



Naskenováním QR kódu
zobrazíte příručku.



PŘÍRUČKA UŽIVATELE

VESTAVĚNÁ TROUBA



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

ČEŠTINA

WS5D7230S, WS5D7230G



MFL62060379
Rev.00_052025

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Všechna práva vyhrazena

OBSAH

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

Tato příručka podléhá revizím ze strany výrobce.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY	4
Bezpečnostní hlášení	4
VAROVÁNÍ	5
Instalace	5
Obsluha	6
Údržba	8
Riziko požáru a hořlavých materiálů	9
UPOZORNĚNÍ	10
Obsluha	10
Údržba	11
PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	13
Likvidace	13
Použití spotřebiče	14
Likvidace starého přístroje	15
NÁVOD K INSTALACI	15
Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika	15
Elektrické připojení	16

PŘEHLED PRODUKTU

Vlastnosti produktu	17
Exteriér / interiéru	17
Příslušenství	18

OBSLUHA

Obsluha ovládacího panelu	19
Funkce ovládacího panelu	19
Tipy pro úsporu energie	20
Změna nastavení	21
Nastavení (hodiny, hlasitost)	21
Nastavení režimu přípravy pokrmu	21
Zámek ovládání	21
Osvětlení trouby	22

Předváděcí režim.....	22
Obsluha trouby.....	22
Před použitím trouby.....	22
Demontáž kolejnicového roštu.....	23
Použití standardních roštů v troubě	23
Ruční příprava pokrmu.....	23
Pečení	27
Doporučený průvodce pečením	28
Horký vzduch / Ekonomický horký vzduch.....	31
Doporučený průvodce ekonomickým horkým vzduchem	31
Grilování	32
Rozmrazování	33
Pečení masa	33
Smažení vzduchem	34
Doporučený průvodce fritováním vzduchem	36
Informace pro zkušební ústavy.....	37

ÚDRŽBA

Čištění.....	39
Vnitřní prostor trouby.....	39
Vnější povrchy.....	39
Pyrolýza	40
Aqua Clean	43
Pravidelná údržba	43
Výměna osvětlení trouby	43
Snímání a sestavení dvířek trouby.....	44
Sejmutí krytu dvířek	45

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nejčastější dotazy	47
Často kladené otázky	47
Před zavoláním servisu.....	48
Vaření.....	48
Součásti a funkce.....	49
Zvuky.....	51
Zákaznický servis a náhradní díly.....	51
Produktový list.....	53

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY

Bezpečnostní hlášení

Vaše bezpečnost a bezpečnost ostatních je velmi důležitá.

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

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



Jedná se o bezpečnostní výstražný symbol.

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

Tato slova znamenají:



VAROVÁNÍ

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



UPOZORNĚNÍ

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

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

VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ

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

Instalace

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

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

Obsluha

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

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

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

Údržba

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

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

Riziko požáru a hořlavých materiálů

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

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

UPOZORNĚNÍ

Obsluha

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

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

Údržba

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

- Nesnímejte kryt dvířek, aniž byste předtím nesejmuli dvířka spotřebiče. Na škody způsobené nesprávným postupem se nevztahuje záruka.
- Při snímání krytu dvířek a vnitřního skla a/nebo při zavírání dvířek se nedotýkejte rukama závěsů.
- Po sejmutí krytu dvířek se může vnitřní sklo snadno pohybovat a může dojít k poškození a/nebo zranění.
- Před provedením údržby spotřebič vypněte a odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky.

PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Likvidace

UPOZORNĚNÍ

- Vaše nová trouba byla správně zabalena pro přepravu. Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte veškerý obalový materiál.

Jednotný materiál obalu

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

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

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

Použité spotřebiče

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

Likvidace starého přístroje



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

NÁVOD K INSTALACI

Instalaci by měl provádět pouze kvalifikovaný odborný elektrikář.

Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika

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

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

- Před prvním použitím odstraňte všechny vnější i vnitřní obaly spotřebiče.
- Technické vlastnosti trouby se nesmí měnit.
- Odpojte elektrické napájení spotřebiče od hlavní pojistky nebo jističe. V opačném případě může dojít k vážnému zranění osob, smrti nebo úrazu elektrickým proudem.

Elektrické připojení

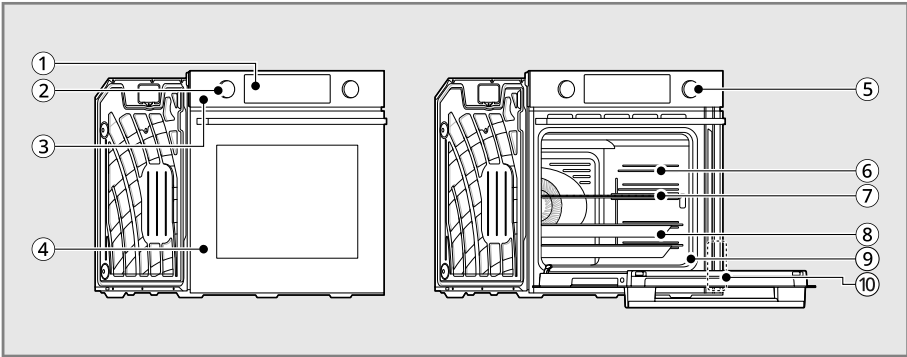
- Pokud není vypínač po instalaci přístupný, musí být pro všechny póly k dispozici další prostředky pro odpojení. Prostředky odpojení musí být začleněny do pevné elektroinstalace v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Tento spotřebič je z funkčních důvodů vybaven uzemňovací přípojkou.

PŘEHLED PRODUKTU

Vlastnosti produktu

Exteriér / interiér

ČEŠTINA



①	Displej	⑥	Kolejnicový rošt (2 ks)
②	Levý ovládací knoflík	⑦	Drátěný rošt
③	Ovladač trouby	⑧	Plech na pečení
④	Dvířka trouby	⑨	Těsnění
⑤	Pravý ovládací knoflík	⑩	Výrobní štítek, model a výrobní číslo

POZNÁMKA

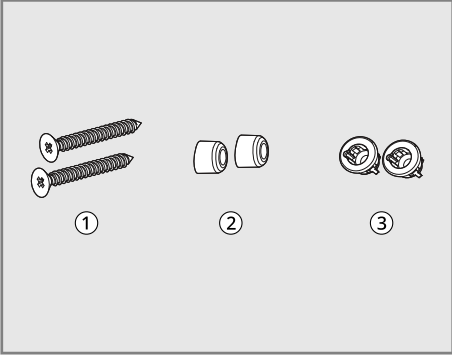
- Model a sériové číslo lze ověřit na výrobním štítku.

Příslušenství

POZNÁMKA

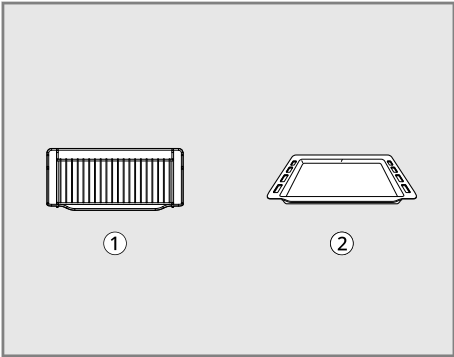
- Pokud chybí nějaké příslušenství, obraťte se na zákaznické informační centrum společnosti LG Electronics.
 - Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém záručním listu.
- Pro vaši bezpečnost a prodloužení životnosti výrobku používejte pouze autorizované součásti.
- Výrobce neodpovídá za poruchy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

Příslušenství pro instalaci



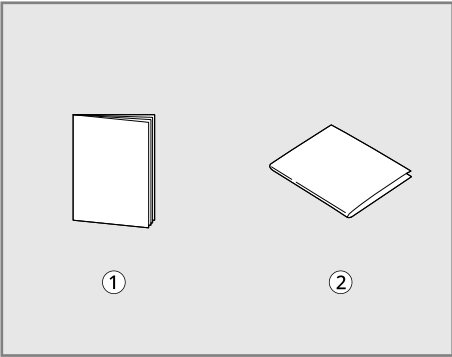
①	Šrouby do dřeva pro montáž (4x25) (2 ks)
②	Pryžová podložka (2 ks)
③	Montážní šrouby do skříně (2 ks)

Příslušenství pro přípravu pokrmu



①	Drátěný rošt (1 ks)
②	Plech na pečení (1 ks)

Příručky



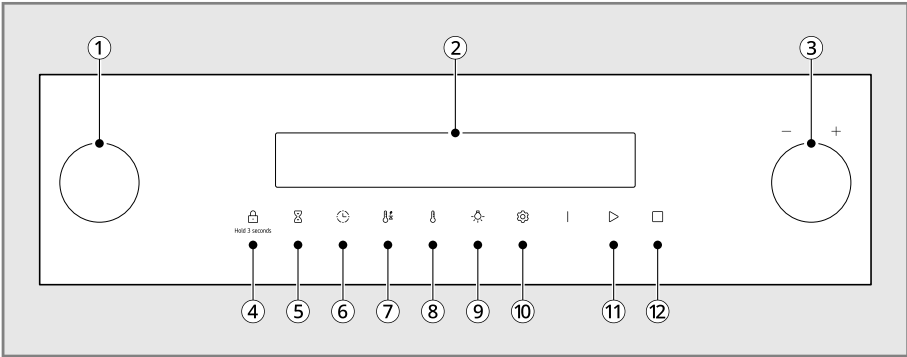
①	Návod k obsluze
②	Průvodce instalací

OBSLUHA

Obsluha ovládacího panelu

Funkce ovládacího panelu

ČEŠTINA



①	Levý ovládací knoflík Otočením ovládacího knoflíku zvolte provozní režim trouby. Viz část Obsluha trouby.
②	Displej Stisknutím libovolného tlačítka na ovládacím panelu aktivujete displej.
③	Pravý ovládací knoflík Otáčením ovládacího knoflíku zvolte teplotu trouby.
④	Zámek ovládání Funkci Zámek ovládání aktivujete nebo deaktivujete stisknutím a podržením tlačítka po dobu 3 sekund.
⑤	Časovač Stisknutím nastavíte nebo zrušíte časovač trouby.
⑥	Doba přípravy pokrmu a Čas ukončení Stisknutím tlačítka použijete funkci Doba přípravy pokrmu a Čas ukončení.
⑦	Rychlý předehřev Stisknutím tlačítka použijete funkci rychlého předehřevu.
⑧	Teplota Stisknutím tlačítka vyberte teplotu.
⑨	Osvětlení Stisknutím tlačítka zapnete a vypnete osvětlení trouby.
⑩	Nastavení hodin Stisknutím tlačítka vstoupíte do nastavení hodin (lze nastavit pouze v pohotovostním režimu).

⑪	Spustit Stisknutím tlačítka spustíte vybrané funkce trouby.
⑫	Pozastavit a zastavit • Jedním stisknutím pozastavíte všechny funkce trouby. • Dvojm stisknutím zrušíte aktuální stav a vrátíte troubu do pohotovostního režimu.

Ikony na displeji

Po aktivaci se na displeji zobrazí ikony.

Ikona	Význam	Ikona	Význam
	Ekonomický režim		Nastavení hodin
	Režim Pizza		Rychlý předehřev
	Smažení vzduchem		Časovač
	Čas ukončení		Doba přípravy pokrmu
	Rozmrazování		Zámek
	Kynutí		Nastavení zvuku
	Pyrolýza		Předváděcí režim

Tipy pro úsporu energie

- Vaření na více rostech šetří čas a energii. Pokud je to možné, připravujte potraviny vyžadující stejnou teplotu pečení společně v jedné troubě.
- Pro dosažení optimálního výkonu a úspory energie dodržujte pokyny pro správné umístění roštu a nádoby.
- Během používání neotvírejte dvířka trouby více, než je nutné. To pomáhá troubě udržovat

teplotu, zabraňuje zbytečným tepelným ztrátám a šetří spotřebu energie.

Nastavení režimu přípravy pokrmu

Změna nastavení

Nastavení (hodiny, hlasitost)

Nastavení hodin

Před použitím trouby je třeba nastavit čas.

- 1) Po elektrickém připojení trouby stiskněte tlačítko **Nastavení**  a poté otáčením pravého ovládacího knoflíku nastavte denní dobu v hodinách.
- 2) Znovu stiskněte tlačítko **Nastavení**  a otáčením pravého ovládacího knoflíku nastavte čas v minutách.
- 3) Nastavení dokončíte stisknutím **Nastavení** .

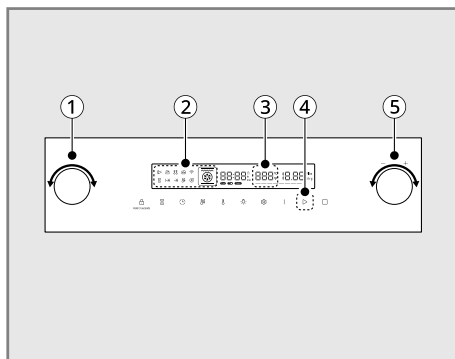
Nastavení hlasitosti

Upravte hlasitost akustického signálu.

- 1) Stiskněte tlačítko **Nastavení** . Na displeji se zobrazí **Sound** a **H**, přičemž **H** bliká.

Sound	Nastavení zvuku
-------	-----------------

- 2) Otáčením pravého ovládacího knoflíku vyberte možnost **OFF**, **Lo** nebo **H**.
- 3) Nastavení je dokončeno jedním pípnutím po 3 sekundách od výběru.



- 1) V pohotovostním režimu otočte levým ovládacím knoflíkem ① a zvolte požadovaný provozní režim ②.
- 2) Otáčením pravého ovládacího knoflíku ⑤ zvolte požadovanou teplotu přípravy pokrmu ③.
- 3) Chcete-li spustit provoz, stiskněte tlačítko **Spustit** ④ nebo stiskněte pravý ovládací knoflík ⑤.

Zámek ovládání

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

Zamknutí / odemknutí

- 1) Stisknutím tlačítka **Zámek ovládání** na 3 sekundy na displeji zastavíte činnost všech tlačítek.

	Tlačítko Zámek ovládání
---	--------------------------------

- 2) Opětovným stisknutím tlačítka **Zámek ovládání** na 3 sekundy na displeji uvolníte všechna tlačítka z funkce Zámek ovládání.

POZNÁMKA

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

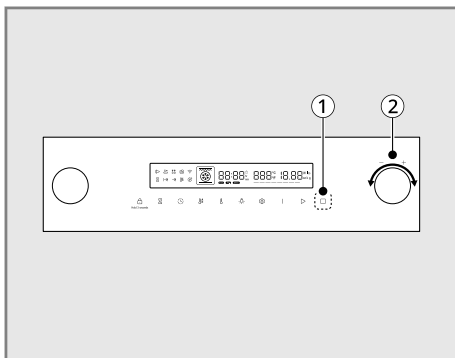
Osvětlení trouby

Vnitřní osvětlení trouby se automaticky rozsvítí při otevření dvířek.

- Stisknutím tlačítka **Osvětlení**  ručně zapnete/ vypnete osvětlení trouby.

Předváděcí režim

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



- Stiskněte tlačítko Pozastavit a zastavit ① na 10 sekund.
- Počáteční stav je zobrazen jako OFF a ikona předváděcího režimu svítí.

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

- Otočením pravého ovládacího knoflíku ② doprava jej nastavte na OFF a po 3 sekundách se jedním pípnutím předváděcí režim aktivuje.

- Chcete-li režim deaktivovat, stiskněte tlačítko **Pozastavit a zastavit** ① na 10 .
- Aktuální stav je zobrazen jako OFF a ikona předváděcího režimu svítí.
- Otočením pravého ovládacího knoflíku ② doleva jej nastavte na OFF a po 3 sekundách se jedním pípnutím předváděcí režim deaktivuje.

Obsluha trouby

Před použitím trouby

POZNÁMKA

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

Začínáme

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

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

Čištění varného prostoru a příslušenství

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

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

- Během zahřívání spotřebiče větrejte kuchyň.
- Ujistěte se, že ve varném prostoru neustály žádné zbytky obalových materiálů, jako jsou polystyrenové pelety, a odstraňte všechny lepicí pásky zevnitř i zvenku spotřebiče.
- Před zahříváním spotřebiče otřete hladký povrch varného prostoru měkkým vlhkým hadříkem.

- Chcete-li se zbavit zápachu nových výrobků, ohřívejte je při zavřených dvířkách trouby, když je varný prostor prázdný.

Větrací otvory trouby

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

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

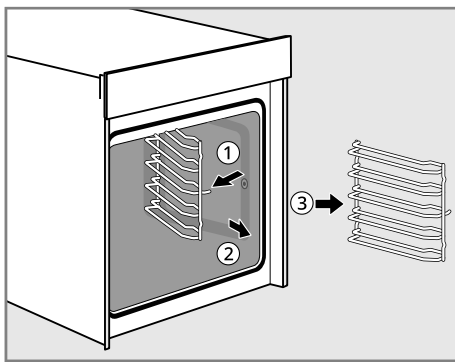
VAROVÁNÍ

- Neblokujte větrací otvor mezi dvířky trouby a ovladačem.

Demontáž kolejnicového roštu

VAROVÁNÍ

- Nedotýkejte se horkých roštů v troubě.



- 1) Zatáhněte za kolejnici směrem k druhé straně a oddělte ji.
- 2) Vložte držáky kolejnic, abyste mohli kolejnice připevnit a znovu nasadit.

Použití standardních roštů v troubě

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

UPOZORNĚNÍ

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

Vyjmutí roštů

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

Výměna roštů

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

Ruční příprava pokrmu

Nastavení ruční přípravy pokrmu

UPOZORNĚNÍ

- Stisknutím tlačítka **Pozastavit a zastavit** během přípravy pokrmu vymažete všechna nastavení.

POZNÁMKA

- Pokud není doba přípravy pokrmu nastavena, příprava pokrmu trvá maximální výchozí dobu přípravy pro zvolený režim přípravy pokrmu.
- 1) Otáčením levého ovládacího knoflíku nebo postupným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte požadovaný režim přípravy pokrmu a poté stisknutím ovládacího knoflíku proveďte nastavení.

- 2) Otáčením pravého ovládacího knoflíku zvolte požadovanou teplotu.
- 3) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** a použijte funkci rychlého předehřevu. Na displeji se zobrazí ikona rychlého předehřevu .
- 4) V případě potřeby stiskněte tlačítko **Doba přípravy pokrmu** a zvolte požadovanou dobu přípravy pokrmu a dobu ukončení.
- 5) Stiskněte tlačítko **Spustit** nebo ovládací knoflík.
- 6) Stisknutím tlačítka **Zastavit** můžete přípravu pokrmu kdykoli nebo po jeho dokončení zrušit.

Nastavení režimu Rychlý předehřev

Tato funkce je určena k rychlému předehřátí varného prostoru.

POZNÁMKA

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

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

Změna teploty trouby

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

Změna doby přípravy pokrmu

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

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

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

Změna doby ukončení

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

	Čas ukončení
---	--------------

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

POZNÁMKA

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

Ukončení přípravy pokrmu

- 1) Stiskněte tlačítko **Pozastavit a zastavit**.

Průvodce ruční přípravou pokrmu

ČEŠTINA

Režim přípravy pokrmu		Rozsah teploty (Výchozí nastavení) °C	Popis
Horký vzduch *1*2		50-250 (160)	Režim Horký vzduch využívá pouze topné těleso v zadní stěně a konvekční ventilátor. Doporučená teplota je 160 °C. V režimu Horký vzduch je také možné péct na více než jednom roštu. To znamená, že je vhodný pro přípravu ovocných koláčů a míchaných koláčů nebo kynutého těsta, například chlebové pletýnky.
Ekonomický horký vzduch *1	 Econ	140-240 (140)	Režim Ekonomický horký vzduch využívá optimalizovaný systém ohřevu k úspoře energie při přípravě pokrmů. Doporučená teplota je 140 °C. V tomto režimu lze k úspoře energie využít zbytkové teplo. Abyste zabránili ztrátám tepla, mějte při přípravě pokrmu vždy zavřená dvířka.
Horní a spodní ohřev *1*2		30-250 (180)	V režimu Horní a spodní ohřev se používají horní a skrytá spodní topná tělesa. Tento provozní režim je vhodný pro pečení koláčů, krátkodobé pečení a citlivá těsta. Doporučená teplota je 180 °C.
Pečení masa *1		50-250 (180)	V režimu Pečení masa jsou zapnutá horní topná tělesa a konvekční ventilátor. Doporučená teplota je 180 °C. Tato funkce je vhodná pro velké kusy masa nebo drůbeže, například roládu nebo krůtu.
Režim Pizza *1	 	50-250 (180)	V režimu Pizza se aktivuje skryté topné těleso ve spodní části prostoru trouby a těleso v zadní stěně a konvekční ventilátor. Doporučená teplota je 180 °C. Při použití režimu Pizza se doba pečení musí lišit v závislosti na typu a tloušťce těsta a horní vrstvy.
Vzduch s ventilátorem *1*2		50-250 (160)	Kromě režimu topných těles v režimu Horní a spodní ohřev (horní a skrytý dolní ohřev) využívá režim Vzduch s ventilátorem konvekční ventilátor. To znamená, že teplota pečení a zapékání se může snížit o 20-40 °C. Doporučená teplota je 160 °C. Tento režim je vhodný pro koláče a sušenky, protože je možné péct na více roštích současně.

Režim přípravy pokrmu		Rozsah teploty (Výchozí nastavení) °C	Popis
Velký gril		150-250 (180)	Režim Velký gril využívá celé topné těleso grilu. Velký gril je vhodný pro přípravu steaků, řízků, ryb nebo přípravu toastů a pro opékání při přípravě větších pokrmů s gratinovaným povrchem. Přednastavený stupeň je vysoký. Grilujte vždy se zavřenými dvířky.
Spodní ohřev*1		30-220 (170)	V režimu Spodní ohřev se používá pouze skryté topné těleso ve spodní část trouby. Doporučená teplota je 170 °C. Tato funkce je vhodná zejména pro dopečení koláčů nebo pizzy na jedné ze spodních pozic roštu.
Smažení vzduchem		150-250 (220)	Funkce Smažení vzduchem je speciálně navržena pro smažení bez oleje.
Rozmrazování		50	V režimu Rozmrazování se používá pouze ventilátor bez ohřevu. Cirkulující vzduch urychluje proces rozmrazování. Zmražené potraviny umístěte do vhodné nádoby, aby se zachytila tekutina vznikající při rozmrazování. V případě potřeby můžete použít drátěný rošt a hluboký plech (nebo pekáč), aby nedošlo k znečištění trouby. Pokud by voda vytekla do trouby, došlo by ke znečištění těsnění dvířek a mohl by vzniknout nepříjemný zápach.
Kynutí		30-45 (40)	Režim Kynutí udržuje teplou troubu pro kynutí kynutých výrobků před pečením. Abyste zabránili snížení teploty v troubě a prodloužení doby kynutí, neotvírejte zbytečně dvířka trouby. Abyste zabránili nadměrnému kynutí, zkontrolujte chlebové výrobky včas. Nepoužívejte režim kynutí k ohřívání potravin nebo udržování teploty potravin. Teplota v troubě na kynutí není dostatečně vysoká na to, aby se potraviny udržely při bezpečné teplotě.

*1 Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, pětikrát zazní zvukový signál trouby.

*2 Tuto funkci lze použít s funkcí Rychlý předehřev.

Pečení

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

Formy na pečení

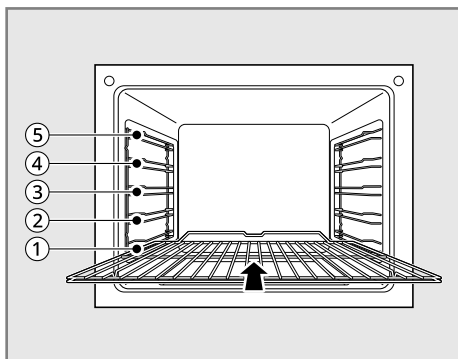
- Při pečení v režimu Horní a spodní ohřev používejte formy na pečení s tmavým kovovým nebo potaženým povrchem.
- Při pečení v režimu Horký vzduch můžete také použít formy na pečení s lesklým kovovým povrchem.
- Dortové formy vždy umístěte doprostřed plechu nebo drátěného roštu.
- Při pečení s v režimu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

Pozice roštů trouby

Pozice roštů trouby jsou číslovány zdola nahoru.

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

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



Doporučený průvodce pečením

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

- Teploty a doby pečení je třeba považovat pouze za referenční hodnoty. Skutečné hodnoty závisí na typu přípravy, kvalitě surovin a použité pečicí formě.
- Doporučujeme nejprve zvolit nižší teplotu a poté ji v případě potřeby zvýšit, například pokud chcete dosáhnout vyššího stupně propečení nebo je doba pečení příliš dlouhá.
- Pokud nemůžete zjistit nastavení pro konkrétní recept, použijte jednoduše nastavení pro nejpodobnější recept.
- Při pečení koláčů na plechu nebo ve formách na více než jednom roštu se doba pečení může prodloužit o 10-15 minut.
- Potraviny s vysokým obsahem tekutin (např. pizza, ovocné koláče atd.) by se měly péct pouze na jednom roštu.
- U koláčů a pečiva s různými vrstvami těsta může zpočátku docházet k nerovnoměrnému propečení. V takovém případě nastavení teploty neměňte. Stupeň zhnědnutí se v průběhu pečení vyrovná.
- Za účelem úspory energie využijte zbytkové teplo před ukončením přípravy pokrmu.

POZNÁMKA

- Pozici roštu počítejte vždy odspodu nahoru.

Pečení na jednom roštu trouby

- Rošt: poloha roštu

Menu	Nádobí / formy na pečení	Rošt	Režim	Teplota (°C)	Doba předehřívání (minuty)	Doba pečení (minuty)
Piškotový koláč	Čtvercová forma	2		170	-	50
		1		140	-	70
Piškotový koláč s ovocem	Kruhová forma	1		150	-	50
	Plech	1		140	-	70
Muffiny s rozinkami (kynutý koláč)	Forma na muffiny	2		220	19	11
Bábovka (s droždím)	Plech	1		150	11	60

Menu	Nádobí / formy na pečení	Rošt	Režim	Teplota (°C)	Doba předehřívá ní (minuty)	Doba pečení (minuty)
Muffiny	Forma na muffiny	1		160	8	30
		1		150	8	30
Jablečný kvasnicový koláč	Plech	1		160	10	42
		2		150	8	42
Vodní piškotový koláč (6 vajec)	Rozkládací forma	1		160	9	41
Vodní piškotový koláč (4 vajec)	Rozkládací forma	1		160	9	26
Vodní piškotový koláč	Rozkládací forma	1		160	-	35
Hefezopf (Challah)	Plech	2		150	-	40
Malé koláčky (20 ks)	Plech	2		150	-	36
Malé koláčky (40 ks)	Plech	2+4		150	10	34
Máslový kvasnicový koláč	Plech	2		150	8	30
Křehké pečivo	Plech	2		170	8	13
Křehké pečivo (2 plechy)	Plech	2+4		160	8	12

Menu	Nádobí / formy na pečení	Rošt	Režim	Teplota (°C)	Doba předehtřívá ní (minuty)	Doba pečení (minuty)
Vanilkové sušenky	Plech	2		160	8	10
		2+4		150	8	14
Bílý chléb (1 kg mouky)	Krabička	1		170	9	50
				170	12	45
Čerstvá pizza (tenká)	Plech	2		170	9	21
Čerstvá pizza (tlustá)	Plech	2		170	10	45
				170	8	41
Chléb	Plech	1		190	9	30

Tipy pro pečení

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

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

Horký vzduch / Ekonomický horký vzduch

POZNÁMKA

- Pokud není nastavena žádná doba pečení, trouba se po 9 hodinách automaticky vypne.
- Během cyklu **Horký vzduch** běží ventilátor trouby. Ventilátor se zastaví, když jsou dvířka otevřená. V některých případech se může ventilátor během cyklu **Horký vzduch** vypnout.

Tipy pro režim Horký vzduch

- Použijte režim Horký vzduch pro rychlejší a rovnoměrnější pečení pečiva, keksů, muffinů, sušenek a chleba všeho druhu.
- Keksy a sušenky pečte na plechách bez stěn nebo s velmi nízkými stěnami, aby mohl ohřátý vzduch cirkulovat kolem pokrmu. Potraviny pečené na plechách s tmavým povrchem se upečou rychleji.

- Při použití režimu Horký vzduch s jedním roštem umístěte drátěný rošt do pozice ③. Při pečení na více rostech umístěte drátěný rošt do pozic ② a ④ (pro dva rošty).
- Při pečení na více rostech trouby se může doba pečení některých potravin mírně prodloužit.
- Koláče, sušenky a muffiny mají lepší výsledky při použití více roštů.

Tipy pro režim Ekonomický horký vzduch

- Pokud je to možné, troubu před vložením pokrmu do ní nepředehřívejte.
- Předehřívejte pouze v případě, že je to uvedeno v receptu.
- Abyste maximalizovali energetickou účinnost, neotvírejte dvířka během pečení.
- Používejte tmavé černé smaltované plechy, které dobře absorbují teplo.
- Nepoužívané příslušenství z trouby vyjměte.

Doporučený průvodce ekonomickým horkým vzduchem

Tato tabulka je pouze orientační, chutě a kusy masa se mohou lišit.
Polohu roštu trouby počítejte vždy odspodu nahoru.
Uvedené doby trvání platí pro troubu, která nebyla předehřátá.

- Rošt: poloha roštu

Menu	Příslušenství	Teplota (°C)	Rošt	Doba přípravy pokrmu (minuty)	Předehřev
Challah	1 plech	180	1	45-50	Ne

Menu	Příslušenství	Teplota (°C)	Rošt	Doba přípravy pokrmu (minuty)	Předehřev
Třešňový koláč Clafouti	Kruhová forma	200	1	55-60	Ne
Hovězí pečeně (1,3 kg)	1 plech	200	1	80-85	Ne
Brownies	Rošt a skleněný talíř	180	1	55-60	Ne
Zapečené brambory	Rošt a kruhový talíř	180	1	65-70	Ne
Lasagne	Rošt a skleněný talíř	180	1	75-80	Ne
Sýrový koláč	Rozkládací forma Ø 20 cm	160	1	80-90	Ne

Grilování

**VAROVÁNÍ**

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

POZNÁMKA

- Zavřením dvířek nastavte funkci Grill. Pokud se během grilování otevřou dvířka, ohřev grilu se vypne. Po zavření dvířek se ohřev grilu opět automaticky zapne.

Tipy pro omezení kouře

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

- Drátěný rošt by měl být na začátku přípravy pokrmů vždy důkladně vyčištěn a mít pokojovou teplotu.
- Během grilování VŽDY zapněte ventilační systém trouby nebo odsavač par, abyste pomohli odvést kouř z místnosti.

- Udržujte vnitřek trouby co nejčistší. Zbytky z předchozích jídel se mohou spálit nebo vznítit.
- Vyhňte se tučným marinádám a sladkým glazurám. Obojí zvyšuje množství kouře. Pokud chcete použít glazuru, použijte ji až na samém konci pečení.
- Tučnější kusy masa a ryb zpravidla produkují více kouře než libovější kusy.
- Pokud je to možné, dodržujte doporučené nastavení grilu a pokyny pro přípravu pokrmů uvedené v tabulce na následující straně.

Rozmrazování

K rozmrazování potravin použijte provozní režim Rozmrazování .

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

Rozmrazování pokrmů

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

Pozice roštů trouby

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

Pečení masa

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

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

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

VAROVÁNÍ

- Nechte troubu dostatečně vychladnout, aby nehrozilo nebezpečí popálení.

POZNÁMKA

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

Doporučený průvodce pečením masa

- Rošt: poloha roštu

Menu	Nádobí	Rošt	Režim	Teplota (°C)	Doba pečení masa (minuty)
Hovězí svíčková (1,6 kg)	Plech	2		180	55
Sekaná (1 kg)	Plech	1		180	75

Menu	Nádobí	Rošt	Režim	Teplota (°C)	Doba pečení masa (minuty)
Kuře (1 kg)	Plech	Rošt v poloze 2 Plech v poloze 1		180	50
Kuře (1,7 kg)	Plech	Rošt v poloze 2 Plech v poloze 1		180	78
Ryba (2,5 kg)	Plech	2		170	70
Hovězí steak Tomahawk s ponecháním žebra	Plech	3		120	85

Tipy pro pečení masa

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

Smažení vzduchem

Funkce Smažení vzduchem je speciálně navržena pro smažení bez oleje.

POZNÁMKA

- Při použití režimu Smažení vzduchem není nutný předehřev.
- Pokud připravujete více dávek, může příprava pozdějších dávek trvat kratší dobu.

- Vlhké těsto a nátěry při použití režimu Smažení vzduchem nezkrěhnou ani neztuhnou.

Tipy pro oužívání režimu Smažení vzduchem

- Pro dosažení nejlepších výsledků připravujte jídlo na jednom roštu umístěném v pozicích navržených v tabulce v tomto návodu.
- Potraviny rovnoměrně rozložte do jedné vrstvy.
- Použijte buď plech na fritování, nebo tmavý plech bez bočních stran nebo s krátkými stranami, který nezakrývá celý rošt. To umožňuje lepší cirkulaci vzduchu.
- V případě potřeby postříkejte pečicí plech nebo plech na smažení olejem ve spreji. Použijte olej, který lze před vznikem kouře zahřát na vysokou teplotu, například avokádový, hroznový, arašidový nebo slunečnicový olej.
- Na rošt v pozici 1 položte plech vyložený fólií, aby se zachytil olej odkapávající z pokrmu. U potravin s vysokým obsahem tuku, jako jsou kuřecí křídla, přidejte několik listů pečicího papíru, který absorbuje tuk.
- Potraviny často kontrolujte a protřepávejte nebo otáčejte, aby byly křupavější.
- Připravené zmrazené potraviny se mohou v režimu Smažení vzduchem připravovat rychleji, než je uvedeno na obalu. Zkrátte dobu přípravy přibližně o 20 %, zkontrolujte potraviny včas a podle potřeby upravte dobu přípravy.
- Pomocí potravinářského teploměru se ujistěte, že jídlo dosáhlo bezpečné teploty pro konzumaci. Konzumace nedostatečně tepelně upraveného masa může zvýšit riziko onemocnění z potravin.
- Nejkrupavějšího výsledku dosáhnete, když čerstvá kuřecí křídla nebo stehna obalíte v ochucené mouce. Na 0.9 kg kuřete použijte 1/3 šálku mouky.
- Pokud používáte plech na pečení, položte na něj pečicí papír a pečte.

potravin s vysokým obsahem tuku, jako jsou kuřecí křídla, slanina, klobásy, párky v rohlíku, krutí stehna, jehněčí kotlety, žebra, vepřová panenka, kachní prsa nebo některé rostlinné bílkoviny, řiďte těmito doporučeními.

UPOZORNĚNÍ

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

Doporučení při smažení potravin s vysokým obsahem tuku na vzduchu

Potraviny s vysokým obsahem tuku budou při použití režimu Smažení vzduchem kroužit. Pro dosažení nejlepších výsledků se při smažení

Doporučený průvodce fritováním vzduchem

Pečení na pečicím plechu

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

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

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

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

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

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

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

Informace pro zkušební ústavy

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

- Rošt: poloha roštu

Menu	Příslušenství Nádobí	Režim	Teplota (°C)	Rošt	Předehřev	Doba přípravy pokrmu (minuty)
Piškotový koláč	Rozkládací forma Ø 26 cm		175	2	Ano	30-35
			160			

Menu	Příslušenství Nádobí	Režim	Teplota (°C)	Rošt	Přehřev	Doba přípravy pokrmu (minuty)
Malý koláč	1 plech		160	3	Ano	25-30
	1 plech			4		
	2 plechy		170	2 + 4		20-25
Jablečný koláč	Rozkládací forma Ø 20 cm		180	1	Ne	70-80
			160	2		
Chléb	1 plech		200	2	Ano	30-35
			200	3		
Toast	Rošt		Max.	5	Ano 5 minut	1-3
Kuře	Rošt a plech		180	Rošt v poloze 2 Plech v poloze 1	Ano	50-60

- 1) U receptu na kuře začněte s pečením spodní stranou nahoře a po 30 minutách kuře otočte horní stranou nahoru.
- 2) Použijte tmavou matnou formu a položte ji na rošt.
- 3) Plechy vyjměte ve chvíli, kdy je pokrm hotový, a to i v případě, že ještě neskončila daná doba pečení.
- 4) Zvolte nižší teplotu a zkontrolujte ji po nejkratší době uvedené v tabulce.
- 5) Pokud používáte plech k zachytávání tekutin odkapávajících z pokrmů položených na roštu během jakéhokoli režimu grilování, měl by být plech nastaven do polohy roštu 1 a naplněn trochou vody.
- 6) Po $\frac{2}{3}$ doby pečení by se měly hamburgerové placičky otočit.

ÚDRŽBA

Čištění

Vnitřní prostor trouby

VAROVÁNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

K čištění vnitřního prostoru trouby nepoužívejte čisticí prostředky.

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

Při čištění skvrny používejte pouze neabrazivní čisticí nebo drhnuocí prostředky.

- Při čištění skvrny používejte pouze neabrazivní čisticí nebo drhnuocí prostředky.

Vnější povrchy

Malované a ozdobné obložení

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

Povrchy z nerezové oceli

VAROVÁNÍ

- Abyste zabránili poškrábání, nepoužívejte drátěnky.

POZNÁMKA

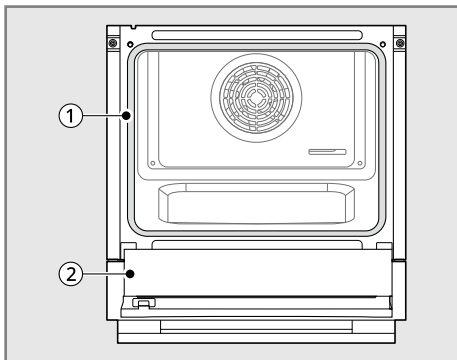
- K čištění povrchu z nerezové oceli použijte teplou mýdlovou vodu nebo čisticí či leštící prostředek na nerezovou ocel.
- Vždy otírejte ve směru povrchové úpravy kovu.
- Čistič nebo leštidlo na nerezové spotřebiče lze zakoupit online nebo u většiny prodejců spotřebičů či domácích potřeb.

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

Dvířka trouby

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Na vnější stranu dvířek trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani drsné abrazivní čisticí materiály. Může to způsobit poškození.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné, abrazivní čističe ani ostré kovové škrabky, protože by mohly povrch poškrábat, což může mít z anásledek rozbití skla.
- Na vnější stranu dvířek trouby nepoužívejte čisticí prostředky, čisticí prášky ani drsné abrazivní čisticí materiály.
- Dvířka trouby důkladně vyčistěte mýdlovou vodou. Dobře je opláchněte. Dvířka neponořujte do vody.
- Na vnější sklo dvířek trouby můžete použít čisticí prostředek na sklo. Nestříkejte vodu ani čistič skla na větrací otvory dvířek.
- Těsnění dvířek trouby nečistěte. Těsnění dvířek trouby je vyrobeno z materiálu ze skelných vláken, který je nezbytný pro dobré těsnění. Dbejte na to, abyste toto těsnění neodřeli, nepoškodili nebo neodstranili.



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

Rošty do trouby

Před čištěním vyjměte rošty z trouby.

- 1) Čistěte jemným abrazivním čisticím prostředkem.

- Potraviny vysypané do kolejnic by mohly způsobit jejich zaseknutí.

- 2) Opláchněte je čistou vodou a osušte.

Příslušenství

- Drátěný rošt, pečicí plech a další příslušenství čistěte měkkým hadříkem a horkou mýdlovou vodou.

Kryt žárovky

Před čištěním demontujte kryt žárovky.

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

Pyrolýza

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

Před zahájením pyrolýzy

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

⚠ VAROVÁNÍ

- Pokud je trouba silně znečištěna olejem, před dalším použitím troubu vyčistěte pomocí cyklu **Pyrolýza**. Zanechaný olej by mohl způsobit požár.

- Pokud během cyklu **Pyrolýza** dojde v troubě k požáru, vypněte troubu a počkejte, až oheň uhasne. Dvířka neotvírejte násilím. Přívod čerstvého vzduchu při teplotách cyklu **Pyrolýza** může vést k vyšlehnutí plamene z trouby. Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek vážné popáleniny.

! UPOZORNĚNÍ

- Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby. V žádné části trouby ani v jejím okolí by se neměly používat komerční čisticí prostředky na trouby ani ochranné vrstvy jakéhokoli druhu.
- Vyjměte z trouby pečící plech, hluboký plech, drátěný rošt, veškeré nádobí, alobal nebo jiný materiál.
- Pokud dojde k poruše v režimu **Pyrolýza**, zobrazí se na displeji trouby chybový kód F a během procesu čištění cyklem **Pyrolýza** zazní tři dlouhá pípnutí. Vypněte elektrické napájení na hlavní pojistce nebo jističi a nechte troubu opravit kvalifikovaným technikem.
- Pokud dojde k poruše režimu **Pyrolýza**, vypněte troubu stisknutím tlačítka **Pozastavit a zastavit** a odpojte napájení. Nechte ji opravit kvalifikovaným technikem.
- Je normální, že se části trouby během cyklu **Pyrolýza** zahřívají. Během cyklu **Pyrolýza** netlačte na dvířka, okno nebo větrací prostor trouby.
- Nenechávejte malé děti v blízkosti spotřebiče bez dozoru. Během cyklu **Pyrolýza** může být vnější strana trouby na dotek velmi horká.
- Pokud máte domácí ptáky, přemístěte je do jiné dobře větrané místnosti. Zdraví některých ptáků je velmi citlivé na výpary, které se uvolňují během cyklu **Pyrolýza** v troubě.
- Dvířka neotvírejte násilím. Mohlo by dojít k poškození automatického zamykání dvířek. Při otevírání dvířek trouby po cyklu **Pyrolýza** buďte opatrní. Při otevírání dvířek se postavte stranou od trouby, aby mohl unikat horký vzduch nebo pára. Trouba může být stále VELMI HORKÁ.

teplota trouby po dokončení cyklu **Pyrolýza** neklesne pod 250 °C.

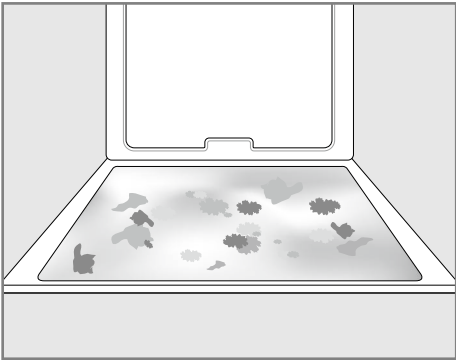
- Vyčistěte rám trouby a dvířka horkou mýdlovou vodou. Důkladně je opláchněte.
- Těsnění nečistěte. Sklolaminátový materiál těsnění dvířek trouby neodolá oděru. Je nezbytné, aby těsnění zůstalo neporušené. Pokud zjistíte, že se opotřebovává nebo třepí, zajistěte výměnu servisním technikem.
- Je normální, že ventilátor během cyklu **Pyrolýza** pracuje.
- Při zahřívání trouby můžete slyšet zvuky rozpínání a smršťování kovových částí. To je normální a troubu to nepoškodí.
- V troubě může zůstat bílý popel. Po vychladnutí trouby jej otřete vlhkým hadříkem nebo mýdlem napuštěnou drátěnkou. Pokud není trouba po jednom cyklu **Pyrolýza** čistá, cyklus opakujte.
- Po cyklu **Pyrolýza** se na porcelánu mohou objevit jemné linky, protože prošel zahříváním a ochlazením. To je normální a nemá to vliv na výkon.
- Cyklus **Pyrolýza** nelze spustit, pokud je aktivní funkce **Zámek ovládání**.
- Po nastavení cyklu **Pyrolýza** se dvířka trouby automaticky uzamknou. Dvířka trouby nebude možné otevřít, dokud trouba nevychladne. Zámek se automaticky odblokuje.
- Po zamknutí dveří přestane kontrolka zámku  blikat a zůstane svítit. Vyčkejte přibližně 15 sekund, než se aktivuje zámek dvířek trouby.

POZNÁMKA

- Během cyklu **Pyrolýza** nelze zapnout osvětlení trouby. Osvětlení trouby nelze zapnout, dokud

Kdy použít cyklus Pyrolýza

- Příklad znečištění trouby



Případ 1

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

Případ 2

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

Případ 3

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

POZNÁMKA

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

Nastavení cyklu Pyrolýza

- 1) Z trouby vyjměte veškeré rošty a příslušenství.
- 2) Otočením levého ovládacího knoflíku vyberte možnost **Pyrolýza**.
 - Pokud je vybrána možnost **Pyrolýza**, rozsvítí se ikona **Pyrolýza** a zobrazí se výchozí teplota a čas.
 - Teplotu a čas nelze upravit.

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

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

	Tlačítko Spustit
---	-------------------------

- 4) Po nastavení cyklu **Pyrolýza** se dvířka trouby automaticky uzamknou a zobrazí se ikona **zámku**.

	Ikona zámku
---	--------------------

- Dvířka trouby můžete otevřít až po jejím vychladnutí. Po vychladnutí trouby se zámek automaticky odblokuje.

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

	Tlačítko Pozastavit a zastavit
---	---------------------------------------

Aqua Clean

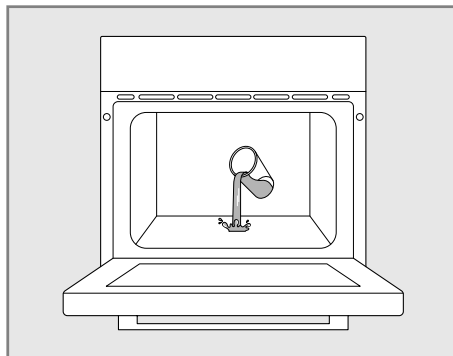
POZNÁMKA

- Nepoužívejte ostré čisticí nástroje, tvrdé kartáče a korozivní čisticí prostředky, aby nedošlo k poškození trouby a jejího příslušenství.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí pomůcky ani ostré kovové škrabky.
- K čištění vnitřního prostoru trouby nepoužívejte čisticí prostředky.

Tento postup čištění využívá k odstranění zbytků tuku a potravin ze spotřebiče vlhkost. Aby byla zajištěna dlouhá životnost trouby, je třeba ji pravidelně důkladně čistit.

- Kroky čištění jsou následující:
 - 1) Po ukončení přípravy pokrmu počkejte, až trouba zcela vychladne.
 - 2) Vyjměte příslušenství trouby, opláchněte je teplou vodou a osušte.
 - 3) Odstraňte zbytky jídla a mastné skvrny z vnitřního prostoru trouby.
 - 4) Povrch trouby očistěte měkkým hadříkem navlhčeným v čisticím prostředku a osušte.
 - 5) Do vnitřního prostoru trouby vložte asi 250 ml čisté vody a přidejte odpovídající množství prostředku na mytí nádobí a dobře promíchejte.
 - 6) Zapněte troubu. Se zavřenými dvířky trouby otočte levým knoflíkem a vyberte režim Horní/Spodní.
 - 7) Otočte pravým knoflíkem a nastavte teplotu na 100 °C.
 - 8) Stiskněte tlačítko Spustit nebo ovládací knoflík.
 - 9) Po dokončení funkce počkejte, až trouba zcela vychladne.

- 10) Vnitřní prostor trouby osušte měkkým hadříkem.



Pravidelná údržba

Výměna osvětlení trouby

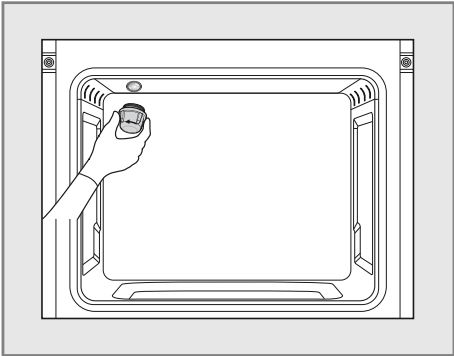
Světlo trouby je standardní 25wattové halogenové světlo pro spotřebiče.

VAROVÁNÍ

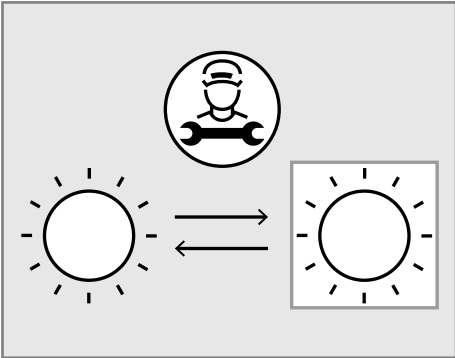
- Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Ujistěte se, že jsou trouba a žárovka chladné.
- Odpojte elektrické napájení spotřebiče od hlavní pojistky nebo jističe. V opačném případě může dojít k vážnému zranění osob, smrti nebo úrazu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

- 1) Odpojte troubu ze zásuvky nebo odpojte napájení.
- 2) Otočte skleněný kryt lampy proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- 3) Vytáhněte žárovku.
- 4) Vyměňte žárovku a znovu nasadte skleněný kryt jeho zacvaknutím na místo.

- 5) Zapojte troubu do sítě nebo ji znovu připojte k napájení. Zapněte jistič a zkontrolujte, zda se světlo rozsvítí.



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



Informace o světelném zdroji

Tento spotřebič obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

- Pro výměnu světelné zásuvky se obraťte na servisního technika.

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

Snímání a sestavení dvířek trouby

⚠ UPOZORNĚNÍ

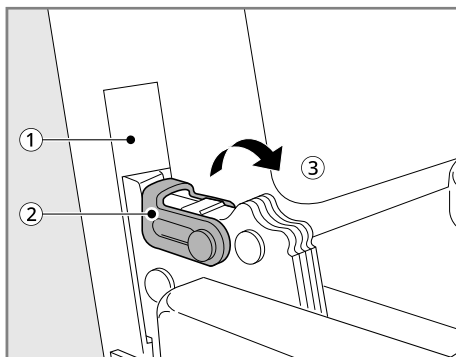
- Dvířka jsou velmi těžká. Při jejich snímání, zvedání a nasazování buďte opatrní.

- Nezvedejte dvířka za rukojeť. Rukojeť není navržena tak, aby unesla váhu dvířek po jejich sejmutí z trouby.
- Nenarážejte do skla hrnci, pánvemi ani jinými předměty.
- Poškrábání, údery, nárazy nebo namáhání skla mohou oslabit jeho strukturu a později způsobit zvýšené riziko rozbití.

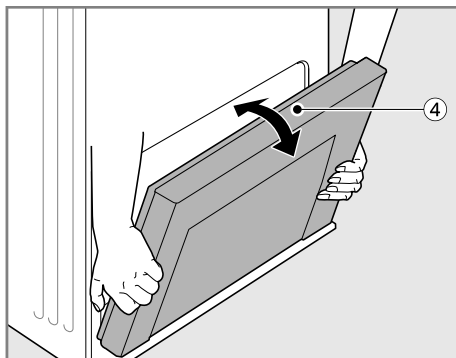
- Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí všech roštů.

Sejmutí dvířek trouby

- 1) Dvířka zcela otevřete.
- 2) Zvedněte pojistku pantu ② a zcela ji otočte směrem k rameni závěsu ③.



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

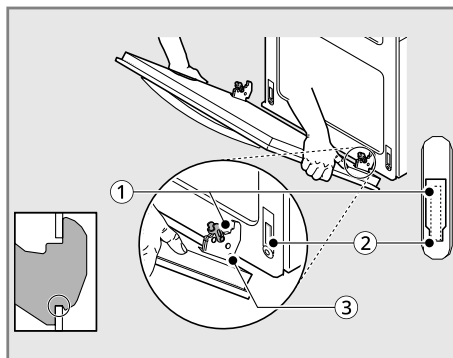


- 5) Zvedněte dvířka a táhněte je k sobě, dokud se západky pantů zcela neuvolní.

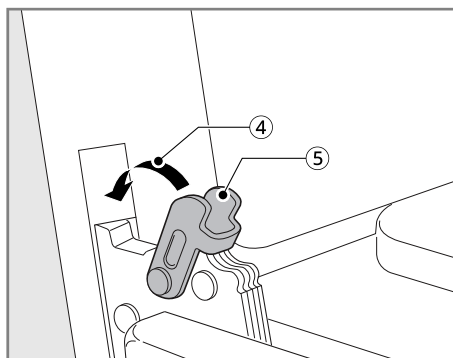
Montáž dvířek trouby

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

- 2) Ramena pantů ① zcela zasuňte do drážek ② dokud zářezy ③ na ramenech pantů nedosednou na spodní hrany drážek.



- 3) Pomalu dvířka úplně otevřete. Zkontrolujte, zda ramena závěsů správně dosedají do drážek.
- 4) Zvedněte pojistku pantu ⑤ a otočte ji směrem ke dvířkům trouby ④, dokud nezapadne do správné polohy.

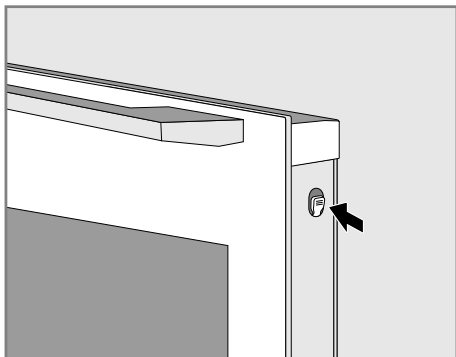


- 5) Zavřete dvířka.

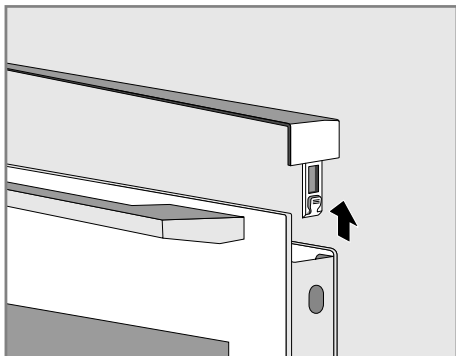
Sejmutí krytu dvířek

Plastová vložka v krytu dvířek může změnit barvu. V případě potřeby kryt dvířek sejměte a proveďte důkladné vyčištění.

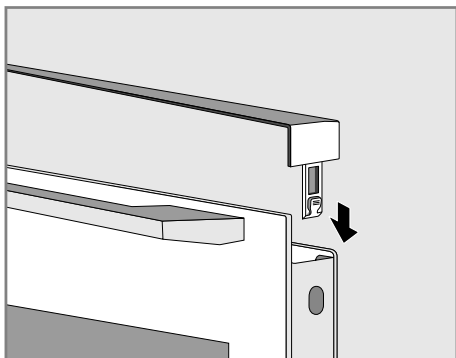
- 1) Před sejmutím krytu dvířek nejprve vyjměte dvířka spotřebiče. Stiskněte pojistky na obou stranách krytu.



- 2) Sejměte kryt.



- 3) Po sejmutí krytu dvířek lze snadno sejmut ostatní části dvířek spotřebiče a pokračovat v čištění. Po skončení čištění dvířek spotřebiče nasadte kryt zpět na místo a stiskněte pojistky, dokud slyšitelně nezapadnou na své místo.



- 4) Sestavte a znovu nasadte dvířka spotřebiče.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nesnímejte kryt dvířek, aniž byste předtím nesejmuli dvířka spotřebiče. Na škody způsobené nesprávným postupem se nevztahuje záruka.
- Při snímání krytu dvířek a vnitřního skla a/nebo při zavírání dvířek se nedotýkejte rukama závěsů.

POZNÁMKA

- Po sejmutí krytu dvířek se může vnitřní sklo snadno pohybovat a může dojít k poškození a/ nebo zranění.
- Sejměte kryt dvířek a vnitřní sklo, abyste snížili celkovou hmotnost dvířek spotřebiče.
- Při nasazování vnitřního skla by měla černá tečka směřovat nahoru do vnitřku trouby.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nejčastější dotazy

Často kladené otázky

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

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

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

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

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

ODP: Nikdy nepoužívejte alobal na vyložení dna nebo stěn trouby. Fólie se roztaví a přilne ke spodnímu povrchu trouby a nelze jej odstranit. Místo toho použijte alobalem vyložený plech umístěný na spodní rošt trouby, na kterém se zachytí kapající tuk. Na dno trouby nikdy nepokládejte žádné rošty, plechy ani pánve. (Pokud se již fólie na dně trouby roztavila, nebude výkon trouby narušovat.)

OTÁZKA: Mohu použít alobal na rošty?

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

UPOZORNĚNÍ

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

OTÁZKA: Mohu při cyklu pyrolýzy nechat v troubě rošty?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Před zavoláním servisu

Vaření

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

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

Součásti a funkce

Příznaky	Možná příčina a řešení
Když chcete připravovat pokrm, na displeji svítí 	Dvířka trouby jsou zablokována, protože teplota uvnitř trouby neklesla pod teplotu uzamčení. Stiskněte tlačítko Pozastavit a zastavit. Nechte troubu vychladnout.

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

Zvuky

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

Zákaznický servis a náhradní díly

Zákaznický servis

Pokud se závadu nepodaří odstranit výše uvedenými opatřeními, obraťte se na informační středisko pro zákazníky společnosti LG a požádejte o servis.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém záručním listu.

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

UPOZORNĚNÍ

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

Náhradní díly

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

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

Ujistěte se, že máte k dispozici následující údaje:

- Vaše jméno a adresu včetně poštovního směrovacího čísla.
- Vaše telefonní číslo.
- Přesné údaje o povaze problému.
- Model, série a sériové číslo. Tyto údaje najdete na výrobním štítku umístěném na levém vnitřním okraji dvířek trouby.

- Váš doklad o koupi opatřený datem. Vezměte prosím na vědomí, že pro případnou reklamaci je nutné předložit doklad o koupi. Před uplatněním záruční reklamace se ujistěte, že jste si přečetli část „ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ“. Pokud se ukáže, že spotřebič nemá žádnou mechanickou nebo elektrickou závadu, bude za případnou kontrolu provedenou technikem účtován poplatek.

Produktový list

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

Ochranná známka	LG
Identifikátor modelu	WS5D7230S, WS5D7230G
Index energetické účinnosti (EEIcavity)	89,4
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie (konvenční režim)	1,10 kWh/cyklus
Spotřeba energie (režim nucené konvekce s ventilátorem)	0,71 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrický
Objem	76 l
Hmotnost	42,0 kg

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

Spotřeba energie v informačním režimu	0,8 W
Doba, po které funkce řízení spotřeby nebo podobná funkce automaticky přepne zařízení do pohotovostního režimu a/nebo do režimu vypnutí a/nebo do stavu, který zajišťuje sítový pohotovostní režim	10 min.

Poznámky

Poznámky

