



Skanna QR-koden
för att se manualen.



BRUKSANVISNING

INBYGGD UGN



Läs denna bruksanvisning noga innan installationen påbörjas. Det kommer att förenkla installationen och säkerställa att produkten installeras på ett korrekt och säkert sätt. Förvara dessa instruktioner i närheten av produkten efter installationen för framtida referens.

SVENSKA

WS7D76**** , WSED761**



MFL71927528
Rev.00_021925

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. All Rights Reserved

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Det kan finnas bilder eller innehåll i denna bruksanvisning som skiljer sig från modellen du köpt.

Denna bruksanvisning är föremål för revidering av tillverkaren.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS ALLA ANVISNINGAR FÖRE ANVÄNDNING	5
Säkerhetsanvisningar	5
VARNING	6
Installation	6
Drift	7
Underhåll.....	9
Brandrisk och brandfarligt material	10
FÖRSIKTIGHET	11
Drift	11
Underhåll.....	12
SKYDDA MILJÖN.....	14
Bortskaffande	14
Begagnade apparater.....	15
Bortskaffning av den gamla produkten	16
INSTALLATIONSANVISNINGAR	16
Säkerhetsanvisningar för installatören	16
Elektrisk anslutning.....	17

PRODUKTÖVERSIKT

Produktfunktioner	18
Utvändigt/invändigt.....	18
Tillbehör	19

DRIFT

Kontrollpanel för drift	21
Kontrollpanelens funktioner.....	21
Tips för energisparande	23
Ändra inställningar	23
Inställningar (InstaView, klocka, volym).....	23
Ställa in ett tillagningsläge.....	24
Kontrollås	24
Ugnslampa.....	24

Wi-Fi	24
Fjärrstart.....	24
Demoläge	25

Använda ugnen 25

Innan du använder ugnen	25
Montera gallerställning (teleskopisk)	26
Ta bort gallerställning	26
Använda teleskopskenorna (modell WS7D76*2**, WSED7613*)	27
Använda standardugns-galler	27
InstaView.....	27
Manuell tillagning	28
Bakning.....	33
Rekommenderade instruktioner för bakning	34
Varmluft/Ekonomisk varmluft	39
Rekommenderade instruktioner för Ekonomisk varmluft.....	40
Grillning	40
Rekommenderade instruktioner för grillning	42
Avfrostning.....	43
Steka	43
Tillaga recept	45
Airfryer.....	55
Rekommenderade instruktioner för airfrying.....	56
Air Sous-Vide.....	58
Rekommenderade instruktioner för Air Sous-Vide.....	60
Sabbat-läge	60
Information till testinstitut.....	61

SMARTA FUNKTIONER

Applikationen LG ThinQ 63

Applikationsfunktioner för LG ThinQ.....	63
Installering av LG ThinQ-app och ansluta en LG-apparat.....	63
Specifikationer för RF-modul	64
Försäkran om överensstämmelse.....	64
Information om programvara med öppen källkod	64

Smart Diagnosis-funktion 64

Använda LG ThinQ för att diagnostisera problem.....	65
Använda akustisk diagnos för att diagnostisera problem.....	65

UNDERHÅLL

Rengöring..... 66

Insidan	66
---------------	----

Utsidan	66
EasyClean	67
Pyrolys	69
Periodiskt underhåll	72
Byta ugnslampan	72
Ta bort, montera och demontera ugnsluckan	73

FELSÖKNING

Vanliga frågor	77
Vanliga frågor	77
Innan du tillkallar service	78
Matlagning	78
Delar och funktioner	79
Buller	81
Wi-Fi	81
Kundtjänst och reservdelar	81
Produktblad	83

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS ALLA ANVISNINGAR FÖRE ANVÄNDNING

Säkerhetsanvisningar

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi tillhandahåller många viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen och på din apparat. Läs och följ alltid alla säkerhetsanvisningar.

Läs och följ anvisningarna när du använder apparaten för att undvika brand, elektriska stötar, kroppsskador eller annan skada. Den här guiden omfattar inte samtliga potentiella situationer som kan inträffa. Kontakta alltid din tekniska serviceagent eller tillverkaren när ett problem som du inte förstår dyker upp. Dessa anvisningar är endast giltiga om landssymbolen finns synlig på apparaten. Om symbolen inte finns på apparaten måste du läsa de tekniska anvisningarna som innehåller instruktioner om hur man ändrar apparaten för att passa de användningsvillkor som existerar i det gällande landet.



Detta är varningssymbolen.

Denna symbol varnar dig för potentiella faror som kan döda eller skada dig och andra. Alla säkerhetsanvisningar kommer efter varningssymbolen och antingen ordet VARNING eller FÖRSIKTIGHET.

Dessa ord har följande innebörd:



VARNING

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer anvisningarna.



FÖRSIKTIGHET

Du kan skadas eller orsaka skador på produkten om du inte följer anvisningarna.

Alla säkerhetsanvisningar informerar dig om den potentiella faran, hur du minskar risken för skador och vad som kan hända om anvisningarna inte följs.

6 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING

VARNING

- För att minska risken för explosion, brand, dödsfall, elstötar, personskador eller skållning när man använder denna produkt, ska man vidta grundläggande försiktighetsåtgärder, däribland:

Installation

- Låt aldrig någon klättra, sitta, stå eller hänga på ugnsluckan. Skador kan uppstå vid kontakt med varm mat eller själva ugnen.
- Klä inte ugnens väggar, galler, botten eller någon annan del av ugnen med aluminiumfolie eller andra material. Om du gör det leder det till försämrad värmefördelning, dåliga bakresultat samt permanent skada på ugnens inre (aluminiumfolie smälter och fastnar vid ugnens invändiga ytor).
- Använd varken aluminiumfolie eller något annat material för att täcka ugnens botten. Felaktig montering av ugnsmattor kan leda till risk för elektriska stötter eller brand.
- Se till att apparaten är korrekt installerad och jordad av en kvalificerad installatör enligt installationsanvisningarna. Justeringar och service får endast utföras av kvalificerade installatörer eller servicetekniker.
- Se till att allt förpackningsmaterial har avlägsnats från apparaten innan du använder den. Håll plast, kläder, papper och annat lättantändligt material borta från delar av apparaten som kan bli heta.
- Strömmen måste vara avstängd medan de elektriska anslutningarna görs.
- Felaktig anslutning av ledningar från aluminiumhöljen till kopparsladdar kan leda till elektrisk fara eller brand. Använd endast anslutningsdon som är konstruerade för att ansluta koppar till aluminium och följ tillverkarens rekommenderade procedur noga.
- Använd inte överdriven kraft för att öppna eller stänga ugnsluckan med hjälp av foten.
- Täpp inte till ventilationshålet med papper.

- Inga levande djur eller organismer får placeras, förvaras eller tillagas i ugnen.
 - Använd inte ugnen för att bränna keramik eller hårda målade föremål.
- Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ dörr eftersom detta kan leda till överhettning.
- Installera inte apparaten på golvet.
- Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elektriska stötar.
- Kontrollera inställningarna för demoläget.
 - Värmeelementen i matlagingsutrymmet fungerar inte när demoläget är aktiverat (Demo eller D visas på displayen). Om läget är aktiverat måste det inaktiveras innan ugnen kan användas för tillagning.

Drift

- Använd inte ugnen för kommersiella tillämpningar. Denna ugn är endast avsedd för hushållsbruk.
- **VIDRÖR INTE VÄRMEELEMENTEN ELLER UGNENS INVÄNDIGA YTOR.** Värmeelement kan vara heta även om de är mörka i färgen. Ugnens invändiga ytor blir så pass varma att de kan orsaka brännskador. Under och efter användning får du inte vidröra eller låta kläder eller andra lättantändliga material komma i kontakt med värmeelement eller invändiga ytor i ugnen förrän de har hunnit svalna. Andra ytor, som ugnens ventilationsöppningar samt ytorna nära dessa öppningar, ugnsluckor och ugnsluckornas fönster, blir också varma och kan orsaka brännskador om de inte får svalna.
- Var försiktig när du öppnar luckan. Den heta luften och ångan som kommer ut kan orsaka brännskador på händer, ansikte och ögon. Låt all varm luft och ånga lämna ugnen innan du tar ut eller sätter tillbaka mat i ugnen.
- Använd inte plast för att täcka livsmedel. Använd endast folie eller ugnssäkra lock.
- Försök aldrig att torka ett husdjur i ugnen.

8 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Använd aldrig apparaten för att värma upp rummet.
- Använd alltid grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut mat ur ugnen. Köksredskap blir heta. Använd endast torra grytlappar. Fuktiga grytlappar som är i kontakt med heta ytor kan orsaka brännskador från ånga. Låt inte grytlappen vidröra heta värmeelement. Använd inte en handduk eller andra ohanterliga dukar för att ta ut mat.
- Värm inte öppnade matbehållare. Trycket i behållarna kan få dem att explodera, vilket kan leda till personskada.
- Undvik att aluminiumfolie eller temperaturgivaren kommer i kontakt med värmeelement.
- Rör inte ugnsgallren när de är varma.
- Om ett galler måste flyttas medan ugnen är varm får du inte låta grytlappen komma i kontakt med det heta värmeelementet i ugnen.
- Dra ugnsgallret till stopplåsläget när du ställer in och tar ut mat ur ugnen. Detta hjälper till att förhindra brännskador som orsakas genom beröring av heta ytor på luckan och ugnens insida.
- Använd inte ugnen om ett värmeelement utvecklar en glödande punkt under användning eller visar andra tecken på skador. En glödande punkt indikerar att värmeelementet kan gå sönder och utgör en potentiell risk för brännskador, brand eller elstötar. Stäng omedelbart av ugnen och låt en kvalificerad servicetekniker byta ut värmeelementet.
- Blockera INTE ugnens ventil under drift. Detta kan skada ugnens elektriska delar. Luften måste kunna cirkulera fritt. Den nedre ventilationslisten måste vara korrekt monterad på ugnens främre botten innan ugnsluckan monteras.
- Lägg inte stora och tunga föremål, till exempel hela kalkoner, på den öppna ugnsluckan.
- Var försiktig när luckan är öppen för att undvika personskador.
- Om luckan eller luckans tätningar är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig, kvalificerad yrkesperson.
- Barn får inte krypa in i ugnen.

- Stick inte in handen under kontrollenheten eller mellan luckan och den nedre ventilationslisten under drift. Utsidan av ugnen kan bli för varm för beröring.
- Denna apparat kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer som har nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, förutsatt att användningen sker under tillsyn eller att dessa erhållit anvisningar gällande säker användning av apparaten och därmed förstår förknippade risker. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Små barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Under användning blir apparaten varm. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen inuti ugnen. Små barn bör hållas borta.
 - Dessa ytor kan vara heta nog för att bränna huden även efter tillagning, fastän det kanske inte ser så ut. Undvik därmed att sticka in händer eller armar i ugnen.
- Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Små barn bör hållas borta.
- Synliga delar på ugnen kan bli varma under grillning. Håll barn på avstånd.
- Anvisningarna måste ange att under sådana förhållanden kan ytorna bli varmare än vanligt och barn bör hållas borta.

Underhåll

- Förvara inte föremål som intresserar barn på det övre stänkskyddet eller i skåp ovanför en matlagningsapparat. Barn som klättrar på ugnen för att nå föremålen kan skadas allvarligt.
- Låt varma köksredskap och husgeråd svalna på en säker plats utom räckhåll för små barn.
- Om glaset på ugnsluckan eller apparatens yta eller värmeenhet är skadade ska du sluta använda apparaten och tillkalla service.
- Koppla alltid bort strömmen från apparaten innan du utför service.

10 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Stäng av strömmen till ugnen vid huvudsäkringen eller proppskåpet innan du byter ut ugnslampan.
- Håll aldrig kallt vatten över en varm ugn för rengöring.
- Rengör inte med rengöringsdynor med metall. Delar kan brännas av från dynan och komma i kontakt med elektriska delar, vilket kan leda till elektriska stötar.
- Förvara inga andra material än tillverkarens rekommenderade tillbehör i ugnen när den inte används.
- Täck inte galler eller någon annan del av ugnen med metallfolie. Detta gör att ugnen överhettas.
- Om ugnen är mycket smutsig av olja ska du pyrolysera ugnen innan du använder den igen. Oljan kan orsaka brand.
- Om det brinner i ugnen under pyrolysis ska du stänga av ugnen och vänta tills elden slocknar. Tvinga inte upp luckan. Om frisk luft tillsätts vid pyrolystemperaturer kan det leda till att en flamma uppstår från ugnen. Underlåtenhet att följa denna anvisning kan leda till allvarliga brännskador.
- Om ugnen har tappats på marken eller skadats ska du låta en kvalificerad servicetekniker kontrollera den noggrant innan du använder den.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller liknande kvalificerade yrkespersoner för att undvika fara (endast på vissa modeller).
- **VIDRÖR INTE VÄRMEELEMENTEN ELLER UGNENS INVÄNDIGA YTOR.** Under och efter användning eller rengöring av insidan får du inte låta några lättantändliga material komma i kontakt med värmeelement eller invändiga ytor i ugnsutrymmet förrän de har hunnit svalna. Andra ytor, som ugnsluckans fönster och ugnslampan, blir också varma och kan orsaka brännskador om de inte får svalna.

Brandrisk och brandfarligt material

- Förvara inte och använd inte brandfarligt material i eller i närheten av ugnen. Brandfarliga material inkluderar papper, plast, grytlappar, sängkläder, väggbeklädnader, gardiner och bensen samt andra

brandfarliga ångor och vätskor som fett och matolja. Dessa material kan antändas när ugnen används.

- Var mycket försiktig när du flyttar eller kasserar hett fett.
- Använd lämpliga kläder. Använd inte löst sittande eller hängande plagg som kan antändas om de kommer i kontakt med heta ytor och orsaka allvarliga brännskador.
- Använd inte ugnen för att torka kläder. Använd endast ugnen för dess avsedda ändamål.
- Om förvaringsskåp sitter direkt ovanför ugnen ska det användas för att förvara föremål som inte används ofta och vilka kan förvaras säkert i ett område som utsätts för värme. Temperaturerna kan vara för höga för flyktiga ämnen som brandfarliga vätskor, rengöringsmedel eller aerosolbehållare.
- Använd inte vatten på fettbränder. Om en ugnsbbrand uppstår ska du lämna ugnsluckan stängd och stänga av ugnen. Om branden fortsätter ska du kasta bikarbonat på branden eller använda en brandsläckare. Använd inte vatten eller mjöl för att släcka branden. Mjöl kan vara explosivt och vatten kan sprida en fettbrand och orsaka personskador.

FÖRSIKTIGHET

Drift

- Värm alltid fett långsamt och kontrollera det medan det värms upp.
- Om du steker en blandning av oljor och fetter ska du röra ihop dem före uppvärmning.
- Använd om möjligt en fritöstermometer för att förhindra att fettet överhettas bortom rökpunkten.
- Använd minsta möjliga mängd fett för stekning i olja eller fritering. Om du fyller pannan med för mycket fett kan den flöda över när maten tillsätts.
- Åtkomliga delar kan bli varma när grillen används.
- När du använder matlagings- eller stekpåsar i ugnen ska du följa tillverkarens anvisningar.

12 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Luckan och utsidan kan bli varma när apparaten används.
- Använd inte ugnen för andra ändamål än matlagning.
- Var försiktig om du öppnar luckan när ugnen är igång. Heta ytor kan orsaka allvarliga brännskador.
- För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av överhettningsskyddet får apparaten inte strömförsörjas via en extern omkopplingsanordning, t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av via elbolaget.
- Alla matrester måste tas bort innan rengöring.
- När du använder rengöringsläget ska du ta bort bakplåten, den djupa ugnsplåten, grillgallret, alla köksredskap, aluminiumfolie samt allt annat material från ugnen.

Underhåll

- Du ska inte reparera eller byta någon del av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte grova, etsande, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan. Repor kan göra att glaset spricker.
- Se till att ugnslamporna är svala före rengöring.
- Rengör inte luckans tätning. Luckans tätning är avgörande för att garantera bra tätning. Var försiktig och undvik att gnida, skada eller flytta tätningen.
- Skölj inte av brickor och galler genom att placera dem i vatten precis efter tillagning. Detta kan orsaka sprickor eller skador.
- Ugnen ska rengöras regelbundet och alla matrester måste avlägsnas. Om ugnen inte hålls ren kan ytan försämrats, vilket kan förkorta apparatens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.
- Använd aldrig ugnsrengöringsmedel i matlagningsutrymmet när det fortfarande är varmt, och värm aldrig upp ugnen förrän allt ugnsrengöringsmedel har torkats bort.
- Rengör inte tillbehören i en diskmaskin.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR 13

- Använd inte ugsnrengöringsmedel, ångrengöringsmedel, starka kemiska rengöringsmedel, blekmedel, ättika, rengöringsdynor av stål eller dynor med slip- eller rengöringsmedel för att rengöra ugnen eftersom de kan skada ugnens yta permanent.

SVENSKA

14 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

SKYDDA MILJÖN

Bortskaffande

FÖRSIKTIGHET

- Din nya ugn har förpackats på lämpligt sätt för transport. Ta bort allt förpackningsmaterial innan du börjar använda apparaten.
- Glöm inte att ta bort folien från teleskopskenorna (modell WS7D76*2**, WSED7613*) och panelen.

Enskilt förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial		Alfabetisk	Numerisk
Plast	Polyetentereftalat	PET	1
	Högdensitetspolyeten	HDPE	2
	Polyvinylklorid	PVC	3
	Lågdensitetspolyeten	LDPE	4
	Polypropen	PP	5
	Polystyren	PS	6
Papper och kartong	Wellpapp	PAP	20
	Annan papp	PAP	21
	Papper	PAP	22
Metaller	Stål	FE	40
	Aluminium	ALU	41
Trä	Trä	FOR	50
	Kork		51

Förpackningsmaterial		Alfabetisk	Numerisk
Textil	Bomull	TEX	60
	Jute		61
Glas	Klart glas	GL	70
	Grönt glas		71
	Brunt glas		72

SVENSKA

- Allt förpackningsmaterialet kan återvinnas. Kontakta den lokala kommunen för adresser för miljövänlig avfallshantering.
- Om du vill ställa ugnen i förvar tillfälligt ska du välja en torr och dammfri plats. Damm och fukt kan påverka delarna i ugnen negativt.

Begagnade apparater

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Begagnade apparater måste göras obrukbara innan de kasseras så att de inte utgör någon risk. För att göra detta ska du koppla bort apparaten från elnätet och ta bort strömkabeln.

För att skydda miljön måste begagnade apparater kasseras på lämpligt sätt.

- Apparaten får inte kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall.
- Kontrollera med kommunen om tider för insamling av specialavfall eller be om information om offentliga avfallsanläggningar.

16 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Bortskaffning av den gamla produkten



- Den överkorsade soptunnesymbolen indikerar att elektroniskt och elektriskt avfall (WEEE) ska sorteras separat från hushållsavfallet och lämnas in till en av kommunen anvisad plats för återvinning.
- Kasserade elektroniska och elektriska produkter kan innehålla farliga substanser, korrekt avfallshantering av produkten förhindrar negativa konsekvenser för miljön och den mänskliga hälsan. Din gamla produkt kan även innehålla återanvändningsbara delar som kan användas för att reparera andra produkter samt innehålla värdefulla ämnen som kan återvinnas för att spara jordens resurser.
- Du kan ta din gamla produkt till butiken där du köpte den eller kontakta din kommun för information om närmaste WEEE-uppsamlingsställe. För att få den senaste informationen för ditt land, gå till www.lg.com/global/recycling

INSTALLATIONSANVISNINGAR

Installation bör endast utföras av en kvalificerad professionell elektriker.

Säkerhetsanvisningar för installatören

Ugnen måste installeras i enlighet med tillverkarens instruktioner. Mer information om installation finns i installationsmanualen.

- Installera inte apparaten om den har skadats under transport. Kontakta ett LG Electronics-kundinformationscenter.
- Se till att ingen kan komma i kontakt med strömförande komponenter under installationen.
- Höljet eller skåpet som ugnen installeras i måste uppfylla stabilitetskraven i DIN 68930-standarden.
- Ugnen måste installeras av en kvalificerad professionell elektriker i enlighet med motsvarande föreskrifter och standarder.

- Ugnen är en tung apparat och måste transporteras med stor försiktighet av minst två personer.
- Före den första användningen måste all förpackning tas bort från apparaten, både utvändigt och invändigt.
- Ugnens tekniska egenskaper får inte ändras.
- Koppla bort strömmen till apparaten vid huvudsäkringen eller brytarpanelen. Underlåtenhet att göra detta kan leda till allvarliga personskador, dödsfall eller elektriska stötar.
- Se till att skjuta in plåten och grillgallret i rätt läge när stiften på teleskopskenorna förs in i hålen på båda sidor.

Elektrisk anslutning

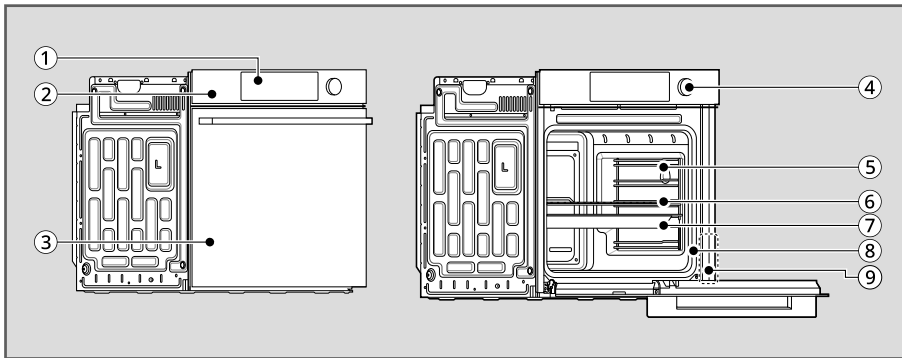
- Om brytaren inte är åtkomlig efter installationen måste det finnas ytterligare anordningar för frånkoppling av alla poler. Frånkopplingssättet måste vara en del av de fasta ledningarna i enlighet med ledningsreglerna.
- Denna apparat innefattar en jordanslutning endast för funktionssyfte.

18 PRODUKTÖVERSIKT

PRODUKTÖVERSIKT

Produktfunktioner

Utvändigt/invändigt



①	Display	⑥	Grillgaller
②	Ugnsstyrenhet	⑦	Bakplåt
③	Ugnslucka	⑧	Tätning
④	Ugnens kontrollvred	⑨	Märketikett, modell och serienummerplåt
⑤	Gallerställning (2 st)	-	-

ANMÄRKNING

- Modell- och serienummer kan verifieras på märketiketten.

Tillbehör

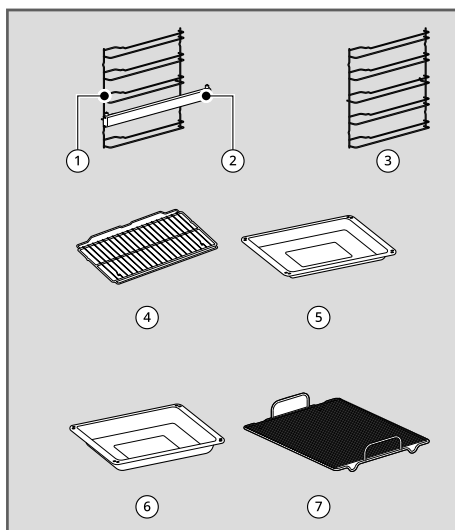
⚠ FÖRSIKTIGHET

- Efter installationen ska du dra av skyddsfilm från panelen och teleskopskenorna.

ANMÄRKNING

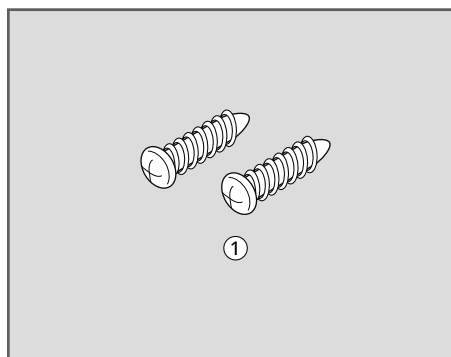
- Kontakta ditt LG Electronics-kundinformationscenter om tillbehör saknas för just din modell.
 - Kontaktuppgifter för alla länder finns i det bifogade garantikortet.
- För din säkerhets skull och för att maximera produktens livslängd ska du endast använda godkända komponenter.
- Tillverkaren ansvarar inte för produktfel eller olyckor som orsakas av användning av inköpta komponenter eller delar som inte är godkända.
- Bilderna i den här handboken kan skilja sig från de faktiska komponenterna och tillbehören, vilka kan ändras av tillverkaren i produktförbättringssyfte utan föregående meddelande.

Tillbehör för matlagning



①	Gallerställning (2 st) Endast modeller WS7D76*2**, WSED7613*
②	Teleskopskena (2 st) Endast modeller WS7D76*2**, WSED7613*
③	Gallerställning (2 st) Endast modeller WS7D76*1**, WSED7612*
④	Grillgaller (1 st)
⑤	Bakplåt (1 st)
⑥	Djup ugnsplåt (1 st)
⑦	Multigaller (1 st) Endast modeller WS7D76*1**, WS7D76*2**

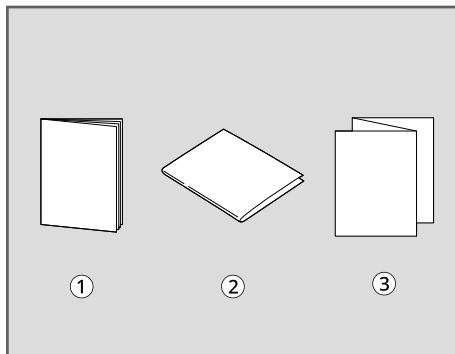
Tillbehör för installation



①	Träskruvar för montering (2 st)
---	---------------------------------

20 PRODUKTÖVERSIKT

Manualer



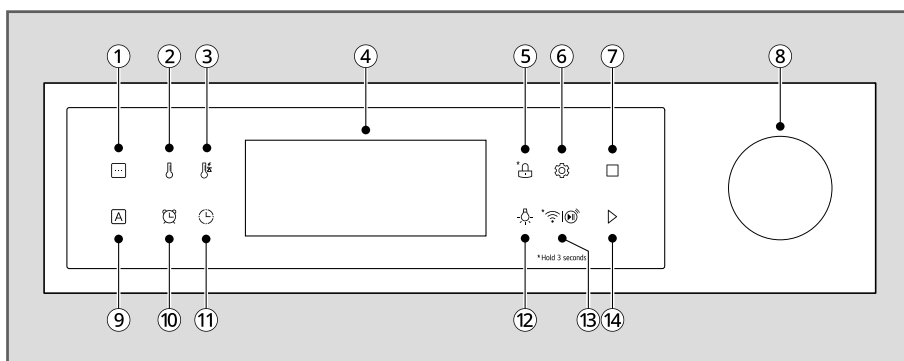
①	Bruksanvisning
②	Installationsguide
③	Tillaga recept-guide

DRIFT

Kontrollpanel för drift

Kontrollpanelens funktioner

SVENSKA



①	Meny Tryck för att välja önskat tillagningsläge.
②	Temperatur Tryck för att välja Temperatur .
③	Snabb förvärmning Tryck för att använda Snabb förvärmning -funktionen.
④	Skärm Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att aktivera displayen.
⑤	Kontrolllås Tryck och håll ned knappen i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera Kontrolllås .
⑥	Inställningar Tryck för att justera ugnsställningarna.
⑦	Stopp Tryck för att stoppa all aktiv ugnsdrift.
⑧	Kontrollvred Vrid vredet för att välja ugnens driftläge. Se Använda ugnen .
⑨	Tillaga recept Tryck för att använda Tillaga recept -funktionen. Se Använda ugnen .
⑩	Timer Tryck för att ställa in eller avbryta ugnens timer.
⑪	Tillagningstid och sluttid Tryck för att använda Tillagningstid och sluttid -funktionen.

22 DRIFT

12	Lampa Tryck för att tända och släcka ugnens lampor.
13	Fjärrstart Tryck för att välja Fjärrstart -funktionen. Wi-Fi Tryck och håll ned knappen i 3 sekunder för att ansluta apparaten till ett Wi-Fi -nätverk.
14	Start Tryck för att starta de valda ugnsfunktionerna.

Displayikoner

Ikoner visas på displayen när de är aktiva.

Ikon	Betydelse	Ikon	Betydelse
	Ekonomiskt läge (Ekonomisk varmluft, Ekonomisk övre och nedre värme)		temperatur
	Pizza-läge		Snabb förvärmning
	Airfryer		Timer
	Air Sous-Vide		Tillagningstid
	Varm		Sluttid
	Avfrostning		Lock (lås)
	Jäsning		Ljudinställning
	Pyrolysis		Demoläge
	EasyClean		Wi-Fi
	InstaView		Fjärrstart

Ikon	Betydelse	Ikon	Betydelse
	Klockinställning		Tillaga recept

Tips för energisparande

- Matlagning med flera galler sparar tid och energi. Tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur samtidigt i ugnen när det är möjligt.
- Följ riktlinjerna för korrekt placering av galler och grytor för högsta möjliga prestanda och energisparande.
- Minska energiförbrukningen genom att rengöra smärre smuts med funktionen **EasyClean** istället för **Pyrolys**.
- Undvik att öppna ugnsluckan mer än nödvändigt under användning. Detta ser till att ugnstemperaturen bibehålls, förhindrar onödig värmeförlust och minskar energiförbrukningen.

Ändra inställningar

Inställningar (InstaView, klocka, volym)

För att justera inställningarna efter den första inställningen trycker du på **Inställningar**-knappen på kontrollpanelen för att öppna inställningsskärmen.

Tryck på **Inställningar**-knappen  flera gånger eller vrid på kontrollvredet för att växla mellan och ändra ugnsställningarna.

Med hjälp av **Inställningar** kan du:

- ställa in InstaView-funktionen
- ställa in klockans timpläge (12 eller 24 timmar)
- justera volymen.

Ställa in InstaView

InstaView-funktionen låter dig se innehållet i ugnen utan att öppna luckan genom att knacka på glaspanelen.

- 1) Tryck på **Inställningar**-knappen  en gång eller vrid på kontrollvredet för att välja InstaView-funktionen. Symbolen börjar blinka.

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

- 2) Tryck på kontrollvredet för att ändra inställningen.
- 3) Vrid på kontrollvredet för att slå på/av InstaView.
- 4) Tryck på kontrollvredet för att godkänna ändringen.

Ställa in klockan

Tiden visas i displayen när ugnen inte används.

- 1) Tryck på **Inställningar**-knappen  två gånger eller vrid på kontrollvredet för att välja klockan. Symbolen börjar blinka.

	Klockinställning
---	------------------

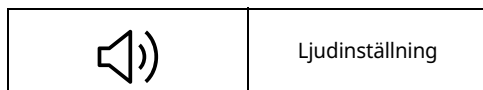
- 2) Tryck på kontrollvredet för att ändra inställningen.
- 3) Vrid kontrollvredet en gång för att välja en 12-timmarsklocka eller två gånger för att välja en 24-timmarsklocka och tryck sedan för att ställa in.
- 4) Vrid på kontrollvredet för att ställa in timmar och minuter.
- 5) Tryck på kontrollvredet för att godkänna ändringen.

Justera volymen

Justera ljudsignalens volym.

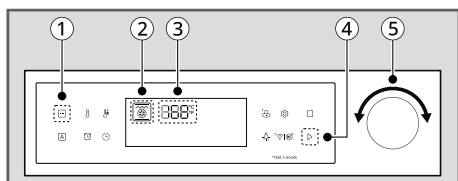
24 DRIFT

- 1) Tryck på **Inställningar**-knappen  tre gånger eller vrid på kontrollvredet för att välja volym. Symbolen börjar blinka.
- 2) Tryck på **Kontrollås**-knappen  igen i 3 sekunder på displayen för att låsa upp alla knappar från kontrollåset.



- 2) Tryck på kontrollvredet för att ändra inställningen.
- 3) Vrid på kontrollvredet för att välja **AV**, **Låg** eller **Hög**.
- 4) Tryck på kontrollvredet för att godkänna ändringen.

Ställa in ett tillagningsläge



- 1) Tryck på **Meny**-knappen ① sekventiellt eller vrid på kontrollvredet ⑤ för att välja önskat driftläge ②.
- 2) Tryck på kontrollvredet ⑤ för att välja önskat driftläge ②.
- 3) Vrid på kontrollvredet ⑤ för att välja önskad tillagningstemperatur ③.
- 4) Tryck på **Start**-knappen ④ eller kontrollvredet ⑤ för att starta användningen.

Kontrollås

Kontrollås-funktionen förhindrar automatiskt att de flesta ugnsglagen slås på. Det inaktiverar klockan, timern och den inre ugnslampan. Den låser inte ugnsluckan.

Låsa/låsa upp

- 1) Tryck på **Kontrollås**-knappen  i 3 sekunder på displayen för att inaktivera alla knappar.

ANMÄRKNING

- **Kontrollås** kan inte ställas in medan ugnen används.

Ugnslampa

Den inre ugnslampan tänds automatiskt när luckan öppnas.

- Tryck på **Lampa**-knappen  för att slå på/av ugnslampan manuellt.
- När ugnen når den inställda temperaturen blinkar förvärmningslampan 5 gånger.
- Om du knackar två gånger på glaspanelen så tänds eller släcks den invändiga lampan.

Wi-Fi

Anslut apparaten till ett Wi-Fi-hemnätverk för att använda Fjärrstart och andra smarta funktioner. Se avsnittet Smarta funktioner för mer information.

Konfigurera Wi-Fi

- 1) Tryck och håll ner **Fjärrkontroll**-knappen i 3 sekunder. **Fjärrkontroll**-symbolen blinkar när **Wi-Fi** är redo att användas.
- 2) Följ instruktionerna i **LG ThinQ**-appen på din smartphone för att använda Wi-Fi-funktionen.

Fjärrstart

Om apparaten är registrerad i ett Wi-Fi-hemnätverk kan ugnens förvärmningsfunktion startas och stoppas med **LG ThinQ**-smartphoneappen.

Ställa in fjärrstart (aktivering eller inaktivering av nätverksport)

- 1) Öppna ugnsluckan för att kontrollera att ugnen är tom och klar för förvärmning. Placera inte mat i ugnen.

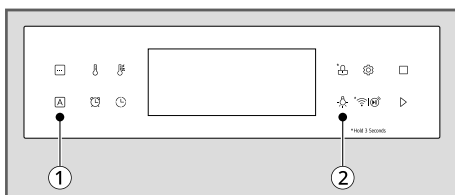
- 2) Stäng ugnsluckan. **Fjärrstart** kan endast ställas in när ugnsluckan är stängd.
- 3) Tryck på **Fjärrstart**-knappen för att aktivera funktionen. **Fjärrstart**-ikonen visas när den är klar att användas.
- 4) Tryck på **Fjärrstart**-knappen igen för att inaktivera funktionen. **Fjärrstart**-ikonen försvinner.
- 5) Följ instruktionerna i **LG ThinQ**-smartphoneappen för att använda **Fjärrstart**-funktionen.

ANMÄRKNING

- Fjärrstart kopplas från i följande situationer:
 - Fjärrstart har inte konfigurerats i smartphoneappen.
 - Problem med Fjärrstart under drift.
- Wi-Fi-ikonen på displayen visar statusen för apparatens nätverksanslutning. Om Wi-Fi-ikonen inte lyser ska du använda smartphoneappen för att välja Wi-Fi-nätverk eller registrera produkten på nytt.
- En felaktig Wi-Fi-anslutning kan fördröja Fjärrstart-funktionen.

Demoläge

Demoläget är endast avsett för användning i showroom eller butik. Ugnen värms inte upp när demoläget är aktiverat.



- 1) Tryck på **Tillaga recept**-knappen ① och **Lampa**-knappen ② samtidigt i 3 sekunder.
- 2) Demoläge-ikonen visas på displayen när det är aktiverat.



- 3) För att inaktivera trycker du på **Tillaga recept**-knappen ① och **Lampa**-knappen ② samtidigt i 3 sekunder.

Använda ugnen

Innan du använder ugnen

ANMÄRKNING

- Eftersom ugnstemperaturen fluktuerar kan det hända att en ugnstermometer som placeras i ugnsutrymmet inte visar samma temperatur som den som har ställts in på ugnen.
- Värmen stängs av om luckan är öppen under drift. Värmen slås på automatiskt igen när luckan stängs.
- Undvik att öppna ugnsluckan mer än nödvändigt under användning. Detta ser till att ugnstemperaturen bibehålls, förhindrar onödig värmeförlust och minskar energiförbrukningen.

Komma igång

När apparaten har anslutits till elnätet eller efter ett strömbrott blinkar kolonet i klockan.

För att stoppa den blinkande klockan trycker du på valfri knapp och återställer klockan om det behövs.

Rengöra tillagningsområde och tillbehör

Innan du använder apparaten för att tillaga mat för första gången måste du rengöra tillagningsområdet och tillbehören.

Rengör tillbehören för hand enligt beskrivningen i kapitlet **Underhåll**.

- Ventilera köket medan apparaten värms upp.
- Se till att det inte finns några rester av förpackningsmaterial, t.ex. polystyren, i tillagningsutrymmet och ta bort all tejp från insidan och utsidan av apparaten.

Se **Manuell tillagning** för information om hur ugnen ska användas.

- Torka av den släta ytan i tillagningsutrymmet med en mjuk, fuktig trasa innan du värmer upp apparaten.

26 DRIFT

- För att bli av med lukten som nya produkter har ska du värma den med ugnsluckan stängd och tomt tillagningsutrymme.

Ugnsventil

Områden nära ventilen kan bli heta under drift och orsaka brännskador. Undvik att placera plast nära ventilationsöppningen eftersom värme kan förvränga eller smälta plasten.

Det är normalt att ånga syns när du tillagar mat med hög fukthalt.

⚠ VARNING

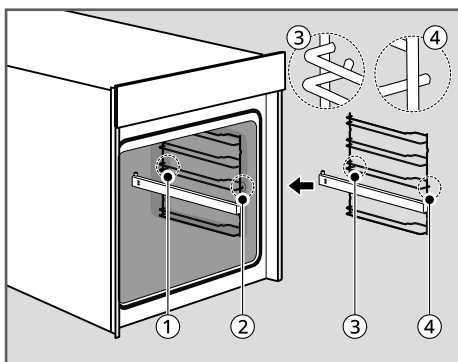
- Blockera inte ventilationsöppningen mellan ugnsluckan och styrenheten.

Montera gallerställning (teleskopisk)

Montera gallerställningarna på båda sidor om ugnsutrymmet innan du använder ugnen för första gången. Detta håller köksredskapen på plats.

⚠ VARNING

- Ta bort skyddsfilmen från alla teleskopskenor.



①	Bakre hål
②	Främre hål
③	Bakre krok för gallerställning (böjd)

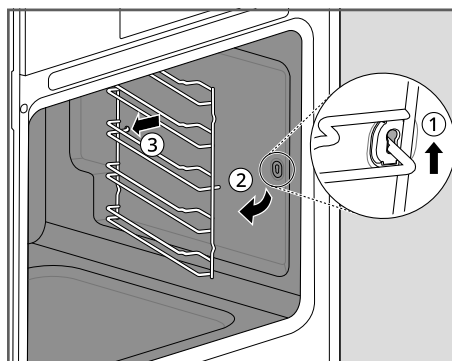
④ Främre krok för gallerställning (rak)

- Rikta in gallret i ugnsutrymmet så att gallrets krökning pekar mot ugnsluckan.
 - Modell WS7D76*2**, WSED7613*: Stiften på teleskopskenorna måste peka uppåt.
- För in den bakre kroken för gallerställningen ③ i ugnsutrymmets hål ①.
- För in den främre kroken för gallerställningen ④ i ugnsutrymmets hål ② och tryck nedåt för att fästa den.
- Upprepa steg 1-3 för den andra sidan av ugnsutrymmet.

Ta bort gallerställning

⚠ VARNING

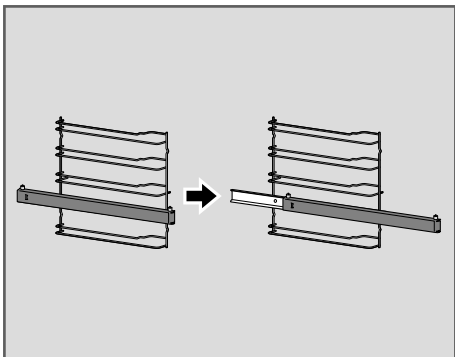
- Rör inte ugnsgallren när de är varma.



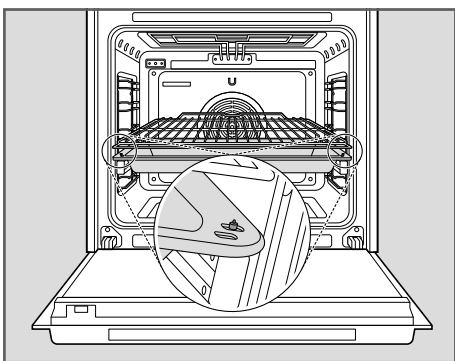
- Lyft upp gallerställningen något ①.
- Dra gallerställningens framsida bort från sidoväggen ②.
- Fortsätt med att svänga gallerställningens framsida mot mitten av ugnen ③ samtidigt som du drar den bakre delen av gallerställningen bort från sidoväggen för att lossa kroken ③.
- Upprepa steg 1-3 för den andra sidan av ugnsutrymmet.

Använda teleskopskenorna (modell WS7D76*2**, WSED7613*)

Teleskopskenorna glider in och ut på en ram. Detta ser till att tunga köksredskap är plana och förhindrar att de glider framåt när teleskopskenorna är helt utsträckt.



- Se till att skjuta in plåten och grillgallret i rätt läge när stiften på teleskopskenorna förs in i hålen på båda sidor.



Använda standardugnsgaller

Gallren har en höjd bakkant som förhindrar att de dras ut ur ugnstrymmet.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Sätt tillbaka ugnsgallren innan du sätter på ugnen för att undvika brännskador.
- Täck inte gallren med aluminiumfolie eller något annat material och placera inget på ugnens

botten. Om du gör detta kommer det att resultera i undermålig bakning och det kan skada ugnens botten.

- Flytta ugnsgaller endast när ugnen är sval.

Ta bort galler

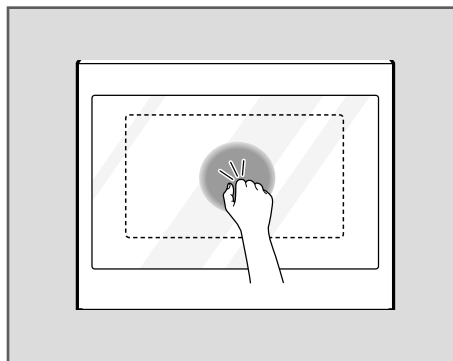
- 1) Dra gallret rakt ut tills det tar stopp.
- 2) Lyft upp framsidan av gallret och dra ut det.

Byta galler

- 1) Placera gallrets ände på stödet.
- 2) Luta framänden uppåt och tryck in gallret.

InstaView

Knacka två gånger på mitten av glaspanelen för att visa innehållet i ugnen utan att öppna luckan.



⚠ FÖRSIKTIGHET

- Slå inte på glasdörrpanelen med kraft. Låt inte hårda föremål som köksredskap eller glasflaskor träffa glasdörrpanelen. Glaset kan gå sönder med risk för personsador.

ANMÄRKNING

- Om du knackar två gånger på glaspanelen så tänds eller släcks den invändiga lampan.
- Lampan förblir TÄND under tillagning.
- Lampan släcks automatiskt efter 5 minuter och övergår till standby-läge när tillagningen är klar eller om ugnen inte används.

28 DRIFT

ANMÄRKNING

- InstaView-funktionen inaktiveras när ugnsluckan eller ugnens styrenhet öppnas samt i en sekund efter att luckan har stängts.
- InstaView-funktionen inaktiveras vid **Pyrolys**, när **Kontrollås** används, i **Sabbat**-läget och under den initiala elanslutningen (endast på vissa modeller).
- Det är möjligt att InstaView-funktionen inte aktiveras om man knackar på glaspanelens kanter.
- Knackningarna på glaspanelen måste vara tillräckligt hårda för att höras.
- Knackningar på kontrollpanelen eller höga ljud nära ugnen kan aktivera InstaView-funktionen.

Manuell tillagning

Ställa in Manuell tillagning

FÖRSIKTIGHET

- Om du trycker på **Stopp**-knappen under tillagningen raderas alla inställningar.

ANMÄRKNING

- Om ingen tillagningstid har ställts in så lagas maten i den maximala standardtillagningstiden för det valda tillagningsläget.

- 1) Vrid på kontrollvredet eller tryck på **Meny**-knappen sekventiellt för att välja önskat tillagningsläge och tryck sedan på kontrollvredet för att ställa in.
- 2) Vrid på kontrollvredet för att välja önskad temperatur.
- 3) Om du föredrar kan du trycka på **Snabb förvärmning**-knappen för att använda Snabb förvärmning-funktionen. Snabb förvärmning-ikonen  visas på displayen.
- 4) Om du föredrar kan du trycka på **Tillagningstid**-knappen för att välja önskad tillagningstid och sluttid.
- 5) Tryck på **Start**-knappen eller kontrollvredet.

- 6) Tryck på **Stopp**-knappen för att avbryta när som helst eller när tillagningen är klar.

Ställa in Snabb förvärmning-läget

Denna funktion är utformad för snabb förvärmning av tillagningsutrymmet.

ANMÄRKNING

- **Snabb förvärmning** är tillgängligt i tillagningslägena **Varmluft**, **Övre och nedre värme** och **Fläktstödd luft**.
- Stäng alltid av **Snabb förvärmning** när du bakar på mer än ett ugnsgaller.
- För att stänga av funktionen trycker du på **Snabb förvärmning**-knappen igen.

- 1) Vrid på kontrollvredet eller tryck på **Meny**-knappen sekventiellt för att välja önskat tillagningsläge och tryck sedan på kontrollvredet för att ställa in.
- 2) Vrid på kontrollvredet för att välja önskad temperatur.
- 3) Tryck på **Snabb förvärmning**-knappen för att använda Snabb förvärmning-funktionen. Snabb förvärmning-ikonen  visas på displayen.
- 4) Om du föredrar kan du trycka på **Tillagningstid**-knappen för att välja önskad tillagningstid och sluttid.
- 5) Tryck på **Start**-knappen eller kontrollvredet.
- 6) Tryck på **Stopp**-knappen för att avbryta när som helst eller när tillagningen är klar.

Ändra ugnstemperaturen

- 1) Tryck på **Temperatur**-knappen. Den justerade temperaturen börjar blinka.
- 2) Justera ugnstemperaturen med hjälp av kontrollvredet.
- 3) Tryck på **Start**-knappen eller kontrollvredet.

Ändra tillagningstiden

- 1) Tryck på **Tillagningstid**-knappen. Motsvarande symbol börjar blinka på displayen.

	Tillagningstid
---	----------------

- 2) Om du föredrar så vrid på vredet för att välja önskad timme.
- 3) Tryck på vredet för att spara timmen och ange minutinställningen.
- 4) Vrid på vredet för att välja önskad minut.
- 5) Tryck på **Start**-knappen eller kontrollvredet.

Ändra sluttiden

- 1) Tryck på **Tillagningstid**-knappen två gånger. Motsvarande symbol börjar blinka på displayen.

	Sluttid
---	---------

- 2) Justera sluttiden med hjälp av kontrollvredet.
- 3) Tryck på **Start**-knappen eller kontrollvredet.

ANMÄRKNING

- Du kan ändra tillagningstiden och sluttiden medan ugnen används.

Stoppa tillagning

- 1) Tryck på **Stopp**-knappen.

30 DRIFT

Guide för manuell tillagning

Tillagningsläge		Temperaturintervall (standardvärde) °C	Beskrivning
Varmluft ^{*1*2}		30–275 (160)	Varmluft-läget använder endast värmeelementet i den bakre väggen och konvektionsfläkten. Rekommenderad temperatur är 160 °C. Det är också möjligt att baka på mer än ett galler i Varmluft-läget. Det betyder att läget är lämpligt för fruktkakor, bakverk och jäsdeg, till exempel en brödfäta.
Ekonomisk varmluft ^{*1}	 	30–275 (160)	Ekonomisk varmluft-läget använder det optimerade värmesystemet för att spara energi när du tillagar mat. Rekommenderad temperatur är 160 °C. I detta läge kan restvärmen användas för att spara energi. Håll alltid luckan stängd när du lagar mat för att undvika värmeförlust.
Övre och nedre värme ^{*1*2}		30–300 (170)	I Övre och nedre värme-läget används de övre och de dolda nedre värmeelementen. Detta driftläge är lämpligt för bakverk, bakning under kort tid och känsliga degar. Rekommenderad temperatur är 170 °C.
Steka ^{*1}		30–300 (190)	I Stek-läget används det övre värmeelementet och konvektionsfläkten. Rekommenderad temperatur är 190 °C. Denna funktion är lämplig för stora köttbitar eller fjäderfäkött, såsom rullstekar eller kalkon.
Pizza-läge ^{*1}	 	30–300 (180)	I Pizza-läget aktiveras det dolda värmeelementet längst ner i ugnsutrymmet, elementet i bakväggen och konvektionsfläkten. Rekommenderad temperatur är 180 °C. När du använder Pizza-läget måste tillagningstiden ändras utifrån degens typ och tjocklek samt pålägggen.
Fläktstödd luft ^{*1*2}		30–300 (160)	Förutom de övre och nedre (övre och dolt nedre) värmeelementen så använder Fläktstödd luft-läget konvektionsfläkten. Detta innebär att steknings- och gräddningstemperaturen kan sänkas med 20–40 °C. Rekommenderad temperatur är 160 °C. Detta läge är lämpligt för bakverk och kakor eftersom det är möjligt att baka på mer än ett galler i taget.

Tillagningsläge		Temperaturintervall (standardvärde) °C	Beskrivning
Stor grillning		L3 (hög, standardvärde))/ L2 (medium)/ L1 (låg)	Stor grillning-läget använder hela grillvärmeelementet. Ingen specifik temperatur kan ställas in. Du kan välja mellan tre inställningar. Stor grillning är lämpligt för att tillaga biffar, kotletter, fisk eller rostad bröd samt för karamellisering när du lagar större rätter med gratänglager. Den förinställda nivån är Hög. Grilla alltid med luckan stängd.
Liten grillning		L3 (hög, standardvärde))/ L2 (medium)/ L1 (låg)	Liten grillning-läget fungerar på samma sätt som Stor grillning, men endast en del av grillvärmeelementet används. Detta gör läget lämpligt för mindre rätter. Den förinställda nivån är Hög. Grilla alltid med luckan stängd.
Nedre värme* ¹		30 - 250 (170)	I Nedre värme-läget används endast det dolda värmeelementet i ugnens botten. Rekommenderad temperatur är 170 °C. Detta läge är särskilt lämpligt för att tillaga bakverk och pizzor på ett av de nedre ugnsgallren.
Ekonomisk övre och nedre värme* ¹		30 - 300 (170)	Ekonomisk övre och nedre värme-läget använder det optimerade värmesystemet för att spara energi när du tillagar mat. Rekommenderad temperatur är 170 °C. I detta läge kan restvärmen användas för att spara energi. Håll alltid luckan stängd när du lagar mat för att undvika värmeförlust.
Airfryer		150 - 275 (200)	Airfryerfunktionen är särskilt utformad för stekning utan olja.
Air Sous-Vide		30 - 100 (50)	Air Sous-Vide-läget använder luft för att tillaga mat "på låg temperatur och långsamt". Använd det för att tillaga kött, fisk, skaldjur, fjäderfäkött eller grönsaker. Livsmedlen måste vakuumförpackas i påsar innan tillagning.

32 DRIFT

Tillagningsläge		Temperaturintervall (standardvärde) °C	Beskrivning
Varm		40 - 100 (75)	I Varm-läget aktiveras värmeelementet högst upp och det dolda elementet längst ned i ugnsutrymmet. Du kan använda den här funktionen för att hålla maten varm tills den ska serveras. I detta läge kan du ställa in temperaturen mellan 40 °C och 100 °C. Varaktigheten för denna funktion kan också ställas in.
Avfrostning		-	I Avfrostning-läget används endast fläkten utan uppvärmning. Den cirkulerande luften påskyndar avfrostningsprocessen. Lägg den frysta maten i en lämplig behållare för att samla in vätskan som produceras under avfrostning. Om det är lämpligt kan du använda grillgallret och en djup ugnsplåt (eller bakplåt) för att undvika att smutsa ner ugnen. Om vatten tillåts rinna ut i ugnen kommer dörrtätningarna att förorenas och en obehaglig lukt kan uppstå.
Jäsning		30 - 60 (40)	Jäsning-läget ser till att ugnen är varm för jäsning av surdegprodukter innan bakning. För att undvika att ugnstemperaturen sänks och att jäsningstiden förlängs ska du inte öppna ugnsluckan i onödan. Kontrollera brödprodukter tidigt för att undvika överjäsning. Använd inte Jäsning-läget för att värma mat eller hålla mat varm. Ugnstemperaturen för Jäsning är inte tillräckligt hög för att se till att livsmedel hålls vid en säker temperatur. Använd Varm-funktionen för att hålla mat varm.

*1 När ugnen når den inställda temperaturen hörs en ton och lampan blinkar 5 gånger.

*2 Den här funktionen kan användas med Snabb förvärmning.

Bakning

När du bakar ska du använda Varmluft-läget eller Övre och nedre värme-läget.

Bakformar

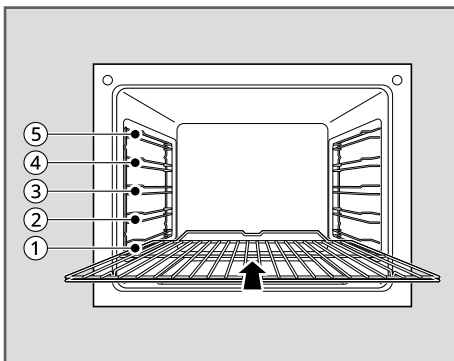
- Använd bakformar med mörk metall eller en belagd yta när du bakar i Övre och nedre värme-läget.
- När du bakar med Varmluft kan du också använda bakformar med en ljus metallyta.
- Placera alltid kakformar i mitten av plåten eller grillgallret.
- När du bakar med Övre och nedre värme-läget kan du placera två bakformar sida vid sida i ugnen. Detta innebär att gräddningstiden blir något längre.

Ugns gallrets läge

Lägena för ugns gallren är numrerade nedifrån och upp.

När du använder Övre och nedre värme-läget kan du endast baka på ett galler, till exempel på gallerläge ③.

När du använder Varmluft kan du baka sockerkakor och kex på upp till två bakplåtar samtidigt, till exempel på gallerläge ② och ④.



34 DRIFT

Rekommenderade instruktioner för bakning

Guiden för bakning innehåller temperaturinställningar, gräddningstider och lägen för ugnsgaller för ett urval av vanliga rätter.

- Temperaturer och gräddningstider ska endast ses som referenstal. De faktiska värdena beror på typen av beredning, ingrediensernas kvalitet och vilken bakform som används.
- Vi rekommenderar att du först väljer en lägre temperatur och sedan ökar den vid behov, till exempel om du vill ha en högre grad av karamellisering eller om gräddningstiden är för lång.
- Om du inte hittar inställningarna för ett specifikt recept kan du helt enkelt använda inställningarna för det mest snarlika receptet.
- När du bakar kakor på plåtar eller i formar på mer än ett galler är det möjligt att gräddningstiden förlängs med 10–15 minuter.
- Livsmedel med en hög fukthalt (t.ex. pizza, fruktkakor osv.) bör endast bakas på ett galler.
- Om du tillagar bakverk av deg på olika galler kan ojämn karamellisering ske initialt. Ändra inte temperaturinställningen. Graden av karamellisering kommer att jäsna ut sig under bakningsprocessen.
- För att spara energi kan du använda restvärmen i 8 minuter innan du avslutar tillagningen.

ANMÄRKNING

- Räkna alltid gallerpositioner nedifrån och upp.

*1 Förvärm ugnen.

*2 Stäng alltid av "Snabb förvärmning" när du bakar på mer än ett ugnsgaller.

*3 Använd den djupa ugnsplåten (eller bakplåten).

Baka på ett enda ugnsgaller

- Galler: Gallerposition

Bakverk i bakformar					
Tillagningsläge	Varmluft 		Övre och nedre värme 		Tid (minut)
	Galler	Temp. (°C)	Galler	Temp. (°C)	
Ringformad amerikansk sockerkaka	2	150–160	2	160–180	50–70
Kex/pannkakor	2	140–160	2	150–170	30–60
Tunna sockerkakor	2	150–160	2	160–180	25–40
Flanbas – mördeg	3	170–180	2	190–210 *1	10–25
Flanbas – kakblandning	3	150–170	2	170–190	20–25

Bakverk i bakformar					
Tillagningsläge	Varmluft 		Övre och nedre värme 		Tid (minut)
Kategori	Galler	Temp. (°C)	Galler	Temp. (°C)	
Äppelpaj	3	160–180	1	170–190	65–75
Smakrika pajer och smördegshas (t.ex. quiche lorraine)	2	160–180	2	190–210	30–70
Ostkaka	2	140–160	2	170–190	60–90

Bakverk på bakplåt					
Tillagningsläge	Varmluft 		Övre och nedre värme 		Tid (minut)
Kategori	Galler	Temp. (°C)	Galler	Temp. (°C)	
Brödfätor/större bakverk	3	160–170	4	170–190	30–40
Tysk julkaka (stollen)	3	150–170 *1	4	160–180 *1	40–60
Bröd (rågbröd) Jäsning krävs	2	180–200 *1 140–160	2	230 *1 160–180	20 30–60
Paj/eclair	3	160–170 *1	4	190–210	15–30
Rulltårta	3	150–170 *1	4	180–200 *1	10–20
Fruktkaka med mördeg	3	160–170 *1	4	170–190 *1	40–80
Bitar med topping/fyllning t.ex. kvarg, grädde, socker, mandel	-	-	4	160–180 *1	40–80
Pizza (tjock botten) *2*3	1	180–200	1	190–210 *1	30–60
Pizza (tunn botten) *2	1	200–220	1	230 *1	10–25
Osyrat bröd	1	200–220	1	230 *1	8–15
Schweizisk ostpaj	1	180–200	1	210–230	35–50

36 DRIFT

Kakor					
Tillagningsläge	Varmluft 		Övre och nedre värme 		Tid (minut)
	Kategori	Galler	Temp. (°C)	Galler	
Mördegsbakelse ^{*2}	3	150-160	4	170-190 ^{*1}	6-20
Kakor med glasyr ^{*2}	3	140-150	4	160-180	10-40
Kakmix ^{*2}	3	150-160	4	170-190	15-20
Tårtor och bakverk med äggvita, maräng	3	80-100	4	100-120	120-150
Macarons	3	100-120	4	120-140	30-60
Småkakor av jäsdeg ^{*2}	3	160-170	4	170-190	20-40
Smördegskakor och bakverk	3	160-180 ^{*1}	4	190-210 ^{*1}	20-30
Frallor	3	180-200 ^{*1}	4	180-220 ^{*1}	20-35

Baka på mer än ett ugnsgaller

- Galler: Gallerposition

Tårtor/kakor och bakverk på bakplåt			
Kategori	Varmluft		Tid (minut)
	Galler	Temp. (°C)	
Paj/eclair ^{*2}	2, 4	160–180 ^{*1}	35–60
Sockerkaka utan fyllning med smuldegstopping ^{*2}	2, 4	140–160	30–60
Mördegsbakelse ^{*2}	2, 4	150–160	15–35
Kakor med glasyr ^{*2}	2, 4	140–150	20–60
Kakmix ^{*2}	2, 4	160–170	25–40
Tårtor och bakverk med äggvita, maräng ^{*2}	2, 4	80–100	130–170
Macarons ^{*2}	2, 4	100–120	40–80

Tårter/kakor och bakverk på bakplåt			
Kategori	Varmluft 		Tid (minut)
	Galler	Temp. (°C)	
Småkakor av jäsdeg *2	2, 4	160–170	30–60
Smördegskakor och bakverk *2	2, 4	170–180 *1	30–50
Frallor *2	2, 4	180–190 *1	30–55

ANMÄRKNING

- Detta är valfritt för produkter med två plåtar.
- Placera den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) på galler ①.

Guide för strudel och bakade rätter

- Galler: Gallerposition

Kategori	Övre och nedre värme 		Tid (minut)
	Galler	Temp. (°C)	
Pastagrätänger	1	180–200	45–60
Lasagne	1	180–200	30–60
Bakade grönsaker	1	200–220 *1	15–30
Pizzabaguette	1	200–220 *1	15–30
Sufflé	1	180–200	20–50
Fiskpaj	1	180–200	30–60
Fyllda grönsaker	1	180–200	30–60

Guide för frysta färdigrätter

- Galler: Gallerposition

38 DRIFT

Kategori	Övre och nedre värme		Tid (minut)
	Galler	Temp. (°C)	
Fryst pizza	3	Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Baguetter	3	Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Fruktkakor	3	Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Pommes frites	3	200–220	15–25

ANMÄRKNING

- Vänd pommes frites 2 eller 3 gånger under värmning.
- Vid uppvärmning av frysta rätter kan brickan böjas något på grund av den stora skillnaden i temperaturen mellan den frysta maten och ugnen. Brickorna återgår normalt till sin ursprungliga form när de har svalnat.

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Bakverkets botten är för ljus	Fel position för ugnsgaller	Använd en mörk bakform eller lägg bakverket på ett galler ett steg längre ned.
Bakverket kollapsar (blir klumpig, fuktig)	Ugnstemperaturen är för hög	Ställ in en något lägre temperatur.
	Gräddningstiden är för kort	Ställ in en längre gräddningstid. Man kan inte minska gräddningstiden bara för att man ställer in en högre temperatur.
	Mixen innehåller för mycket vätska	Använd mindre vätska. Följ anvisningarna för att blanda degar, särskilt när du använder köksapparater.
Bakverken är för torra	Ugnstemperaturen är för låg	Ställ in en något högre temperatur nästa gång.
	Gräddningstiden är för lång	Ställ in en något kortare gräddningstid.

Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Bakverken karamelliseras ojämnt	Gräddningstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort	Ställ in en något lägre gräddningstemperatur och en något högre gräddningstid.
	Mixen är ojämnt fördelad	Fördela mixen jämnt över bakplåten/formen.
Gräddningstiden är för lång	Temperaturen är för låg	Ställ in en något högre temperatur nästa gång.

Varmluft/Ekonomisk varmluft

ANMÄRKNING

- Om ingen tillagningstid är inställd stängs ugnen av automatiskt efter 12 timmar.
- Ugnsfläkten körs under **Varmluft**-cykeln. Fläkten stängs av när luckan är öppen. I vissa fall kan fläkten stängas av under **Varmluft**-cykeln.

- Använd mörka eller svarta emaljerade behållare för bästa möjliga värmeabsorbering.
- Ta bort oanvända tillbehör från ugnen.

Tips för varmluft

- Använd Varmluft för snabbare och jämnare tillagning med flera galler av bakverk, kakor, muffins, kex och allehanda bröd.
- Baka kakor och kex på ugnsplåtar utan sidor eller med mycket låga sidor så att uppvärmd luft kan cirkulera runt maten. Mat bakad på ugnsplåtar med en mörk finish tillagas snabbare.
- När Varmluft används med ett enda galler ska grillgallret placeras på plats ③. Om du tillagar mat på flera ugns-galler ska du placera grillgallren i läge ② och ④ (för två ugns-galler).
- Tillagning med flera ugns-galler kan öka tillagningstiden något för vissa livsmedel.
- Resultatet blir bättre för bakverk, kakor och muffins när du använder flera ugns-galler.

Tips för Ekonomisk varmluft

- Undvik om möjligt att förvärma ugnen innan du placerar livsmedel i den.
- Förvärm endast om det anges i receptet.
- Öppna inte luckan under tillagning för maximal energieffektivitet.

40 DRIFT

Rekommenderade instruktioner för Ekonomisk varmluft

Denna tabell är endast avsedd som en guide. Föredragna smaker och andra köttstycken ändrar tillagningen.

Räkna alltid ugnens gallerpositioner nedifrån och upp.

De angivna tiderna gäller för en ugn som inte har förvärmats.

- Galler: Gallerposition

	Mat	Galler	Temp. (°C)	Tid (minut)
I en bakform	Smördeg – kakblandning	3	150–170	35–45
	Smakrika pajer och smördegsbas (t.ex. quiche lorraine)	2	160–180	30–70
På en bakplåt	Pizza (tunn botten)	1	200–220	15–30
	Maräng	3	80	120–150
Kakor	Glasyr	3	140–150	10–40
	Tårtblandning	3	150–160	25–35
Kött	Nötkött (ca 1 kg)	2	190	60–80
	Fjäderfäkött (ca 1 kg)	2	210	50–70
	Fjäderfäkött (ca 2 kg)	2	210	60–80

Grillning

För grillning kan du välja mellan två olika driftlägen.

- För större mängder platt mat som ska grillas rekommenderas över delen och stora formar. Välj den effektnivå (L3 Hög, L2 Medium, L1 Låg) som bäst passar typen av mat som grillas.
- För mindre mängder platt mat som ska grillas rekommenderas över delen och små formar. Välj mellan 1 och 3 effektnivåer (L3 Hög, L2 Medium, L1 Låg) enligt maten som grillas.

VARNING

- Synliga delar på ugnen kan bli varma under grillning. Håll barn på avstånd.

ANMÄRKNING

- Stäng luckan för att ställa in grillfunktionen. Om luckan är öppen går det inte att ställa in grillfunktionen och door visas på displayen. Om luckan öppnas under grillningen så stängs grillelementet av. När luckan stängs så slås grillelementet på automatiskt igen.

Tips för att minska rökutveckling

På grund av den intensiva värmen i samband med grillning är det normalt att viss rök bildas under tillagningsprocessen. Denna rök är en naturlig biprodukt av bryning och bör inte orsaka någon oro. Om du upplever mer rök än du känner dig bekväm med ska du använda följande tips för att minska mängden rök i ugnen.

- Grillgallret ska alltid rengöras noggrant vid rumstemperatur i början av tillagningen.

- Sätt ALLTID på spishällens ventilationssystem eller ventilationshuven under grillning.
- Håll ugnens insida så ren som möjligt. Överblivna rester från tidigare måltider kan brinna eller fatta eld.
- Undvik feta marinader och söta glasyrer. Båda dessa kommer att öka mängden rök. Om du vill använda en glasyr så ska den appliceras i slutet av tillagningen.
- Om du upplever betydande rökutveckling med ett livsmedel så överväg att:
 - Sänka grillen till **L1**-inställningen.
 - Använda ett nedre gallerläge så att maten tillagas längre bort från grillelementet.
 - Använda **L3**-grillinställningen för att uppnå den bryning du önskar och sedan växla antingen till **L1**-grillinställningen eller Övre och nedre värme-läget.
- Som regel kommer fetare köttstycken och fisk att producera mer rök än fettsnålare matprodukter.
- Följ de rekommenderade grillinställningarna och tillagningsriktlinjerna i tabellen på den följande sidan när så är möjligt.

42 DRIFT

Rekommenderade instruktioner för grillning

Grilltiderna är endast avsedda som ungefärliga värden. De faktiska tiderna kan variera beroende på kvaliteten på köttet eller fisken. Grillning är särskilt lämpligt för tillagning av platta kött- och fiskbitar. Vänd på den grillade maten ungefär halvvägs genom tillagningstiden.

Räkna alltid ugnens gallerpositioner nedifrån och upp.

*1 Grillgaller, ugnsplåt eller bakplåt.

- Galler: Gallerposition

Mat	Galler	Stor grillning, steg 3 (minut)	
		1:a sidan	2:a sidan
Köttfärsbiff	5	8–10	6–8
Fläskfilé	5	10–12	8–12
Grilla korv	5	8–10	6–8
Nöt- eller kalvbiffar	4	8–12	5–10
Oxfilé (ca 1 kg)	4	10–12	10–12
Rostat bröd *1	4	2–4	2–4
Rostat bröd med pålägg	4	6–8	-

ANMÄRKNING

- Använd gallerläge ④ eller ⑤ för att grilla platta köttbitar.
- Placera en djup ugnsplåt eller bakplåt under grillgallret för att samla in droppar eller fett som faller från maten.

Avfrostning

Använd driftläget Avfrostning  för att avfrosta mat.

Avfrostning av maträtter

- Ta ut maträtten ur förpackningen, lägg den på en tallrik och placera tallriken på grillgallret.
- Täck inte över maträtten med en tallrik eller skål eftersom det kan förlänga avfrostningstiden avsevärt.

- För att undvika risken för salmonella ska du inte använda vätskan som produceras under avfrostningen för att tillaga maträtten. Se till att vätskan som produceras under avfrostning är fri att rinna av maten på tallriken eller i en bakform om du använder grillgallret.

Ugnsallrets läge

För avfrostning ska du använda grillgallret i position ① eller ② för större maträtter.

Rekommenderade instruktioner för avfrostning

Mat	Vikt (kg)	Tid (minut)	Instruktioner
Kyckling	1,0	100–140	Använd grillgallret med den djupa ugnsplåten (eller bakplåten). Vänd kycklingen efter halva tiden.
Kött	1,0	100–140	Vänd köttet efter halva tiden eller täck över med stanniol.
	0,5	90–120	
Forell	0,15	25–35	Täck inte över.
Jordgubbar	0,3	20–30	Täck inte över.

Steka

Använd Steka-läget och Övre och nedre värmeläget vid stekning.

Stekguiden innehåller lämpliga temperaturer, stektider och positioner för ugnsaller för olika sorters kött. De angivna siffrorna är endast ungefärliga.

- Vi rekommenderar att du tillagar kött och fisk som väger över 1 kg i ugnen.
- För magert kött och mager fisk ska du använda Övre och nedre värme. För alla andra sorters kött rekommenderar vi Steka-läget.
- Tillsätt lite vätska för att förhindra att steksky eller fett bränns fast på ugnsplåtens yta.

- Vänd maten efter ungefär halva tiden eller vid två tredjedelar av tillagningstiden.

⚠ VARNING

- Låt ugnen svalna tillräckligt för att säkerställa att du inte bränner dig.

ANMÄRKNING

- Dess stekinstruktioner är endast avsedda som en guide. Föredragna smaker och andra köttstycken kan ändra tillagningen.

Rekommenderade instruktioner för stekning

- Galler: Gallerposition

44 DRIFT

Mat	Galler	Steka		Övre och nedre värme	
		Temp. (°C) *1	Tid (minut)	Temp. (°C) *1	Tid (minut)
Nötkött (ca 1 kg)	2	190	50–70	200	70–90
Viltkött (ca 1 kg)	2	180	75–100	200–230	100–120
Fläsklägg (ca 1 kg)	2	180–190	80–110	200	100–120
Fläskrullad (ca 1 kg)	2	180–190	90–120	200–220	110–130
Lammklubba (ca 1 kg)	2	180	110–130	200	150
Fjäderfäkött (ca 1 kg)	2	210	50–60	200–220	70–90
Fjäderfäkött (ca 2 kg)	2	200	60–80	200–220	110–120
Fjäderfäkött (ca 4 kg)	2	180–190	120–140	190–210	130–150
Hel fisk (ca 1,5 kg)	2	160–180	35–55	200–220	35–55
Grillad kyckling	4	190	55–65	-	-

*1 Ställ in temperaturen för grytstekning till 20 °C högre.

Tips för stekning

- För ett bättre stekresultat ska du ösa stekar och fjäderfän med sina egna köttsafter ett antal gånger under stekningen.
- Använd värmebeständiga kärl vid stekning (följ tillverkarens anvisningar).
- Pannor av rostfritt stål är endast av begränsad användning eftersom de reflekterar värmen i mycket stor utsträckning.
- Om du använder kärl med plasthandtag måste du kontrollera att handtagen är värmebeständiga (följ tillverkarens anvisningar).
- Stora rätter för stekning eller ett antal mindre rätter kan placeras direkt på grillgallret ovanför den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) (t.ex. kalkon, gås, tre till fyra kycklingar, tre till fyra bitar kalvkött).
- Magert kött ska stekas på en stekbricka med lock (t.ex. kalvkött, bräserat nötkött, djupfryst kött). Detta ser till att köttsaften stannar i köttet.
- För tillagning av krispiga ytor eller bacon bör en gryta utan lock användas (t.ex. fläsk, köttfärs,

lamm, fårkött, anka, kalvkött, kyckling, fjäderfäkött, rostbiff, oxfilé och fjädervilt).

- Häll tillräckligt med vatten i den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) för att förhindra rökbildning när du använder Steka-läget.
- Rengör ugnen så snart som möjligt efter användning om du steker i ett öppet kärl. Det är lättare att ta bort fettstänk när ugnen fortfarande är varm.

Tillaga recept

Tillaga recept-funktionen ger vägledning för typer av matlagning eller rätter som du kanske inte känner till. Den innehåller förinställda program för tillagning av många populära livsmedel samt information om rekommenderad förvärmning, tillbehör och gallerläger för bästa resultat.

Ställa in Tillaga recept-läget

- 1) Tryck på **Tillaga recept**-knappen på kontrollpanelen.
- 2) Tryck på **Tillaga recept**-knappen igen, eller vrid på kontrollvredet för att välja önskat recept, och tryck sedan på kontrollvredet för att ställa in.
 - Se Tillaga recept-guiden för mer information.
- 3) Tryck på **Start** eller kontrollvredet för att starta tillagningen.
- 4) Tryck på **Stopp**-knappen på kontrollpanelen för att avbryta när som helst eller när tillagningen är klar.

Tillaga recept-guide

- Galler: Gallerposition

Fjäderfäkött				
Nej	Meny	Viktgräns	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
1	Kyckling, ben *1*2	1,2 kg	Kylda	Pensla kycklingbenen med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lagg kycklingbenen på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du placera den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 3 minuter efter tillagningen. Använd köttsoften som sky eller till sås.
			3	
2	Kyckling, hel *1*2	1,4 kg	Kylda	Pensla kycklingen med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Linda in tunna delar av benen i folie och placera kycklingen på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du hålla en stor kopp vatten i den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) och ställa den under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 3 minuter efter tillagningen. Använd köttsoften som sky eller till sås.
			2	

46 DRIFT

Fjäderfäkött				
Nej	Meny	Viktgräns	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
3	Anka, hel ^{*1*2}	2,1 kg	Kyllda	Pensla ankan med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Linda in tunna delar av benen i folie och placera ankan på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du hålla en stor kopp vatten i den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) och ställa den under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 3 minuter efter tillagningen. Använd kötsaften som sky eller till sås.
			2	
4	Kalkon, hel ^{*1*2}	4,2 kg	Kyllda	Pensla kalkonen med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Linda in tunna delar av benen i folie och placera kalkonen på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du hålla en stor kopp vatten i den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) och ställa den under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 3 minuter efter tillagningen. Använd kötsaften som sky eller till sås.
			1	

Nötkött				
Nej	Meny	Viktgrän s	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
5	Rostbiff ^{*1*2}	1,5 kg	Kyllda	Pensla nötköttet med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Placera nötköttet på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du hålla en stor kopp vatten i den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) och ställa den under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 10 minuter efter tillagningen. Använd kötsaften som sky eller till sås.
			2	

Nötkött				
Nej	Meny	Viktgrän s	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
6	Stekt kalvkött *1*2	1,5 kg	Kylda	Pensla kalvköttet (kalvkotletten) med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Placera kalvköttet på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du hälla en stor kopp vatten i den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) och ställa den under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 10 minuter efter tillagningen. Använd köttsaften som sky eller till sås.
			2	
7	Oxfile *1*2	0,8 kg	Kylda	Pensla oxfilén med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lägg oxkötet på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du placera den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 5 minuter efter tillagningen. Använd köttsaften som sky eller till sås.
			4	
8	Boeuf bourguignon *3*4*8	1 portion	Rum	Ingredienser 1 kg nötkött, 150 g rökt bacon, 50 g olja, 750 ml rött vin, 200–300 ml buljong, 5 lökar, 5 vitlöksklyftor, 200 g svamp, 100 g tomatpuré, 1 tsk söt paprika, 5 lagerblad, salt, peppar Tillagning Skär nötköttet i 1 cm stora tärningar. Skär baconet i små tärningar. Lägg oljan i en stekgryta. Tillsätt köttet och baconen och stek det på spisen. Déglacera det stekta köttet med rött vin och buljong. Skala och tärna lök och vitlök. Rengör svampen och skiva den. Tillsätt ingredienserna, krydda, blanda och täck sedan med lock. Ställ stekgrytan på grillgallret. Sätt in i ugnen. Låt maten vila under folie i 10 minuter efter tillagningen.
			2	

48 DRIFT

Nötkött				
Nej	Meny	Viktgrän s	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
9	Gulasch *3*4*8	1 portion	Rum	Ingredienser 500 g fläsk, 500 g nötkött, 50 g olja, 1 kg lök, 2 msk tomatpuré, 1 tsk söt paprika, 1 tsk salt, 500–750 ml vatten Tillagning Skär fläsket och nötköttet i 2 cm kuber. Lägg oljan i en stekgryta och tillsätt köttet. Stek det på en spis. Skala och tärna löken. Tillsätt löken och purén och stek dem. Tillsätt och blanda allt och täck med ett lock. Ställ stekgrytan på grillgallret. Sätt in i ugnen. Låt maten vila under folie i 10 minuter efter tillagningen.
			2	

Fläsk				
Nej	Meny	Viktgrä ns	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
10	Stekt fläskkött *2	1,5 kg	Kyllda	Pensla fläskköttet med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lägg fläskköttet på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du hälla en stor kopp vatten i den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) och ställa den under grillgallret. Låt maten vila under folie i 10 minuter efter tillagningen. Använd kötsaften som sky eller till sås.
			2	
11	Revbensspjäll *1*2	1,0 kg	Kyllda	Pensla revbensspjällen med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lägg revbensspjällen på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du placera den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 5 minuter efter tillagningen. Använd kötsaften som sky eller till sås.
			4	

Fläsk				
Nej	Meny	Viktgräns	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
12	Fläsklägg *3*4*8	1,4 kg	Kyllda	Ingredienser 1,4 kg fläsklägg, 1 lök, 2 morötter, en purjolök, selleri, strimlad basilika, salt, peppar, 300 ml vatten Tillagning Skär fläskskinnet hela vägen runt och sedan till rutor med en vass kniv. Krydda med den strimlade basilikan, salt och peppar. Skala och skiva selleri, lök, morötter och purjolök. Lagg grönsakerna i en stekgryta, placera fläsklägget ovanpå och tillsätt vatten. Ställ stekgrytan på grillgallret. Sätt in i ugnen. Låt maten vila under folie i 10 minuter efter tillagning.
			2	
13	Pulled pork *3*4*8	2,0 kg	Kyllda	Ingredienser 2 kg fläskkarré utan ben, 2 tsk salt, 1 tsk söt paprika, 2 tsk rökt paprika, 3 tsk farinsocker, 1 tsk malen spiskummin, 1/2 tsk chili, 1 tsk mald koriander, 1 tsk malen svartpeppar, 3 tsk lönnsirap, 100 ml apelsinjuice, 100 ml ketchup Tillagning Blanda kryddor och vätskor och gnid blandningen på köttet. Lagg det kryddade köttet i en stekgryta och låt det marinera i 12 timmar i kylskåpet. Ställ stekgrytan på grillgallret. Sätt in i ugnen. Låt maten vila under folie i 5 minuter efter tillagningen. Använd köttsaften som sky eller till sås.
			2	
14	Krispig fläsksida *3*4*8	1,0 kg	Kyllda	Ingredienser 1 kg fläskkarré, 6 tsk riven ost (Gouda), 4 msk ströbröd, 3 msk stark senap, 10 g hackad persilja, 1 msk torkad rosmarin, 100 ml grädde, salt, peppar, paprikapulver, currypulver, vitlökpulver Tillagning Krydda köttet med salt och peppar. Blanda ingredienserna och gnid in svålen med kryddorna. Täck köttet med kryddblandningen. Lagg det kryddade köttet i en stekgryta. Ställ stekgrytan på grillgallret. Sätt in i ugnen. Låt maten vila under folie i 5 minuter efter tillagningen. Använd köttsaften som sky eller till sås.
			2	

50 DRIFT

Lamm				
Nej	Meny	Viktgrän s	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
15	Lammen *1*2	1,5 kg	Kyl	Pensla lammbenet med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Placera lammbenet på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du hålla en stor kopp vatten i den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) och ställa den under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 10 minuter efter tillagningen. Använd köttsaften som sky eller till sås.
			2	
16	Lammkotlett er *1*2	0,8 kg	Kyl	Pensla lammkotletterna med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lägg lammkotletterna på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du placera den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 3 minuter efter tillagningen. Använd köttsaften som sky eller till sås.
			4	

Fisk				
Nej	Meny	Viktgrän s	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
17	Lax *1*2	0,8 kg	Kyl	Använd laxskivor på 200 g och med en tjocklek på 2,5 cm. Pensla laxen med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lägg laxen på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du placera den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 3 minuter efter tillagningen. Använd köttsaften som sky eller till sås.
			4	
18	Forell *1*2	0,8 kg	Kyl	Använd foreller som väger 200 g respektive. Pensla forellen med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lägg forellen på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du placera den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 3 minuter efter tillagningen. Använd köttsaften som sky eller till sås.
			4	

Fisk				
Nej	Meny	Viktgrän s	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
19	Tonfisk *1*2	0,8 kg	Kyllda	Använd tonfiskskivor på 200 g och med en tjocklek på 2,5 cm. Pensla tonfisken med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lägg tonfisken på grillgallret. Sätt in i ugnen. För att samla in droppar eller fett från maten ska du placera den djupa ugnsplåten (eller bakplåten) under grillgallret. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 3 minuter efter tillagningen. Använd kötsaften som sky eller till sås.
			4	
20	Räkor *1*2	0,6 kg	Kyllda	Pensla räkorna med olja eller smält smör och krydda efter önskemål. Lägg räkorna i den djupa ugnsplåten. Sätt in i ugnen. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 5 minuter efter tillagningen. Använd saften från räkorna till sky eller sås.
			4	
21	Kammusslor *2	0,6 kg	Kyllda	Blanda sherry med kammusslorna. Lägg kammusslorna i den djupa ugnsplåten. Pensla kammusslorna med smält smör. Täck med ströbröd. Tillsätt smält smör över ströbrödet. Sätt in i ugnen. Låt maten vila under folie i 5 minuter efter tillagningen. Använd saften från kammusslorna till sky eller sås.
			3	

Grönsaker				
Nej	Meny	Viktgrä ns	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
22	Grillade grönsaker *1*2	0,8 kg	Kyllda	Ingredienser Auberginer skurna till en tjocklek på 1–2 cm, zucchini skurna till en tjocklek på 1–2 cm, lök skuren i klyftor, paprika skuren på mitten på längden (släng fröna), hela körsbärstomater, svamp skuren på mitten, smör (eller olja). Tillagning Pensla grönsakerna med smält smör eller olja och krydda efter önskemål. Lägg grönsakerna i den djupa ugnsplåten. Sätt in den i ugnen. Vänd på maten när ugnen piper. Låt maten vila under folie i 5 minuter efter tillagningen. Använd vätskan från grönsakerna till sky eller sås.
			4	

52 DRIFT

Potatis				
Nej	Meny	Viktgräns	Mattem p.	Instruktioner
			Galler	
23	Rostad potatis *1*3*5*8	1,0 kg	Rum	Välj småpotatis (150–200 g vardera). Skala, tvätta, torka och skär potatisen i halvor. Blanda potatisen med salt, peppar och olja eller smält smör. Lägg potatisen i en värmebeständig ugnsplåt. Sätt in i ugnen. Vänd på maten när ugnen piper.
			2	
24	Gratinerad potatis *3*8	1,0 kg	Rum	Skär förkokt gratängpotatis i skivor. Lägg potatisen i en värmebeständig ugnsplåt och täck med riven ost (30 g per 500 g potatis). Sätt in i ugnen.
			2	

Bröd/bakverk				
Nej	Meny	Viktgräns	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
25	Kakor *6	1 portion	Kyllda	Ingredienser (2 portioner) 250 g smör, 250 g socker, 500 g mjöl, 3 ägg, 2 g salt, 1 paket vaniljsocker (ca 8 g), 1 äggula och mjölk Tillagning Vispa ihop smör, socker, vaniljsocker och salt. Tillsätt äggen gradvis. Tillsätt mjölet och blanda det med smörblandningen. Täck över och lägg degen över natten i kylskåpet. Rulla ut delar av degen i en tjocklek på ca 5 mm. Skär ut former ur den utrullade degen med olika skärare och lägg dem på en smord bakplåt. Blanda äggulan med lite mjölk och pensla kakornas yta. Sätt in i ugnen.
			2	
26	Muffins *3*7*8	1 portion	Rum	Ingredienser 150 g mjöl, 1 1/2 tsk bakpulver, 60 g strösocker, 1 vispat ägg, 130 ml mjölk, 70 ml vegetabilisk olja, 1/2 tsk vaniljextrakt, 50 g halvsöt chokladspån, 50 g hackade valnötter, florsocker Tillagning Blanda mjöl och socker i en blandningsskål. Gör en fördjupning i mitten av blandningen. Blanda återstående ingredienser, förutom florsockret. Tillsätt de torra ingredienserna och rör om tills det blir en smet. Använd en sked för att fylla smorda och mjölade muffinsformar. Fyll upp till cirka två tredjedelar. Sätt in i ugnen. Ta bort från ugnsplåten och strö över med florsocker.
			2	

Bröd/bakverk				
Nej	Meny	Viktgräns	Mattemp.	Instruktioner
			Galler	
27	Bullar *3*6*8	1 portion	Rum	Ingredienser 400 g mjöl, 200 ml varm mjölk, 70 g socker, 30 g jäst, 50 g smör, 15 g vaniljsocker, 2 g salt, 120 g russin (valfritt) Tillagning Lägg mjölet i en blandningsskål och gör en fördjupning. Tillsätt jäst och 20 g socker till mjölken och blanda. Häll vätskan i fördjupningen och täck med lite mjöl. Låt jäsa på en varm plats tills sprickor uppträder på degens yta. Tillsätt resterande socker, mjukt smör, vaniljsocker, salt och knåda till en slät jäsdeg. Låt degen jäsa på en varm plats tills den fördubblas i storlek. Lägg russin i smeten. Dela degen i 12 bitar och forma dem till bollar. Lägg på en bakplåt med bakplåtspapper. Låt jäsa igen och pensla med mjölk. Sätt in i ugnen.
			3	
28	Brownies *3*5*8	1 portion	Rum	Ingredienser 225 g smält smör, 400 g vitt socker, 100 g kakaopulver, 1 tsk vaniljextrakt, 2 ägg, 130 g mjöl, 1/2 tsk bakpulver, 1/2 tsk salt, 70 g valnötshalvor Tillagning Blanda smält smör, socker och kakaopulver väl. Tillsätt vanilj, ägg, mjöl, bakpulver och salt. Bred ut smeten i en värmetålig ugnsplåt med bakplåtspapper. Dekorera med valnötshalvor, om så önskas. Sätt in i ugnen.
			2	
29	Äppelpaj *3*8	1 portion	Kylda	Ingredienser 150 g vitt socker, 2 msk mjöl, 1/2 tsk malen kanel, 1/4 tsk malen muskotnöt, 1/2 tsk citronskal, 1,2 kg tunt skivade äpplen, 2 tsk citronsaft, 1 msk smör, pajdeg för 1 paj på 23 cm (9 tum) med dubbelt pajskalet, 4 msk mjölk (valfritt) Tillagning Blanda socker, mjöl, kanel, muskotnöt och citronskal. Bre ut ett nedre pajskalet i en djup pajform på cirka 23 cm (9 tum). Lägg en tredjedel av äpplena på pajskalet. Strö över sockerblandningen och upprepa tills det är klart. Strö över citronsaft och klickar med smör. Lägg det andra pajskalet ovanpå fyllningen och kläm ihop kanterna. Skär ventilationshål i det övre skalet och pensla med mjölk för ett glaserat utseende, om så önskas. Sätt in i ugnen.
			3	

54 DRIFT

Pizza				
Nej	Meny	Viktgrän s	Mattemp ·	Instruktioner
			Galler	
30	Fryst pizza (tunn botten)* ³	0,3 kg	Frusen	Lägg den frysta pizzan på trådgrillen. Sätt in i ugnen. Tillaga endast en fryst pizza åt gången.
			2	
31	Fryst pizza (tjock botten)* ³	0,5 kg	Frusen	Lägg den frysta pizzan på trådgrillen. Sätt in i ugnen. Tillaga endast en fryst pizza åt gången.
			2	
32	Hemlagad pizza * ^{3*8}	1 portion	Rum	Ingredienser 20 g jäst, 200 ml varmt vatten, 5 g salt, 350 g mjöl, 10 g socker, 10 g vegetabilisk olja, 1 liten burk tomatsås, 250 g riven ost, 200 g mozzarellaost, 1 liten burk skivad svamp, 150 g kokt skinka, oregano, salt, peppar Tillagning Lös upp jästen i varmt vatten. Rör ner salt och socker. Tillsätt mjöl långsamt och knåda hela tiden. Tillsätt olja och fortsätt att knåda. Om degen är kladdig tillsätter du lite mer mjöl. Täck degen och låt den jäsa i 30 minuter. Använd mjölade händer för att knåda degen och sprid ut den på en smord bakplåt med fingertopparna. Sprid tomatsås över degen och tillsätt pålägg i lager. Strö ost över degen. Sätt in i ugnen.
			2	

*1 Vänd på maten efter pipsignalen.

*2 Använd grillgaller över den djupa ugnsplåten (eller bakplåten).

*3 Använd grillgaller.

*4 Använd din stekgryta.

*5 Använd din värmebeständiga ugnsplåt.

*6 Använd din bakplåt.

*7 Använd dina muffinsformar.

*8 Använd dina egna matlagningsbehållare.

Airfryer

Denna funktion ökar automatiskt den angivna temperaturen med 25 °C för optimal prestanda när du använder airfryern.

Airfryerfunktionen är särskilt utformad för stekning utan olja.

ANMÄRKNING

- Ingen förvärmning krävs när du använder airfryerläget.
- Om du tillagar mat i flera omgångar kan det gå snabbare att tillaga senare omgångar.
- Våta smetar och paneringar blir inte krispiska eller stelnar när du använder airfryerläget.

Tips för airfrying

- För bästa resultat bör du laga mat på ett enda galler placerat på den plats som föreslås i tabellen i den här bruksanvisningen.
- Sprid ut maten jämnt i ett enda lager.
- Använd antingen en airfryerplåt eller en mörk bakplåt utan sidor eller med låga sidor som inte täcker hela gallret. Detta möjliggör bättre luftcirkulation.
- Om så önskas kan du spraya bakplåten eller airfryerplåten med en stekspray. Använd en olja som kan värmas till höga temperaturer utan rökutveckling, t.ex. avokado-, druvkärns-, jordnöts- eller solrosolja.
- Placera en folieklädd bakplåt på ett galler i position 1 för att samla upp oljan som droppar från maten. För livsmedel med hög fetthalt som kycklingvingar kan du lägga till ett par bakplåtspapper för att absorbera fett.
- Kontrollera maten ofta och skaka den eller vänd på den för att få ett krispigare resultat.
- Tillagade frysta livsmedel kan tillagas snabbare med airfryerläget än vad som anges på förpackningen. Minska tillagningstiden med cirka 20 procent, kontrollera maten tidigt och justera tillagningstiden efter behov.
- Använd en mättermometer för att se till att maten har nått en säker temperatur för konsumtion. Att äta fortfarande rått kött kan öka risken för livsmedelburna sjukdomar.

- För de krispigaste resultaten ska du täcka färska kycklingvingar eller -filéer i kryddat mjöl. Använd 1/3 kopp mjöl för 0,9 kg kyckling.

Rekommendationer för airfrying av livsmedel med hög fetthalt

Livsmedel med mycket fett kommer att skapa rök när du använder airfryerläget. Följ dessa rekommendationer för bästa resultat när du använder airfrying för livsmedel med hög fetthalt, t.ex. kycklingvingar, bacon, korv, kalkonben, lammkotletter, revben, fläskkarré, ankbröst och vissa växtbaserade proteiner.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Täck aldrig över springor, hål eller kanaler i ugnens botten och täck aldrig hela galler med material som aluminiumfolie. Om du gör detta blockeras luftflödet genom ugnen och kolmonoxidförgiftning kan uppstå. Aluminiumfolie kan dessutom binda värmen, vilket leder till en brandrisk och dålig ugnsprestanda.
- Rengör regelbundet fettfiltren på flätkåpan.
- Slå på flätkåpan med hög fläktinställning innan du startar airfryen och låt den vara på i ytterligare 15 minuter när du är klar.
- Öppna om möjligt ett fönster eller en skjutbar glasdörr för att se till att köket är välventilerat.
- Håll ugnen fri från fettansamlingar. Torka av ugnens insida före och efter airfrying (när ugnen har svalnat).
- Kör ugnrensingscykler (EasyClean eller Pyrolysis) regelbundet beroende på hur ofta och vilka typer av mat du tillagar med airfryern.
- Undvik att öppna ugnsluckan mer än nödvändigt för att bibehålla ugnstemperaturen, förhindra värmeförlust och spara energi.
- Airfrying av färska kycklingbitar som vingar eller kycklingklubbor med skinnet kvar kan producera rök eftersom fett smälter vid höga temperaturer. Om rökutvecklingen är för stor ska du istället använda Steka-läget.

56 DRIFT

Rekommenderade instruktioner för airfrying

Matlagning på en bakplåt

- Fördela maten jämnt i ett enda lager.
- Placera bakplåten på galler ③.
- Vänd på maten under tillagningen för att undvika att den bränns.
- Galler: Gallerposition

POTATIS, fryst				
Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Frysta pommes frites (tunna)	0,4	200	3	15–25
Frysta pommes frites (räfflade, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20–30
Frysta pommes frites av sötpotatis	0,6	200	3	17–27
Frysta potatiskroetter	1,0	220	3	17–27
Frysta hash browns	1,0	220	3	15–25

POTATIS, färsk/hemlagad				
Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Hemlagade potatisklyftor	1,3	230	3	25–35

KYCKLING, fryst				
Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Frysta kycklingnuggets, krispiga	0,6	200	3	15–25
Frysta kycklingpinnar	0,8	210	3	20–30

KYCKLING, färsk med skinn				
Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Färska kycklingvingar	1,2	230	3	27–37
Färska kycklingklubbor	2,0	230	3	35–45
Lår	1,2	230	3	27–37

KYCKLING, färsk med skinn				
Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Bröst	1,2	230	3	27-37

ANNAN				
Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Frysta lökringar, panerade	0,5	200	3	15-25
Frysta vårrullar (20 g styck)	1,2	210	3	20-30
Tunn korv (70 g styck, diameter 2 cm)	2,0	220	3	15-25
Frysta kokosräkor	0,7	200	3	20-30
Färsk kammusslor i halvskal	1,0	210	3	15-25
Färsk räkor	1,0	200	3	20-30
Blandade grönsaker	1,0	220	3	17-27

Matlagning på en airfryerplåt

- Fördela maten jämnt i ett enda lager.
- Lägg en folieklädd bakplåt på ett galler i läge ② för att samla in droppar. Använd vid behov bakplåtspapper för att absorbera olja och minska rökutveckling.
- Vänd på maten under tillagningen för att undvika att den bränns.
- Galler: Gallerposition

POTATIS, fryst				
Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Frysta pommes frites (tunna)	0,4	200	3	15-25
Frysta pommes frites (räfflade, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20-30
Frysta pommes frites av sötpotatis	0,6	200	3	17-27
Frysta potatiskroetter	1,0	220	3	17-27
Frysta hash browns	1,0	220	3	15-25

58 DRIFT

POTATIS, färsk/hemlagad

Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Hemlagade pommes frites (10 x 10 mm)	0,6	220	3	20–30
Hemlagade potatisklyftor	1,3	230	3	25–35

KYCKLING, fryst

Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Frysta kycklingnuggets, krispiga	0,6	200	3	15–25
Frysta kycklingpinnar	0,8	210	3	20–30
Frysta kycklingvingar med ben	1,2	200	3	30–40

KYCKLING, färsk med skinn

Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Färska kycklingvingar	1,2	230	3	27–37
Färska kycklingklubbor	2,0	230	3	35–45
Lår	1,2	230	3	27–37
Bröst	1,2	230	3	27–37

ANNAN

Meny	Kvantitet (kg)	Temp. (°C)	Galler	Tid (minut)
Frysta lökringar, panerade	0,5	200	3	15–25
Frysta vårrullar (20 g styck)	1,2	210	3	20–30
Tunn korv (70 g styck, diameter 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Frysta kokosräkor	0,7	200	3	20–30
Färska kammusslor i halvskal	1,0	210	3	15–25

Air Sous-Vide

modeller.

Denna funktion finns endast tillgänglig på vissa

Air Sous-Vide-matlagning använder luft för att laga mat "på låg temperatur och långsamt". Använd det för att tillaga kött, fisk, skaldjur, fjäderfäkött eller grönsaker. Livsmedlen måste vakuumförpackas i påsar.

Det är inte nödvändigt att förvärma ugnen när du använder Air Sous-Vide.

Se tillagningsguiden för rekommenderade Air Sous-Vide-inställningar.

Fördelar med Air Sous-Vide

De låga temperaturerna och långa tillagningstiderna som används vid Air Sous-Vide-matlagning ger många fördelar.

- **Hälsosammare**

Jämfört med andra metoder behålls de flesta av de ursprungliga näringsämnena i maten vid Air Sous-Vide-tillagning.

- **Säkert och bekvämt**

De långa tillagningstiderna som används vid Air Sous-Vide-tillagning gör att maten kan pastöriseras. Eftersom maten vakuumförpackas före tillagning kan de öppnade påsarna snabbt kylas ned och enkelt förvaras.

- **Krispiga och saftiga resultat**

Den noggranna temperaturkontrollen som används vid Air Sous-Vide-tillagning är utmärkt för att uppnå den perfekta texturen när du tillagar kött och fjäderfäkött. De låga temperaturer behåller mer av saftigheten i maten jämfört med traditionella tillagningsmetoder. Efter tillagningen ger en sista stekning i en stekpanna den perfekta, krispiga finishen.

60 DRIFT

Rekommenderade instruktioner för Air Sous-Vide

Storleken, vikten, tjockleken, starttemperaturen och dina personliga preferenser påverkar tiden. De här rekommendationerna är endast avsedda som referenser. Justera tillagningstiden enligt dina önskemål.

- Galler: Gallerposition

Mat	Kvantitet (per styck)	Galler	Temp. (°C)	Tid (min)		
				Minst	Normalt	Högst
Biff	2,5 cm tjock 0,3–0,5 kg	2	58	-	150	180
Kycklingbröst	0,1–0,2 kg	2	67	-	120	180
Lax	2,5 cm tjock 0,1–0,2 kg	2	60	-	120	150
Sparris	15–20 g	2	85	20	30	45

- Tillaga i ytterligare 30 minuter eller 1 timme om du tillagar kött som är tjockare än 2,5 cm.
- Om du använder större köttstycken ska du skära upp dem för att matcha den rekommenderade vikten. Var noga med att inte placera köttbitar för nära varandra.

Sabbat-läge

Sabbat-läget används vanligtvis under den judiska sabbaten. När Sabbat-läget är aktiverat stängs inte ugnen av förrän Sabbat-läget har inaktiverats. I Sabbat-läget är alla ugnsfunktionsknappar inaktiva. 5b visas på displayen.

I **Sabbat-läget** tillåts kunden normalt att enbart hålla maten varm eftersom det är förbjudet att arbeta och förbereda måltider under **Sabbat**.

I **Sabbat-läget** kan ugnstemperaturen ställas in från 30 °C till 250 °C.

När **Sabbat-läget** är aktiverat kan apparaten användas utan att behöva slås på eller av, vilket annars inte funkar med inställd tid.

När ugnen är i Sabbat-läget är följande funktioner inaktiverade:

Temperaturjusteringar, tillagningstid, display, tänd/släck ugnslampa, larmfunktioner och Wi-Fi.

Ställa in Sabbat-läge

- 1) Vrid och tryck på vredet för ugnsläge för att välja **Nedre värme**.
- 2) Ställ in önskad temperatur.
- 3) Tryck på vredet för ugnsläge.

- 4) Ställ in en tillagningstid, om så önskas.
- 5) Tryck och håll in **Inställningar**-knappen i 3 sekunder. 5b visas på displayen när Sabbat-läget är aktiverat.
- 6) Om du vill avbryta Sabbat-läget håller du **Inställningar**-knappen nedtryckt i 3 sekunder.

ANMÄRKNING

- Sabbat-läget är endast tillgängligt när ugnen är i **Övre och nedre värme-läget**.
- Om en tillagningstid ställs in så stängs ugnen av automatiskt i slutet av tillagningstiden, utan att plinga. Ugnen förblir i Sabbat-läget, men värmeelementet är avstängt.
- Om ingen tillagningstid ställs in så stängs ugnen inte av automatiskt.
- Efter ett strömavbrott slås displayen på igen i Sabbat-läge, men ugnen är avstängd.

Information till testinstitut

Denna tabell är endast avsedd att användas av testinstitut. Den innehåller de bästa inställningarna för testrecepten enligt standarden IEC 60350-1.

Tillb: Tillbehör

Galler: Gallerposition

Maträtt	Värmelägre	Temp. (°C)	Tillb	Galler	Förvärmning	Tid (minut)	Hantering
Litet bakverk	Övre och nedre värme	170	Bakplåt	3	Ja	20–30	-
	Varmluft	150	Bakplåt	3	Ja	20–30	-
	Varmluft	150	Bakplåt / djup ugnsplåt	4 / 2	Ja	25–35	Bakplåt i position 4, djup ugnsplåt i position 2 räknat nedifrån
Sockerkaka	Övre och nedre värme	170	Grillgaller	2	Ja	20–30	-
	Varmluft	160	Grillgaller	3	Ja	30–40	-
Äppelpaj	Övre och nedre värme	180	Grillgaller	1	Nej	65–75	En form i vänster bakdel och den andra i höger framdel
	Varmluft	170	Grillgaller	2	Nej	65–75	
Avlånga konditorivaror	Övre och nedre värme	170	Bakplåt	3	Ja	20–30	-
	Varmluft	140	Bakplåt	3	Ja	20–30	-
	Varmluft	140	Bakplåt / djup ugnsplåt	4 / 2	Ja	20–30	Bakplåt i position 4, djup ugnsplåt i position 2 räknat nedifrån
Rostat bröd	Stor grillning	L1	Grillgaller	4	Ja (5 min)	2–4	-

62 DRIFT

Maträtt	Värmelä g e	Temp. (°C)	Tillb	Galler	Förvärm ning	Tid (minut)	Hantering
Biff	Stor grillning	L3	Grillgaller	4 / 1	Ja (5 min)	10-15 varje sida	Vänd efter halva tiden
Maräng	Varmluft	80	Bakplåt	3	Nej	120-150	-
Grillad kyckling	Steka	190	Grillgaller / djup ugnsplåt	2	Ja	55-65	Vänd efter halva tiden

SMARTA FUNKTIONER

Applikationen LG ThinQ

Denna funktion finns bara tillgänglig på modeller med Wi-Fi.

Applikationen **LG ThinQ** låter dig kommunicera med apparaten genom en smartphone.

Applikationsfunktioner för LG ThinQ

Kommunicera med apparaten från en smarttelefon för att använda de praktiska smarta funktionerna.

- **Inställningar**
 - Låter dig ställa in olika alternativ på ugnen och i applikationen.
- **Smart Diagnosis**
 - Den här funktionen tillhandahåller användbar information för felsökning och lösningar av problem för enheten, baserat på användarmönster.
- **Övervakning**
 - Denna funktion hjälper dig att kontrollera aktuell status, återstående tid, tillagningsinställningar och sluttid på ett och samma ställe.
- **Produktmeddelanden**
 - Aktivera push-aviseringar för att ta emot meddelanden om apparatens status. Meddelandena skickas även om **LG ThinQ**-applikationen inte är öppen.
- **Timer**
 - Du kan ställa in timern från applikationen.
- **Uppdatering av fast programvara**
 - Ser till att apparaten är uppdaterad.

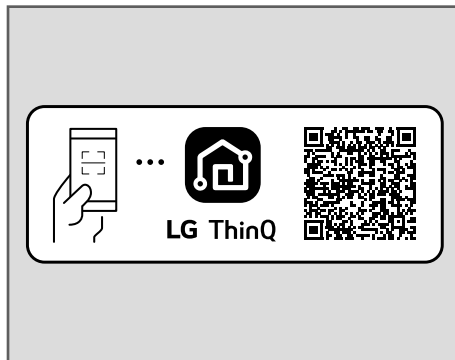
ANMÄRKNING

- I följande fall måste du uppdatera nätverksinformationen för varje apparat i **LG ThinQ** applikationen under **Enhetskort** → **Inställningar** → **Ändra nätverk**.
 - trådlösa routern har ändrats
 - trådlösa routers lösenord har ändrats

- Internetleverantör har ändrats
- Om du vill koppla bort apparaten från **Wi-Fi**-nätverket tar du bort den från listan över anslutna produkter i **LG ThinQ**-applikationen.
- Applikationen kan modifieras för förbättring av hushållsapparaten utan notis till användare.
- Funktioner kan variera beroende på modell.

Installering av LG ThinQ-app och ansluta en LG-apparat

Skanna QR-koden som är ansluten till produkten med kameran eller en QR-kodapp på din smartphone.



ANMÄRKNING

- Verifiera Wi-Fi-anslutningen genom att kontrollera att ikonen  på kontrollpanelen lyser.
- Apparaten stöder endast 2,4 GHz Wi-Fi nätverk. För att kontrollera ditt nätverks frekvens, kontakta din internetleverantör eller sök svar i manualen för din trådlösa router.
- **LG ThinQ** ansvarar inte för eventuella problem med nätverksanslutning eller fel, felfunktioner, eller fel som orsakas av nätverksanslutning.
- Den omgivande trådlösa miljön kan leda till att den trådlösa nätverkstjänsten blir långsam.

64 SMARTA FUNKTIONER

ANMÄRKNING

- Om apparaten har problem vid anslutning till Wi-Fi-nätverket kan den vara för långt ifrån routern. Inskaffa en Wi-Fi repeater (räckviddsutökare) för att förbättra Wi-Fi-signalens styrka.
- Nätverksanslutningen kan eventuellt inte fungera ordentligt beroende på internetleverantören.
- Wi-Fi-anslutningen kanske inte kan ansluta eller avbryts på grund av hemnätverksmiljön.
- Om apparaten inte kan anslutas på grund av problem med den trådlösa signalöverföringen kopplar du ur apparaten och väntar ungefär en minut innan du försöker igen.
- Om din trådlösa routers brandvägg är påslagen, stäng av brandväggen eller skapa ett undantag för den.
- Det trådlösa nätverksnamnet (SSID) ska vara en kombination av engelska bokstäver och nummer. (Använd inte specialtecken.)
- Smartphone användargränssnittet (UI) kan variera beroende på mobilens operativsystem (OS) och tillverkaren.
- Om routerns säkerhetsprotokoll är inställt på **WEP** kan nätverksinstallationen misslyckas. Ändra säkerhetsprotokollet (**WPA2** rekommenderas) och anslut produkten igen.
- Om du vill ansluta apparaten på nytt eller lägga till en annan användare håller du **Wi-Fi**-knappen nedtryckt i 3 sekunder för att tillfälligt stänga av den. Kör **LG ThinQ**-appen och följ anvisningarna i appen för att registrera apparaten.

Specifikationer för RF-modul

Typ	Frekvensområde	Uteffekt (max)
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	7,03 dBm

Trådlös funktion S/W version: V 1.0

Med hänsyn till användaren bör denna enhet installeras och användas med ett minimiavstånd på 20 cm mellan enheten och kroppen.

Försäkran om överensstämmelse



Härmed intygar LG Electronics att radioutrustningstypen Inbyggd elektrisk ugn överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande internetadress:

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

Information om programvara med öppen källkod

Besök webbplatsen <https://opensource.lge.com> för att hämta källkoden för GPL, LGPL, MPL och andra öppna källkod-licenser som har skyldigheten att avslöja källkoden som ingår för den här produkten och för att få tillgång till alla hänvisade licensvillkor, upphovsrättsmeddelanden och andra relevanta dokument.

LG Electronics tillhandahåller även open source-kod till dig på CD-ROM till en kostnad som täcker utgifterna för att utföra sådan distribution (såsom kostnad för media, transport och hantering) efter e-postbegäran till opensource@lge.com.

Detta erbjudande gäller för alla personer som erhållit denna information under en tidsperiod om tre år från det datum på vilket du inköpte produkten.

Smart Diagnosis-funktion

Använd den här funktionen för att hjälpa dig att diagnostisera och lösa problem med din apparat.

ANMÄRKNING

- Av skäl som inte kan tillskrivas försumlighet av LGE kanske inte tjänsten fungerar på grund av externa faktorer t.ex., men inte begränsat till,

Wi-Fi-tillgänglighet, Wi-Fi-frånkoppling, lokal appbutikspolicy eller att appen inte är tillgänglig.

- Funktionen kan ändras utan föregående meddelande och kan ha en annan form beroende på var du befinner dig.

nedräkningen är över och tonerna har upphört visas diagnosen i appen.

ANMÄRKNING

- För bästa resultat flytta inte telefonen när tonerna överförs.

SVENSKA

Använda LG ThinQ för att diagnostisera problem

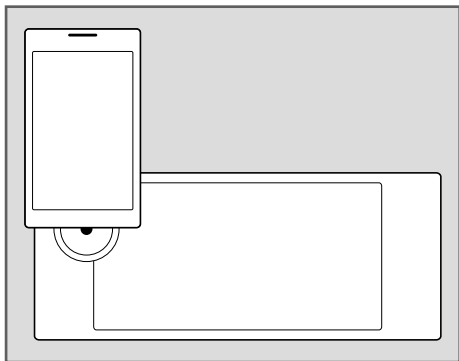
Om det uppstår problem med din apparat med Wi-Fi kan den överföra felsökningsdata till en smartphone med applikationen **LG ThinQ**.

- Starta applikationen **LG ThinQ** och välj funktionen **Smart Diagnosis** i menyn. Följ instruktionerna i applikationen **LG ThinQ**.

Använda akustisk diagnos för att diagnostisera problem

Följ instruktionerna nedan för att använda den hörbara diagnosmetoden.

- Starta applikationen **LG ThinQ** och välj funktionen **Smart Diagnosis** i menyn. Följ instruktionerna för akustisk diagnos i applikationen **LG ThinQ**.
- 1) Tryck på **Start**-knappen i 3 sekunder.
 - Om displayen har låsts måste du inaktivera låset och sedan återaktivera det.
 - 2) Placera telefonens mikrofon nära skärmens övre vänstra hörn.



- 3) Håll telefonen på plats tills tonöverföringen är klar. Displayen räknar ner tiden. När

66 UNDERHÅLL

UNDERHÅLL

Rengöring

Insidan

VARNING

- Torka aldrig av en varm eller het porslinsyta med en fuktig svamp. Det kan orsaka flisning eller crackelering (små hårliknande sprickor).

FÖRSIKTIGHET

- Använd inte ugnsgrengöringsmedel, ångrengöringsmedel, starka kemiska rengöringsmedel, blekmedel, ättika, rengöringsdynor av stål eller dynor med slip- eller rengöringsmedel för att rengöra ugnen eftersom de kan skada ugnens yta permanent.
- Rengör inte tätningen.
- Rengör inte insidan med ugnslampan tänd.
- För att förhindra brännskador måste du vänta tills ugnen har svalnat innan du rör vid någon del.

Använd inte ugnsgrengöringsmedel för att rengöra ugnsutrymmet. Använd produktens **EasyClean**-funktion regelbundet för att rengöra smärre smuts. För ingrodd smuts ska du använda **Pyrolysis**-funktionen eller rengöra manuellt med hjälp av följande tips.

- En plastspatel kan användas för att skrapa bort matrester eller smuts före och efter ugnsgrengöring.
- Genom att använda den grova sidan av en tvättsvamp som inte repar kan man lättare få bort brända fläckar jämfört med en mjuk tvättsvamp eller handduk.
- Vissa icke-repande tvättsvampar, som de som är gjorda av melaminskum och vilka finns tillgängliga i lokala butiker, kan också hjälpa till att förbättra rengöringen.
- Matrester ska rengöras när ugnen har svalnat omedelbart efter tillagningen är klar. Om du lämnar matrester eller stänk kan det etsas fast eller missfärga ytan.

- Vid hög temperatur reagerar livsmedel med porslin och det kan resultera i en permanent matt fläck. Använd endast icke-slipande rengöringsmedel eller skurborstar när du rengör en fläck.
- Använd endast icke-slipande rengöringsmedel eller skurborstar när du rengör en fläck.

Utsidan

Målade och dekorativa ytor

För allmän rengöring ska du använda en trasa med varmt tvålsvamp. För svårare smuts och ansamlad fett applicerar du ett flytande diskmedel direkt på fläcken. Vänta i 30 till 60 minuter. Skölj sedan av med en fuktig trasa och torka. Använd inte slipande rengöringsmedel.

Ytor av rostfritt stål

VARNING

- Använd inte stålullsdynor för att undvika repor.

ANMÄRKNING

- För att rengöra ytan av rostfritt stål ska du använda varmt löddrande vatten eller ett rengöringsmedel eller polermedel för just rostfritt stål.
- Torka alltid i riktning med metallytans finish.
- Rengöringsmedel eller polermedel för apparater i rostfritt stål kan köpas online och från de flesta återförsäljare av apparater eller hushållsartiklar.

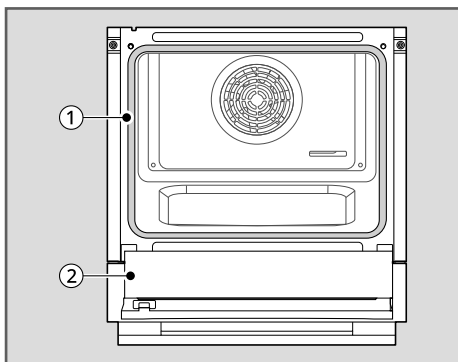
- 1) Applicera en liten mängd rengöringsmedel eller polermedel för apparater i rostfritt stål på en fuktig trasa eller pappershandduk.
- 2) Rengör ett litet område och gnugga i det rostfria stålets fiberriktning om tillämpligt.
- 3) Torka och polera med en ren, torr pappershandduk eller mjuk trasa.
- 4) Upprepa vid behov.

Ugnslucka

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Använd inte starka rengöringsmedel eller starka, slipande rengöringsmedel på utsidan av ugnsluckan. Det kan orsaka skador.
- Använd inte starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom det kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.
- Använd inte ugnsrengöringsmedel, rengöringsmedel eller starka, slipande rengöringsmedel på utsidan av ugnsluckan.

- Rengör ugnsluckan noggrant med tvålvatten. Skölj noga. Sänk inte ned luckan i vatten.
- Du kan använda ett glasrengöringsmedel på ugnsluckans utvändiga glas. Spreja inte vatten eller glasrengöringsmedel på luckans ventiler.
- Rengör inte ugnsluckans tätning. Ugnsluckans tätning är tillverkad av ett glasfibermaterial som är avgörande för att säkra bra tätning. Var försiktig så att du inte gnider, skadar eller tar bort tätningen.



①	Rengör inte ugnsluckans tätning för hand
②	Rengör luckan för hand

- Se "Ta bort, montera och demontera ugnsluckan" för information om hur du demonterar luckan.

Ugnsghaller

Ta bort ugnsghallen innan du rengör dem.

- 1) Rengör med ett milt, slipande rengöringsmedel.
 - Matrester i spåren kan leda till att gallren fastnar.
- 2) Skölj med rent vatten och torka.

Tillbehör

- Rengör grillgallret, bakplåten och andra tillbehör med en mjuk trasa och varmt tvålvatten.
- Rengör inte tillbehören i diskmaskinen.

Lampkåpa

Ta isär lampkåpan innan du rengör den.

- Se "**Byta ugnslampa**" för information om hur man demonterar lampkåpan.
- Rengör lampkåpan med en mjuk trasa och varmt tvålvatten.

EasyClean

EasyClean-funktionen utnyttjar LG:s nya emalj för att ta bort smuts utan att använda starka kemikalier. Den körs med ENDAST VATTEN i bara 10 minuter i låga temperaturer för att hjälpa till att lossa LÄTT smuts före handrengöring.

Din LG-ugn ger dig möjlighet att rengöra med MINDRE VÄRME och på KORTARE TID med nästintill INGEN RÖK ELLER ÅNGA. Du kan minska energiförbrukningen genom att rengöra ugnen från smärre smuts med **EasyClean**-funktionen istället för pyrolys.

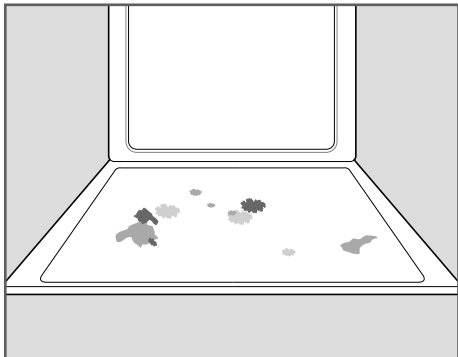
Fördelar med EasyClean

- Hjälper till att lossa lätt smuts före handrengöring.
- **EasyClean** använder endast vatten och inga kemiska rengöringsmedel.
- Ger bättre förutsättningar för **Pyrolys**.
 - Fördröjer behovet av en **Pyrolys**-cykel
 - Minimerar rök och lukt
 - Kan ge kortare **Pyrolys**-tid

68 UNDERHÅLL

När ska du använda EasyClean?

- Exempel på ugnsnedsmuttsning



Fall 1

- Smutsmönster: Små droppar eller fläckar
- Typ av smuts: Ost eller andra ingredienser
- Vanliga livsmedel som kan smutsa ner ugnen: Pizza

Fall 2

- Smutsmönster: Lätta stänk
- Typ av smuts: Fett
- Vanliga livsmedel som kan smutsa ner ugnen: Grillade biffar/grillad fisk/kött som steks vid låga temperaturer

EasyClean-instruktionsguide

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Ugnen ska vara placerad på en plan yta så att ugnsutrymmets bottenyta är helt täckt av vatten i början av **EasyClean**-cykeln.
- Öppna inte ugnsluckan under **EasyClean**-cykeln. Vattnet blir inte tillräckligt varmt om luckan öppnas under cykeln.
- Ta bort bakplåten, den djupa ugnsplåten, grillgallret, alla köksredskap, aluminiumfolie samt allt annat material från ugnen.

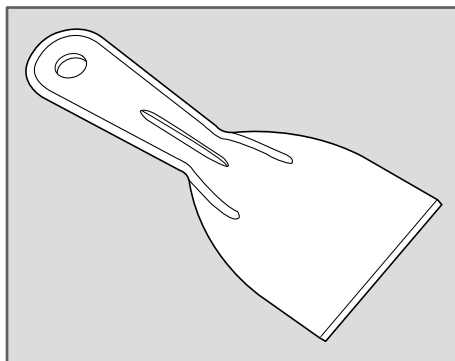
ANMÄRKNING

- Låt ugnen svalna till rumstemperatur innan du använder **EasyClean**-cykeln. Om ugnsutrymmet

är över 65 °C aktiveras inte **EasyClean**-cykeln förrän ugnsutrymmet har svalnat.

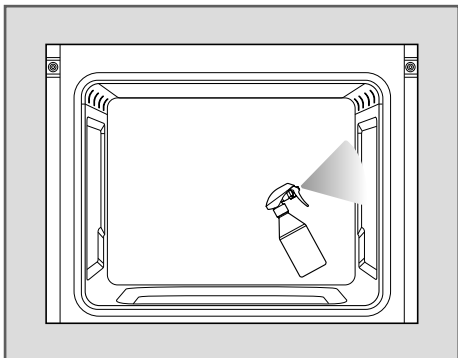
- Använd destillerat eller filtrerat vatten för bästa resultat. Kranvatten kan lämna mineralavlagringar på ugnens botten.
- Smuts som har bränts fast under flera tillagningstillfällen är svårare att ta bort med **EasyClean**-cykeln.
- Om du rengör flera bakplåtar ska du använda en hel flaska vatten för att rengöra respektive bakplåt. Spruta inte vatten direkt på luckan. Om du gör det kommer det att droppa vatten på golvet.
- Det är normalt att fläkten körs under **EasyClean**-cykeln.
- Vi rekommenderar inte att du använder kommersiella ugnsgöringsmedel eller blekmedel för att rengöra ugnen. Använd istället ett mildt flytande rengöringsmedel med ett pH-värde under 12,7 för att undvika missfärgning av emaljen.

- 1) Ta ut ugnsgallren och tillbehören ur ugnen.
- 2) Skrapa och ta bort all fastbränd smuts med en plastskrapa.

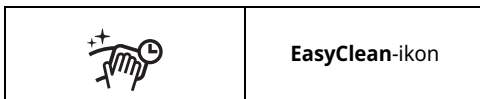


- Förslag på plastskrapor:
 - Spatel av hårdplast
 - Ugnsplåtskrapa i plast
 - Färgskrapa i plast
 - Gammalt kreditkort
- 3) Fyll en sprayflaska med 500 ml vatten och använd sprayflaskan för att spraya ugnens inre ytor noggrant.

- 4) Använd minst 50 ml vatten i flaskan för att fukta ordentligt all smuts på både väggarna och i ugnens hörn.



- 5) Spraya eller häll 450 ml vatten på ugnsutrymmets botten. Fördjupningen på ugnens botten ska vara helt täckt för att se till att all smuts är under vatten. Tillsätt vatten vid behov.
- 6) Vrid och tryck på kontrollvredet för att välja **EasyClean**.
- Ikoner visas när **EasyClean** är redo att användas.



- 7) Tryck på **Start** eller kontrollvredet. Den återstående tiden visas i displayen.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Vissa ytor kan vara varma efter **EasyClean**-cykeln. Använd gummihandskar vid rengöring för att förhindra brännskador.
- Under **EasyClean**-cykeln blir ugnen så pass varm att det kan leda till brännskador. Vänta tills cykeln är över innan du torkar av ugnens insida. Underlåtenhet att göra detta kan leda till brännskador.
- Undvik att nudda eller luta dig mot glaset i ugnsluckan medan ugnsutrymmet rengörs.
- Använd inte skurdynor av stål, slipande dynor eller rengöringsmedel eftersom dessa material kan skada ugnens yta permanent.

- 8) En ton hörs i slutet av 10-minuterscykeln och **End** visas på displayen.
- 9) Efter rengöringscykeln och under handrengöringen bör tillräckligt med vatten finnas kvar på ugnens botten för att täcka all smuts. Tillsätt vatten vid behov. Lägg en handduk på golvet framför ugnen för att fånga upp vattenstänk under den manuella rengöringen.
- 10) Rengör ugnsutrymmet omedelbart efter **EasyClean**-cykeln genom att skrubba med en våt, repfri skursvamp eller tvättsvamp. (Skursidan får inte repa finishen.) Det är möjligt att lite vatten hamnar i bottenventilerna under rengöringen, men det kan fångas upp i en ugnsplåt under ugnsutrymmet för att se till att brännaren inte skadas.
- 11) När ugnsutrymmet har rengjorts torkar du bort kvarvarande vatten med en ren torr handduk. Sätt tillbaka gallren och andra tillbehör.
- 12) Om någon lätt smuts kvarstår upprepar du ovanstående steg och ser till att blötlägga de smutsiga områdena noggrant.
- Om det fortfarande finns smuts kvar efter flera **EasyClean**-cykler ska du köra **Pyrolysis**-cykeln. Se till att inga ugnsgaller eller tillbehör finns i ugnsutrymmet och att ugnsutrymmets yta är torr innan du kör **Pyrolysis**-cykeln. Se **Pyrolysis**-avsnittet i bruksanvisningen för mer information.

ANMÄRKNING

- Utrymmets tätning kan vara blött när **EasyClean**-cykeln är klar. Detta är helt normalt. Rengör inte tätningen.
- Om mineralavlagringar finns kvar på ugnens botten efter rengöring ska du använda en trasa eller tvättsvamp indränkt i ättika för att ta bort dem.

Pyrolysis

I **Pyrolysis**-cykeln används extremt heta temperaturer för att rengöra ugnsutrymmet. När du kör **Pyrolysis**-cykeln kan du märka av viss rökutveckling eller lukt. Detta är normalt, särskilt

70 UNDERHÅLL

om ugnen är mycket smutsig. Under **Pyrolys** bör köket vara väl ventilerat för att minimera lukt från rengöringen.

Innan pyrolys påbörjas

- Köket ska vara väl ventilerat för att minimera lukt från rengöringen. Öppna ett fönster eller slå på en ventilationsfläkt eller ventilationskåpan före **Pyrolys**.
- Alla matrester måste tas bort innan rengöring.
- Ta bort så mycket smuts som möjligt från ugnens botten.
- Kontrollera att ugnslampans kåpa sitter på plats och att ugnslampan är släckt.
- Rengör ugnsråmet och luckan med varmt tvålatten. Skölj noga.

⚠ VARNING

- Om ugnen är kraftigt nedsmutsad med olja ska du använda **Pyrolys** för att rengöra ugnen innan du använder den igen. Om oljan lämnas kvar kan det orsaka brand.
- Om det brinner i ugnen under **Pyrolys** ska du stänga av ugnen och vänta tills elden slocknar. Tvinga inte upp luckan. Om frisk luft tillsätts vid **Pyrolys**-temperaturer kan det leda till att en flamma uppstår från ugnen. Underlåtenhet att följa denna anvisning kan leda till allvarliga brännskador.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Använd inte ugnsrengöringsmedel. Kommersiell ugnsrengöring eller skyddsbeläggning för ugnsmattor av något slag bör inte användas i eller runt någon del av ugnen.
- Ta bort bakplåten, den djupa ugnsplåten, grillgallret, alla köksredskap, aluminiumfolie samt allt annat material från ugnen.
- Ugnen visar en F-felkod och avger tre långa pip under **Pyrolys**-rengöringsprocessen om den slutar att funka medan den befinner sig i **Pyrolys**-läget. Stäng av elströmmen till huvudsäkringens eller brytaren och låt en kvalificerad tekniker serva ugnen.
- Om **Pyrolys**-läget slutar att funka stänger du av ugnen genom att trycka på **Stopp**-knappen och

kopplar bort strömförsörjningen. Låt en kvalificerad tekniker utföra service.

- Det är normalt att delar av ugnen blir varma under en **Pyrolys**-cykel. Undvik kontakt med luckan, glaset eller ugnens ventilationsområde under en **Pyrolys**-cykel.
- Lämna inte små barn utan uppsikt i närheten av apparaten. Under **Pyrolys**-cykeln kan ugnens utsida bli mycket varm att röra vid.
- Om du har sällskapsfåglar ska du flytta dem till ett annat välventilerat rum. Vissa fåglar är extremt känsliga för ångorna som avges under ugnens **Pyrolys**-cykel.
- Tvinga inte upp luckan. Detta kan skada luckans automatiska låssystem. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan efter **Pyrolys**-cykeln. Stå vid sidan av ugnen när du öppnar luckan så att varm luft och ånga kan lämna den. Ugnen kan fortfarande vara MYCKET VARM.

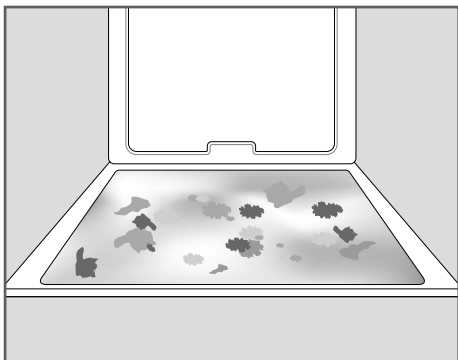
ANMÄRKNING

- Ugnslampan kan inte tändas under en **Pyrolys**-cykel. Ugnslampan kan inte tändas förrän ugnstemperaturen har svalnat till under 250 °C efter en avslutad **Pyrolys**-cykel.
- Rengör ugnsråmet och luckan med varmt tvålatten. Skölj noga.
- Rengör inte tätningen. Glasfiber materialet i ugnsluckans tätning tål inte nötning. Det är viktigt att tätningen förblir intakt. Om du märker att den har blivit sliten eller skadad ska den bytas ut av en servicetekniker.
- Det är normalt att fläkten körs under **Pyrolys**-cykeln.
- När ugnen värms upp kan du höra ljud av metalldelar som expanderar och drar ihop sig. Detta är normalt och skadar inte ugnen.
- Du kanske märker lite vit aska i ugnen. Torka bort den med en fuktig trasa eller en tvål fylld stålullsdyna efter att ugnen har svalnat. Om ugnen inte är ren efter en **Pyrolys**-cykel så upprepar du cykeln.
- Efter en **Pyrolys**-cykel kan fina linjer uppstå i porslinet eftersom det genomgick uppvärmning och nedkyllning. Detta är normalt och påverkar inte prestandan.

- **Pyrolys**-cykeln kan inte startas om **Kontrolllås**-funktionen är aktiverad.
- När **Pyrolys**-cykeln är inställd låses ugnsluckan automatiskt. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän ugnen har svalnat. Låset frigörs automatiskt.
- När luckan har låsts så slutar låsindikatorlampan  att blinka och förblir tänd. Vänta i cirka 15 sekunder för att ugnsluckans lås ska aktiveras.

När ska pyrolys användas?

- Exempel på ugnsnedsmutsnig



Fall 1

- Smutsmönster: Medelstora till kraftiga stänk
- Typ av smuts: Fett
- Vanliga livsmedel som kan smutsa ner ugnen: Kött som steks vid höga temperaturer

Fall 2

- Smutsmönster: Droppar eller fläckar
- Typ av smuts: Fyllning eller sockerbaserade fläckar
- Vanliga livsmedel som kan smutsa ner ugnen: Pajer

Fall 3

- Smutsmönster: Droppar eller fläckar
- Typ av smuts: Grädde eller tomatsås
- Vanliga livsmedel som kan smutsa ner ugnen: Olika grytor

ANMÄRKNING

- **Pyrolys**-cykeln kan användas för smuts som har byggts upp över tid. Ytfinishen kan försämrats om rejäla stänk från matlagning inte torkas bort efter varje tillagningscykel. **Pyrolys**-funktionen förhindrar inte att detta inträffar.

SVENSKA

Ställa in pyrolys

- 1) Ta ut alla galler och tillbehör ur ugnen.
- 2) Vrid på kontrollvredet eller tryck på **Meny**-knappen för att välja **Pyrolys**.
 - **Pyrolys**-ikonen blinkar när **Pyrolys** har valts.

	Pyrolys -ikon
---	----------------------

- 3) Tryck på kontrollvredet för att ställa in.
 - **Pyrolys**-ikonen slutar blinka.
- 4) Vrid kontrollvredet för att välja **Pyrolys**-cykel beroende på smutsnivå (se tabellen nedan).

Smutsnivå	Cykelinställning
Lätt nedsmutsat ugnsutrymme	1 tim 15 min
Måttligt nedsmutsat ugnsutrymme	1 tim 30 min
Kraftigt nedsmutsat ugnsutrymme	2 tim

- **Tillagningstid**-ikonen blinkar.

	Tillagningstid -ikon
---	-----------------------------

- 5) Om du vill kan du trycka på **Tillagningstid och sluttid**-knappen för att använda sluttiden för tillagningen.
 - Ställ in sluttiden med kontrollvredet.
 - **Sluttid**-ikonen blinkar.

	Sluttid -ikon
---	----------------------

72 UNDERHÅLL

- 6) Tryck på **Start**-knappen eller kontrollvredet.



- 7) När **Pyrolys**-cykeln är inställd låses ugnsluckan automatiskt och låsikonen  visas.

- Du kan inte öppna ugnsluckan förrän ugnen har svalnat. Låset frigörs automatiskt när ugnen har svalnat.

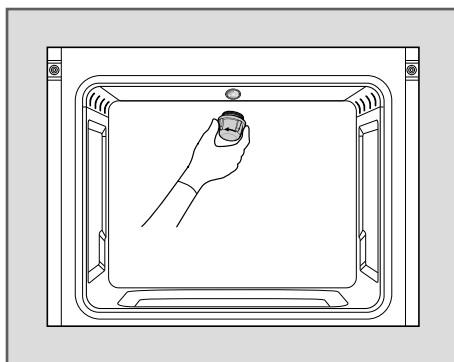
FÖRSIKTIGHET

- Tvinga inte upp ugnsluckan när låsikonen visas. Ugnsluckan förblir låst tills ugnstemperaturen har sjunkit. Om du tvingar upp dörren så skadas den.
- Det kan bli nödvändigt att avbryta en **Pyrolys**-cykel på grund av överdriven rökutveckling eller eld i ugnen. För att avbryta **Pyrolys**-funktionen trycker du på **Stopp**-knappen på displayen.



- Om du använder våld kan glaset eller ugnen spricka eller skadas.

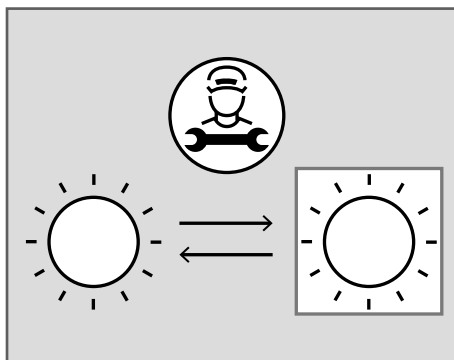
- 1) Koppla ur ugnen eller koppla bort strömmen.
- 2) Vrid glaslampans kåpa moturs för att ta bort den.
- 3) Ta bort halogenlampan från uttaget och kassera den på ett miljövänligt sätt.
- 4) Sätt i den nya halogenlampan.
- 5) Sätt fast glaslampans kåpa och vrid den medurs.
- 6) Slå på ugnen eller anslut strömmen igen.



Information om ljuskälla

Denna apparat innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

- Lampan tänds och släcks automatiskt i följande fall:
 - vid öppning/stängning av luckan
 - när du trycker på **Lampa**-knappen
 - när du använder InstaView-funktionen.



Periodiskt underhåll

Byta ugnslampan

Ugnslampan är en standard halogenlampa på 25 watt eller 40 watt.

VARNING

- Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elektriska stötar.
- Se till att ugnen och glödlampan är svala.
- Koppla bort strömmen till apparaten vid huvudsäkringen eller brytarpanelen. Underlåtenhet att göra detta kan leda till allvarliga personskador, dödsfall eller elektriska stötar.
- Använd handskar när du byter ugnslampan. Glasfragment från trasiga glödlampor kan orsaka risk för personskador.

- Kontakta en servicetekniker för byte av lampputtag.

Information om ljuskälla	
Referenskontrollinställningarna och anvisningar om hur de implementeras, om tillämpligt.	Ej tillämpligt vid ingen referenskontrollinställning.
Anvisningar om hur man tar bort belysningsdelar och/eller delar som inte tillhör belysningen, om sådana finns, samt hur man stänger av dem eller minimerar strömförbrukningen.	Strömkällans kontakt bör vara frånkopplad för att stänga av lampen.
Om ljuskällan är dimbar: En lista över dimmers som den är kompatibel med och de kompatibilitetsstandarder som ljuskällan/dimmern överensstämmer med, om sådana finns.	Ej dimbar.
Om ljuskällan innehåller kvicksilver: Anvisningar om hur du hanterar avfall i händelse av oavsiktlig skada.	Inget kvicksilver.
Rekommendationer om hur ljuskällan ska kasseras när den är uttjänt.	Se www.lg.com/global/recycling

SVENSKA

Ta bort, montera och demontera ugnsluckan

Borttagning och demontering av ugnsluckan kan behövas för bästa möjliga rengöring. Ugnsluckan innehåller glas som kan gå sönder. Var försiktig när du tar bort, monterar och demonterar ugnsluckan.

⚠ FÖRSIKTIGHET

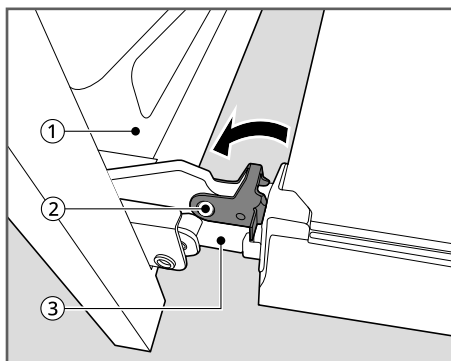
- För att förhindra brännskador måste du vänta tills ugnen har svalnat innan du rör vid någon del.
- Luckan är mycket tung. Var försiktig när du tar bort, lyfter och byter ut luckan.
- Lyft inte luckan i handtaget. Handtaget är inte utformat för att bära upp hela luckans vikt, vilket kan leda till allvarliga skador på luckan på apparaten.
- Slå inte på glaset med grytor, stekpannor eller något annat föremål.
- Om du repar, slår på, skär på eller belastar glaset så kan det försvaga dess struktur och orsaka en ökad splitterrisk vid ett senare tillfälle.
- Stäng inte ugnsluckan förrän alla ugnsgaller är helt på plats.

Ta bort ugnsluckan

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Kläm fast klämman ordentligt för att undvika att ugnsutrymmet skadas.

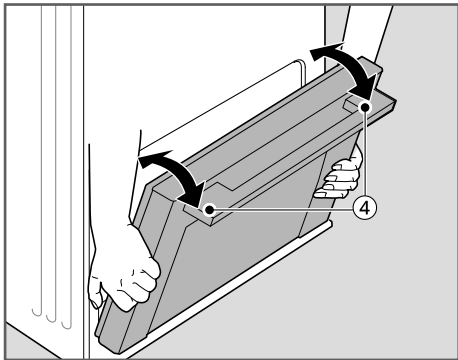
- 1) Öppna luckan helt.
- 2) Lyft upp luckans klämma ② och vänd den helt mot ugnen ①.



- 3) Ta ett stadigt tag om båda sidorna av luckan längst upp.

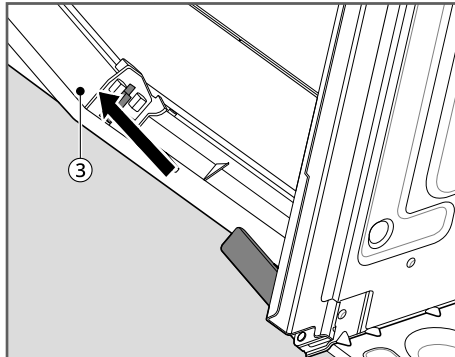
74 UNDERHÅLL

- 4) Stäng luckan delvis till cirka 70 grader ④. Om läget är korrekt kan gångjärnen ③ röra sig fritt.



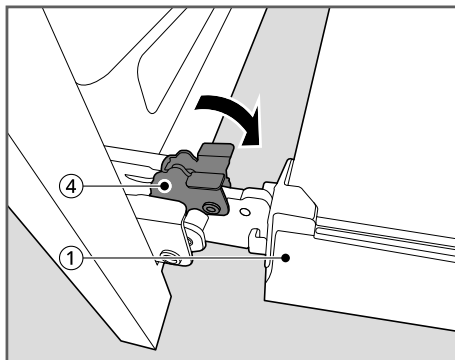
- 5) Lyft och dra luckan mot dig tills gångjärnsspärrarna är helt lossade.

- 2) För in gångjärnen helt ② i skårorna ③.



- 3) Öppna luckan långsamt helt. Se till att gångjärnen ② sitter fast ordentligt i skårorna ③.

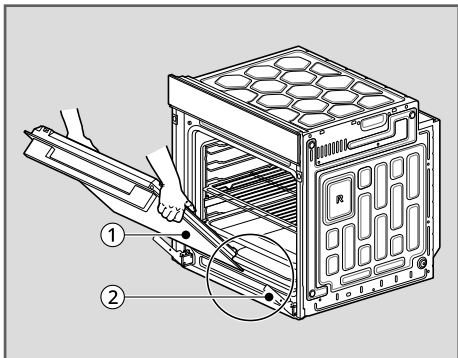
- 4) Lyft upp luckans klämma ④ och vänd den mot ugnsluckan ① tills den klickar på plats.



- 5) Stäng luckan.

Montera ugnsluckan

- 1) Ta ett stadigt tag om luckans båda sidor ① nära ovan delen.

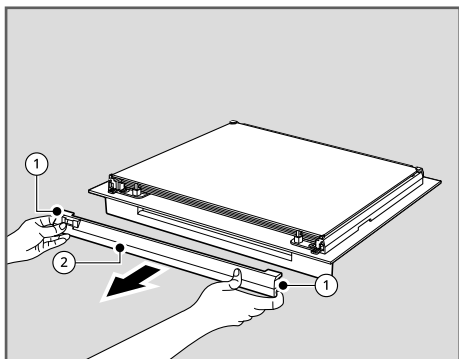


Demontera ugnsluckan

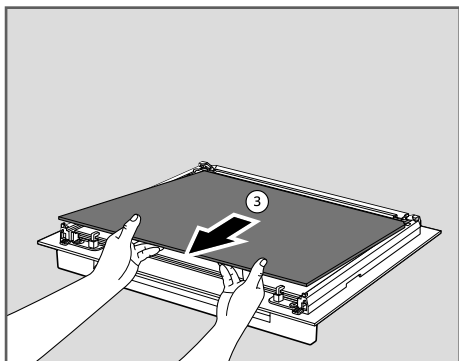
Ugnsluckan innehåller tre lager av glaspaneler. Ta bort ugnsluckan från ugnen innan du tar isär ugnsluckan.

- 1) Ta bort ugnsluckan från ugnen och placera den på en mjuk, plan yta för att förhindra splitterskador och repor med luckans handtag mot golvet.

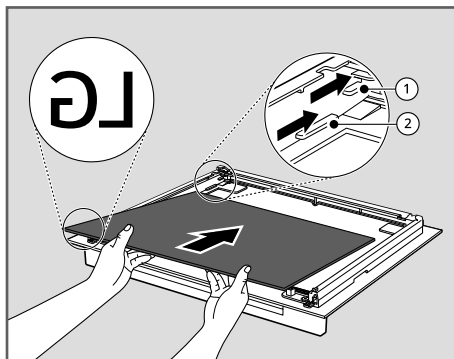
- 2) Tryck in låsen ① på båda sidor av luckans övre kåpa ② och dra framåt.



- 3) Ta tag i och lyft upp glaspanelen ③ något med båda händerna och dra framåt för att ta bort den från ugnsluckan.
Lägg undan tätningen (4 st) som är införd i glaset.
Upprepa för att ta bort alla tre lager av glaspaneler.

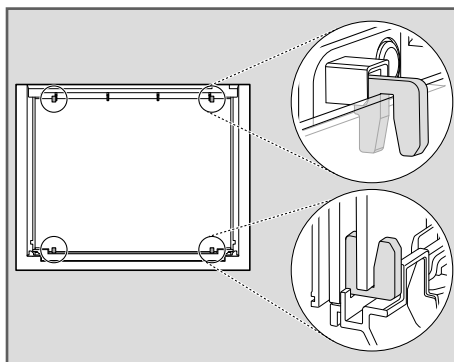


- Placera glaspanelen med den **LG**-tryckta sidan mot ugnsluckans handtag.



- 2) Montera de 4 spärrarna på den andra glaspanelen enligt följande.

- Spärrarna fäster glaset på plats och minskar buller och vibrationer i luckan.



- 3) Skjut in den övre glaspanelen ③ ovanpå den andra glaspanelen i ugnsluckan.

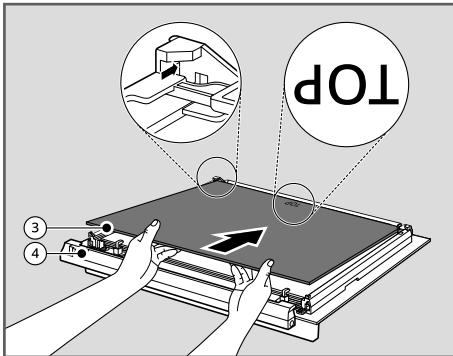
Montera glaspanelen

Montera glaspanelerna i omvänd ordning som för borttagningen.

- 1) Skjut in den nedre glaspanelen i ② och den andra glaspanelen i ① på ugnsluckan.

76 UNDERHÅLL

- Om den är korrekt placerad kommer du att se **TOP** tryckt på botten av glaspanelen för att indikera rätt orientering.



- 4) Montera luckans övre kåpa ④.
- Se till att den är på plats (har klickat!).

FELSÖKNING

Vanliga frågor

Vanliga frågor

- F: Är det normalt att höra ett klickande ljud från baksidan av ugnen när jag använder den?**
- S: Din nya apparat är utformad för att upprätthålla en bättre kontroll över ugnstemperaturen. Du kan höra ugnens värmeelement sättas på och stängas av oftare på din nya ugn. Detta är NORMALT.
- F: Varför blinkar kolonet i klockan?**
- S: Det betyder att produkten precis har anslutits eller att den har drabbats av ett strömavbrott. För att ändra den blinkande tiden trycker du på valfri knapp och återställer klockan.
- F: Under matlagning med konvektionsfläkten stannar fläkten när jag öppnar luckan. Är det normalt?**
- S: Ja, det är normalt. När luckan öppnas stängs konvektionsfläkten av fram till dess att luckan stängs.
- F: Kan jag använda aluminiumfolie för att samla upp droppar i ugnsutrymmet?**
- S: Använd aldrig aluminiumfolie för att klä botten eller sidorna av ugnen. Folien smälter och fastnar på ugnens bottenyta och kan inte tas bort. Använd istället en folieklädd bakplåt på ett nedre ugnsgaller för att samla in droppar (i det fall folien redan har smält på botten av ugnen så kommer det inte att påverka ugnens prestanda.)
- F: Kan jag använda aluminiumfolie på gallren?**
- S: Täck inte galler med aluminiumfolie. Om hela galler täcks med folie begränsas luftflödet, vilket leder till dåliga tillagningsresultat. Använd en ugnsplåt med folie under fruktpajer eller andra sura eller söta livsmedel för att förhindra att matrester skadar ugnens finish.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Folie kan användas för att linda in mat i ugnen, men låt inte folien komma i kontakt med de exponerade värme-/grillelementen i ugnen. Folien kan smälta eller antändas och orsaka rök, brand eller personskador.

- F: Kan jag lämna gallren i ugnen när jag kör en pyrolys-cykel?**
- S: Nej, ta ut alla föremål ur ugnen innan du startar en **Pyrolys**-cykel.
- F: Vad ska jag göra om gallren är klibbiga och det har blivit svårt att föra in dem och ta ut dem?**
- S: Med tiden kan gallren bli svåra att föra in och ta ut. Applicera en liten mängd olivolja på sidorna av gallren. Detta kommer att fungera som ett smörjmedel för enklare glidning.

78 FELSÖKNING

F: Ska jag grilla med luckan öppen eller stängd?

S: Din elektriska ugn är inte utformad för grillning med öppen lucka. Om du grillar med ugnsluckan öppen kan det skada ugnsvreden och displayen.

F: Varför fungerar inte funktionsknapparna?

S: Kontrollera om **kontrollåset** är aktiverat. Låsikonen  visas på displayen om **kontrollåset** är aktiverat. Information om hur du inaktiverar **kontrollåset** finns i avsnittet **Ställa in kontrollås** i kapitlet **Drift**.

F: Hur kan jag se till att barn är säkra kring apparaten?

S: Barn ska övervakas när de befinner sig vid apparaten då den används och efter användning fram till dess att ugnsytorna har svalnat. Du kan också använda **kontrollåset** för att förhindra att barn slår på ugnen av misstag. **Kontrollåset** inaktiverar de flesta knappar på kontrollpanelen. Se **Ställa in kontrollås** i avsnittet **Drift**.

Innan du tillkallar service

Matlagning

Indikation	Orsak & Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Kontakten på apparaten är inte ordentligt inkopplad i eluttaget. Se till att elkontakten är ansluten till ett strömförande och korrekt jordat uttag.
	En säkring i hemmet kan ha gått eller så har strömbrytaren utlösts. Byt säkringen eller återställ strömbrytaren.
	Ugnsreglagen är felaktigt inställda. Se avsnittet "Använda ugnen" i kapitlet Drift.
	Ugnen är för varm. Låt ugnen svalna till under låstemperaturen.
Ånga flödar ut genom ugnsventilen.	Tillagning av livsmedel med hög fukthalt producerar ånga. Detta är normalt.
Apparaten fungerar inte.	Sladden är inte korrekt ansluten. Se till att sladden är korrekt ansluten till uttaget. Kontrollera strömbrytarna.
	Kabeldragningen är inte komplett. Kontakta en elektriker för hjälp.
	Strömavbrott. Kontrollera om bostadens belysning funkar för att vara säker. Ring ditt lokala elbolag för service.

Indikation	Orsak & Åtgärd
Ugnen ryker kraftigt under grillning.	Den valda kontrollen är inte korrekt. Följ anvisningarna under Ställa in ugnsgrege.
	Köttet är för nära värmeelementet. Flytta gallret så att det finns tillräckligt med utrymme mellan köttet och elementet. Förvärm grillelementet för bryning.
	Köttet har inte förberetts ordentligt. Ta bort överflödigt fett från köttet. Skär i återstående feta kanter för att förhindra böjning.
	Fett har ansamlats på ugnens ytor. Gammalt fett eller matstänk orsakar kraftig rök. Regelbunden rengöring är nödvändigt när du grillar ofta.
Maten bakas eller steks inte ordentligt	Ugnsgrege är felaktigt inställda. Se avsnittet "Använda ugnen" i kapitlet Drift.
	Gallrets position är felaktig eller så är gallret inte plant. Se avsnittet "Använda ugnen" i kapitlet Drift.
	Felaktiga köksredskap eller köksredskap av fel storlek används. Se avsnittet "Använda ugnen" i kapitlet Drift.
Fukt samlas på ugnsfönstret eller ånga kommer från ugnens ventilationsöppning	Detta händer när du lagar mat med hög fukthalt. Detta är normalt.
	För mycket vätska användes vid rengöringen av fönstret. Undvik att använda mycket vätska när du rengör fönstret.
Varmluft släpps ut i köket efter att ugnen har stängts av.	Utblås av varmluft är nödvändigt för att bibehålla och sänka ugnstemperaturen. Den stängs av automatiskt när värmen har sjunkit till en säker temperatur. Detta är normalt.

Delar och funktioner

Indikation	Orsak & Åtgärd
 visas på displayen när du vill laga mat	Ugnsluckan är låst eftersom temperaturen inuti ugnen inte har sjunkit under den temperatur som frigör låset. Tryck på STOPP-knappen. Låt ugnen svalna.
	Kontrolllåset är aktiverat. Tryck på Kontrollås-knappen i 3 sekunder för att återställa funktionen.

80 FELSÖKNING

Indikation	Orsak & Åtgärd
Ugnslampan fungerar inte.	Det är antingen dags att byta glödlampan eller så är glödlampan inte ordentligt fastsatt. • Byt ut eller dra åt glödlampan. Se avsnittet "Byta ugnslampan" i den här bruksanvisningen.
Kylfläkten fortsätter efter att ugnen har stängts av.	Fläkten stängs av automatiskt när de elektroniska komponenterna har svalnat tillräckligt. • Detta är normalt.
Ugnen startar inte pyrolys.	Ugnstemperaturen är för hög för att ställa in pyrolys. • Låt apparaten svalna och återställ reglagen.
	Ugnsreglagen är felaktigt inställda. • Se avsnittet Pyrolys.
	En pyrolyscykel kan inte startas om ugnsluckan är öppen. • Stäng luckan.
Ugnsluckan öppnas inte efter en pyrolyscykel.	Ugnen är för varm. • Låt ugnen svalna till under låstemperaturen.
	Reglaget och luckan kan vara låsta. • Låt ugnen svalna i ungefär en timme efter avslutad pyrolyscykel. Luckan kan öppnas när låset  inte längre visas under pyrolyscykeln.
	Kontrolllåset är aktiverat. • Tryck på Kontrollås-knappen i 3 sekunder för att återställa funktionen.
Ugnen är inte ren efter en pyrolyscykel.	Ugnsreglagen är inte rätt inställda. • Se avsnittet Pyrolys.
	Ugnen var kraftigt nedsmutsad. • Torka upp synliga matrester innan du startar rengöringscykeln. Kraftigt nedsmutsade ugnar kan behöva köra pyrolys en andra gång eller under en längre tid.
Konvektionsfläkten stannar.	Konvektionsfläkten stannar under en bakningscykel med konvektionsfläkten. Det händer för att skapa jämnare värme under cykeln. • Detta är inte ett fel och bör betraktas som normal drift.
Ugns gallren är svåra att skjuta in (WS7D76*2**, WSED7613*).	De glänsande, silverfärgade gallren har rengjorts. • Applicera en liten mängd vegetabilisk olja på en pappershandduk och torka av kanterna på ugns gallren med pappershandduken.
Tillagningsutrymmet värms inte upp och ikonen "Demo eller D" visas på displayen.	Apparaten är i demoläge. • Se avsnittet "Demoläge" i bruksanvisningen och inaktivera läget.

Buller

Indikation	Orsak & Åtgärd
"Sprakande" eller "knäppande" ljud	Detta är ljudet av metall som värms upp och kyls ned under tillagning och vid Pyrolys. • Detta är normalt.
Fläktljud	Konvektionsfläkten kan slås på och stängas av automatiskt. • Detta är normalt.

Wi-Fi

Indikation	Orsak & Åtgärd
Din hemutrustning och smartphone är inte ansluten till Wi-Fi nätverket.	Lösenordet är ogiltigt för den Wi-Fi som du försöker att ansluta till. • Hitta Wi-Fi-nätverket som är anslutet till din smartphone och ta bort det, registrera därefter din apparat LG ThinQ.
	Mobil-data för din smarttelefon är påslagen. • Stäng av mobildata på din smarttelefon och registrera apparaten med användning av Wi-Fi-nätverket.
	Det trådlösa nätverksnamnet (SSID) är inte korrekt inställt. • Det trådlösa nätverksnamnet (SSID) ska vara en kombination av engelska bokstäver och nummer. (Använd inte specialtecken.)
	Routers frekvens är inte 2,4 GHz. • Endast router med frekvensen 2,4 GHz stöds. Ställ in den trådlösa routern till 2,4 GHz och anslut utrustningen till den trådlösa routern. För att kontrollera routers frekvens, rådfråga din internetleverantör eller routers tillverkare.
	Avståndet mellan utrustningen och routern är för stor. • Om avståndet mellan utrustningen och routern är för stor, kommer signalen att vara svag och anslutningen kan konfigureras felaktigt. Flytta routern närmare utrustningen.

Kundtjänst och reservdelar

Kundtjänst

Om felet inte kan fixas med hjälp av ovanstående åtgärder ska du kontakta LG Service.

Kontaktuppgifter för alla länder finns i det bifogade garantikortet.

- Vid fel får apparaten inte användas. Om ett fel uppstår måste apparaten isoleras genom att

koppla från nätkontakten eller stänga av apparaten genom att ta bort säkringen eller stänga av strömbrytaren i husets säkringskåp.

- Apparaten får endast repareras av en särskilt utbildad och kvalificerad elektriker. Felaktigt utförda reparationer kan leda till avsevärda skador.

82 FELSÖKNING

FÖRSIKTIGHET

- Reparationer av apparaten får endast utföras av en särskilt licensierad tekniker. Felaktiga reparationer kan medföra avsevärda risker.
- Använd inte apparaten om den är skadad. I händelse av fel ska du stänga av den vid eluttaget. I händelse av ett fel är det möjligt att ett besök av en tekniker från kundtjänst eller återförsäljaren inte täcks av garantin om orsaken till felet är resultatet av felaktig användning.

Reservdelar

Kontakta LG Service om du behöver reservdelar eller en tekniker.

- Ditt samtal vidarebefordras automatiskt till den kundtjänst som ansvarar för ditt postnummerområde.
- Du hittar adressen till din lokala kundtjänst, samt annan information för kunder, online på www.lg.com

Se till att du har följande uppgifter till hands:

- Ditt namn och din adress, inklusive postnumret.
- Ditt telefonnummer.
- Exakta uppgifter om problemet.
- Modell, serie och serienummer. Dessa uppgifter finns på märkplåten som sitter på den vänstra innerkanten av ugnsluckan.
- Ditt daterade inköpskvitto. Observera att inköpsbevis krävs för alla garantianspråk. Innan du begär ett garantianspråk är det viktigt att du läser avsnittet om "FELSÖKNING". En avgift tas ut för alla inspektioner som utförs av en tekniker om det visar sig att det inte finns något mekaniskt eller elektriskt fel på apparaten.

Produktblad

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014, tillämplig standard EN 60350-1:2016

Varumärke	LG
Modellidentifierare	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Energieffektivitetsindex (EEI _{cavity})	65,6
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning (konventionellt läge)	0,89 kWh/cykel
Energiförbrukning (fläktstött konvektionsläge)	0,57 kWh/cykel
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektrisk
Volym	76 l
Vikt	43,0 kg

SVENSKA

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 2023/826, tillämplig standard EN 50564:2011

Strömförbrukning i informationsläge	0,8 W
Energiförbrukning vid vänteläge för nätverk	2,0 W
Den tidsperiod efter vilken energistyrningsfunktionen, eller en liknande funktion, automatiskt växlar över produkten till vänteläge och/eller frånläge och/eller det tillstånd som ger nätverksanslutet vänteläge	5 minuter

Anteckningar



Skann QR-koden for å se manualen.



BRUKERHÅNDBOK

INNEBYGD OVN



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før installasjonen. Det vil forenkle installasjonen og sikre at produktet installeres riktig og sikkert. Oppbevar disse anvisningene i nærheten av maskinen for fremtidig referanse.

NORSK

WS7D76**** , WSED761**

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. All Rights Reserved

INNHALDSFORTEGNELSE

Denne håndboken kan inneholde bilder eller innhold som er forskjellig fra modellen som du har kjøpt.

Denne håndboken kan endres av produsenten.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK	5
Advarsler	5
ADVARSEL	6
Montering	6
Bruk	7
Vedlikehold	9
Brannfare og lett antennelige materialer	10
FORSIKTIG	11
Bruk	11
Vedlikehold	12
OMSORG FOR MILJØET	13
Deponering	13
Brukte apparater	14
Avhending av gamle apparater	15
INSTALLASJONSINSTRUKSJONER	15
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren	15
Elektrisk tilkobling	16

PRODUKTOVERSIKT

Produktets funksjoner	17
Eksteriør/interiør	17
Tilbehør	18

BRUK

Betjening av kontrollpanel	20
Betjeningspanelets funksjoner	20
Energisparetips	22
Endre innstillinger	22
Innstillinger (InstaView, klokke, volum)	22
Angi en tilberedningsmodus	23
Kontrollås	23
Ovnslys	23

Wi-Fi	23
Fjernstart.....	23
Demomodus	24

Bruke ovnen 24

Før du bruker ovnen	24
Montere skinne (teleskopisk) stativ	25
Fjerne skinnestang.....	25
Bruke teleskopskinnene (modell WS7D76*2**, WSED7613*).....	25
Bruk standard stekeovnsrister	26
InstaView.....	26
Stekeveiledning	27
Baking.....	32
Anbefalt bakeveiledning	33
Varmluft / økonomisk varmluft	38
Anbefalt økonomisk varmluftsveiledning	39
Grilling	39
Anbefalt grillguide	41
Avriming	42
Steking.....	42
Oppskrift.....	44
Air Fry.....	54
Anbefalt veiledning for Air Fry.....	55
Air Sous-Vide.....	57
Anbefalt veiledning for Air Sous-Vide.....	59
Sabbatsmodus.....	59
Informasjon for testinstitutter	60

SMARTFUNKSJONER

LG ThinQ-appen 62

LG ThinQs appfunksjoner	62
Installere LG ThinQ-appen og koble til et LG-apparat.....	62
RF-modulspesifikasjoner	63
Samsvarserklæring	63
Melding med informasjon om programvare med åpen kildekode	63

Smart diagnosefunksjon 63

Bruk av LG ThinQ til å diagnostisere problemer	64
Bruk av hørbar diagnose til å diagnostisere problemer	64

VEDLIKEHOLD

Rengjøring..... 65

Innside.....	65
--------------	----

Utvendig	65
EasyClean	66
Pyrolyse	68
Periodisk vedlikehold	71
Skifte ovnslys	71
Fjerne, montere og demontere ovnsdøren	72

FEILSØKING

Vanlige spørsmål	76
Ofte stilte spørsmål	76
Før du kontakter service	77
Matlaging	77
Deler og funksjoner	78
Lyder	80
Wi-Fi	80
Kundeservice og reservedeler	81
Produktkort	82

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

Advarsler

Din egen og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har gitt mange viktige sikkerhetsmeldinger i denne håndboken og på apparatet ditt. Les og følg alltid alle sikkerhetsmeldinger.

Les og følg instruksjonene når du bruker apparatet for å unngå brannfare, elektrisk støt, person- eller materiell skade. Denne veiledningen inkluderer ikke alle mulige scenarioer. Kontakt alltid den tekniske servicerepresentanten eller produsenten når det oppstår et problem som ikke kan forstås. Disse instruksjonene er kun gyldige hvis landets symbol vises på apparatet. Hvis symbolet ikke vises på apparatet, må du sjekke de tekniske instruksjonene som vil gi de nødvendige instruksjonene angående modifisering av apparatet til vilkårene for bruk i landet.



Dette er symbolet for en sikkerhetsvarsel.

Dette symbolet varsler deg om potensielle farer som kan drepe eller skade deg og andre. Alle sikkerhetsmeldinger vil følge sikkerhetsvarselsymbolet og enten ordet ADVARSEL eller FORSIKTIG.

Disse ordene betyr:



ADVARSEL

Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke følger instruksjonene.



FORSIKTIG

Du kan bli skadet eller forårsake skade på produktet hvis du ikke følger instruksjonene.

Alle sikkerhetsmeldinger vil fortelle deg hva den potensielle faren er, fortelle deg hvordan du kan redusere sjansen for skade og fortelle deg hva som kan skje hvis instruksjonene ikke følges.

6 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

ADVARSEL

ADVARSEL

- For å redusere risikoen for eksplosjon, brann, død, elektrisk støt, skade eller skålding når du bruker dette produktet, må du følge grunnleggende forholdsregler, inkludert følgende:

Montering

- La aldri noen klatre, sitte, stå eller henge på ovnsdøren. Skade kan oppstå som følge av kontakt med varm mat eller selve ovnen.
- Ikke kle ovnens vegger, stativer, bunn eller andre deler av ovnen med aluminiumsfolie eller noe annet materiale. Hvis du gjør det, forstyrres varmfordelingen, gir dårlige bakeresultater og forårsaker permanent skade på ovnens indre (aluminiumsfolie smelter og festes til ovnens indre overflate).
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller annet materiale til å kle bunnen av ovnen. Feil montering av dekning i ovnen kan føre til risiko for elektrisk støt eller brann.
- Forsikre deg om at apparatet er riktig installert og jordnet av en kvalifisert montør, i henhold til installasjonsinstruksjonene. Alle justeringer og service skal kun utføres av kvalifiserte montører eller serviceteknikere.
- Sørg for at all emballasje fjernes fra apparatet før bruk. Hold plast, klær, papir og andre brennbare materialer borte fra deler av apparatet som kan bli varme.
- Den elektriske strømmen må slås av mens de elektriske forbindelsene kobles.
- Feil tilkobling av aluminiumsdekte ledninger til kobberledninger kan føre til elektrisk fare eller brann. Bruk kun koblinger som er laget for kobling av kobber til aluminium, og følg produsentens anbefalte prosedyre nøye.
- Ikke åpne eller lukk ovnsdøren med unødig makt.
- Ikke blokker ventilasjonshullet med materiale.

- Ikke plasser, oppbevar eller tilbered levende dyr eller organismer i ovnen.
 - Ikke bruk ovnen til brenning av keramikk eller herding av malte gjenstander.
- For å unngå overoppheting skal apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.
- Ikke installer apparatet på gulvet.
- Sørg for at apparatet er slått av før du skifter ut lampen for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Sjekk innstillingene for demomodus.
 - Varmeelementene for stekerommet vil ikke fungere når demomodus er slått på (demo eller D vises i displayet). Hvis modusen er slått på, må den deaktiveres før ovnen kan brukes til å lage mat.

Bruk

- Ikke bruk denne ovnen til kommersiell virksomhet. Denne ovnen er eksklusivt og utelukkende beregnet for husholdningsbruk.
- **IKKE BERØR VARMEELEMENTER ELLER INNVENDIGE OVERFLATER I OVNEN.** Varmeelementer kan være varme selv om de er mørke i fargen. Innvendige overflater i en ovn blir varme nok til å forårsake brannskader. Under og etter bruk må du ikke berøre eller la klær eller andre brennbare materialer komme i kontakt med varmeelementer eller innvendige overflater i ovnen før de har hatt tilstrekkelig tid til å avkjøles. Andre overflater, for eksempel ovnsåpninger og overflater i nærheten av disse åpningene, ovnsdører og vinduer i ovnsdører, blir også varme og kan forårsake brannskader hvis de ikke får avkjøles.
- Vær forsiktig når du åpner døren. Den varme luften og dampen som slipper ut kan forårsake brannskader på hender, ansikt og øyne. La varm luft eller damp slippe ut av ovnen før du tar ut eller bytter mat i ovnen.
- Ikke bruk plast til å dekke mat. Bruk kun aluminiumsfolie eller ovnssikre lokk.
- Prøv aldri å tørke et kjæledyr i ovnen.

8 Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk aldri apparatet til oppvarming av rommet.
- Bruk alltid grytekluter eller ovnsvotter når du fjerner mat fra en ovn. Kokekar vil være varme. Bruk kun tørre grytekluter. Fuktige eller fuktige grytekluter på varme overflater kan føre til brannskader fra damp. Ikke la gryteholderen berøre varmeelementer som er på og oppvarmede. Ikke bruk et badehåndkle eller annet stort tøystykke til å fjerne mat.
- Ikke varm opp uåpnede matbeholdere. Trykk i beholderne kan føre til at de sprekker, noe som kan føre til personskade.
- Ikke la aluminiumsfolie eller temperatursonden komme i kontakt med varmeelementene.
- Ikke rør ovnsristene mens de er varme.
- Hvis en rist må flyttes mens ovnen er varm, må du ikke la gryteholderen komme i kontakt med det oppvarmede varmeelementet i ovnen.
- Trekk stekeristen til stopp-lås-posisjonen når du legger inn eller tar ut mat fra ovnen. Dette bidrar til å forhindre brannskader forårsaket av berøring av varme overflater på døren og ovnsveggene.
- Ovnens må ikke brukes hvis et varmeelement utvikler et glødende punkt under bruk eller viser andre tegn på skade. Et glødende punkt indikerer at varmeelementet kan svikte og utgjøre en potensiell brann- eller støtfare. Slå av ovnen umiddelbart og få varmeelementet skiftet ut av en kvalifisert servicetekniker.
- IKKE blokker ovnsventilen under drift. Dette kan skade de elektriske delene av ovnen. Luft må kunne sirkulere fritt. Den nederste ventillisten skal være ordentlig montert på fremre underside av ovnen før du installerer ovnsdøren.
- Ikke legg store, tunge gjenstander som hele kalkuner på den åpne ovnsdøren.
- Vær forsiktig når døren er åpen for å unngå personskade.
- Hvis dør- eller dørpakningene er skadet, må ovnen ikke brukes før den er reparert av en kompetent kvalifisert person.
- Ikke la barn krype inn i ovnen.

- Ikke plasser hånden under kontrolleren eller mellom døren og nedre ventillist under drift. Utsiden av ovnen kan bli veldig varm å ta på.
- Dette apparatet kan brukes av barn som er åtte år eller eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller har fått informasjon om hvordan apparatet trygt kan brukes og forstår farene dette medfører. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold bør ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Små barn skal holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Under bruk blir apparatet varmt. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementer inne i ovnen. Små barn skal holdes unna.
 - Selv om de kanskje ikke ser ut til å være det, kan disse overflatene kan være varme nok til å brenne huden selv etter at tilberedningen er ferdig. Unngå å plassere hender og armer inne i ovnen.
- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn skal holdes unna.
- Eksponerte deler av ovnen kan bli varme under grilling. Hold barn på avstand.
- Instruksjonen skal angi at under slike forhold kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn skal holdes unna.

Vedlikehold

- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn på bakskjermen eller i skap over et kokeapparat. Barn som klatrer på ovnen for å nå gjenstander, kan bli alvorlig skadet.
- La varme kokekar og kjøkkenutstyr avkjøles på et trygt sted, utilgjengelig for små barn.
- Hvis dørglasset, overflaten eller ovnsvarmeeenheten på apparatet er skadet, må du slutte å bruke apparatet og ringe etter service.
- Koble alltid strømmen fra apparatet før service.
- Før du skifter ut ovnslyset, må du slå av strømmen til ovnen på hovedsikringen eller effektbryterpanelet.
- Hell aldri kaldt vann over en varm ovn for å gjøre den ren.

10 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Ikke rengjør med skuresvamber av metall. Deler kan brennes av og berøre elektriske deler, noe som forårsaker risiko for elektrisk støt.
- Ikke oppbevar andre materialer enn produsentens anbefalte tilbehør i denne ovnen når ikke i bruk.
- Ikke dekk stativer eller andre deler av ovnen med metallfolie. Dette vil føre til overoppheting av ovnen.
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med olje, bruker du høy temperatur for å brenne den av (pyrolyse). Oljen kan forårsake brann.
- Hvis det blir flamme i ovnen under pyrolysen, slår du av ovnen og venter til brannen slukker. Ikke tving døren åpen. Innføring av oksygen ved pyrolysetemperaturer kan føre til flammeutbrudd fra ovnen. Hvis du ikke følger denne instruksjonen, kan det føre til alvorlige brannskader.
- Hvis ovnen din faller i gulvet eller blir skadet, må du få den grundig kontrollert av en kvalifisert servicetekniker før du bruker den.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare. (Kun på enkelte modeller)
- **IKKE BERØR VARMEELEMENTENE ELLER DE INNVENDIGE OVERFLATENE I OVNSROMMET.** Under og etter bruk eller rengjøring av innsiden, må du ikke berøre andre brennbare materialer som kommer i kontakt med varmeelementer eller innvendige overflater i ovnsrommet før de har hatt tilstrekkelig tid til å kjøle seg ned. Andre overflater, for eksempel vinduer i ovnsdør, stekeovnslampe, blir også varme og kan forårsake brannskader hvis de ikke får avkjøles.

Brannfare og lett antennelige materialer

- Ikke oppbevar eller bruk brennbart materiale i eller i nærheten av ovnen. Brennbare materialer inkluderer papir, plast, grytekluter, sengetøy, veggbelegg, gardiner og bensin eller andre brennbare damper og væsker som fett eller matolje. Disse materialene kan antennes når ovnen er i bruk.
- Vær svært forsiktig når varmt fett flyttes eller kastes.

- Bruk riktige klær. Ikke bruk løstsittende eller hengende plagg, som kan antennes hvis de kommer i kontakt med varme overflater og forårsaker alvorlige brannskader.
- Ikke bruk ovnen til tørking av klær. Bruk kun ovnen til tiltenkt formål.
- Hvis du har skaplass rett over ovnen, kan du bruke den til å oppbevare gjenstander som ikke brukes ofte, og som trygt kan oppbevares på et sted som utsettes for varme. Temperaturer kan være utrygge for flyktige gjenstander som brennbare væsker, rengjøringsmidler eller aerosolsprayer.
- Ikke bruk vann til å slukke fett som brenner. Hvis det skulle oppstå en ovnsbrann, lar du ovnsdøren være lukket og slår av ovnen. Hvis brannen fortsetter, kast natron på ilden eller bruk et brannslukningsapparat. Ikke bruk vann eller mel på bålet. Mel kan være eksplosivt og vann kan spre en fettbrann og forårsake personskade.

FORSIKTIG

Bruk

- Varm alltid fett sakte, og følg med når det varmes opp.
- Hvis du steker kombinasjoner av oljer og fett, rør dem sammen før oppvarming.
- Bruk et dypt fettermometer, om mulig, for å forhindre overoppheting av fett utover røykepunktet.
- Bruk minst mulig fett til effektiv steking med grunt eller dypt fett. Å fylle pannen med for mye fett kan forårsake at det flyter over når maten tilsettes.
- Tilgjengelige deler kan bli varme når grillen er i bruk.
- Når du bruker stekeposer i ovnen, følg produsentens anvisninger.
- Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i drift.
- Ikke bruk denne ovnen til andre formål enn matlaging.
- Vær forsiktig hvis du åpner døren når ovnen er i drift. Varme overflater kan forårsake alvorlige forbrenninger.

12 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- For å unngå fare på grunn av utilsiktet tilbakestilling av termisk bryter må dette apparatet ikke forsynes via en ekstern koblingsenhet, for eksempel en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slås av og på av forsyningsverket.
- Overflødig søl må fjernes før rengjøring.
- Når du bruker rengjøringsmodus, fjern det flate stekebrettet, det dype stekebrettet, risten, alle kokekar, aluminiumsfolie eller annet materiale fra ovnen.

Vedlikehold

- Ikke reparer eller skift ut noen deler av apparatet med mindre det er spesielt anbefalt i håndboken. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk etsende eller slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre ovnsdørglasset, da de kan ripe opp overflaten. Riper kan føre til at glasset knuses.
- Påse at ovnslysene er nedkjølt før rengjøring.
- Ikke rengjør dørpakningen. Dørpakningen er nødvendig for en god tetning. Vær forsiktig så du ikke gnisser, skader eller beveger pakningen.
- Ikke skyll brett og stativer ved å legge dem i vann rett etter tilberedning. Dette kan føre til brudd eller skade.
- Ovnen skal rengjøres regelmessig og eventuelle matrester skal fjernes. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til forringelse av overflaten, noe som kan forkorte apparatets levetid og muligens føre til en farlig situasjon.
- Bruk aldri ovnsrens i stekerommet mens det fortsatt er varmt, og varm aldri opp ovnen med mindre alt ovnsrens er tørket av.
- Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk ovnsrensere, damprensere, sterke kjemiske rengjøringsmidler, blekemiddel, eddik, skuresvamper av stål eller slipeputer eller rensemidler til å rengjøre ovnen, da de kan skade ovnens overflate permanent.

OMSORG FOR MILJØET

Deponering

FARE

- Den nye ovnen er riktig pakket for transport. Fjern all emballasje før du tar apparatet i bruk.
- Ikke glem å fjerne foliene fra teleskopskinnene (modell WS7D76*2**, WSED7613*), og fra panelet.

NORSK

Enkelt emballasjemateriale

Emballasjemateriale		Alfabetisk	Numerisk
Plast	Polyetylenteref talat	KJÆLEDYR	1
	Polyetylen med høy tetthet	HDPE	2
	Polyvinylklorid	PVC	3
	Polyetylen med lav tetthet	LDPE	4
	Polypropylen	PP	5
	Polystyren	PS	6
Papir og papp	Bølgepapp	PAP	20
	Et annet brett	PAP	21
	Papir	PAP	22
Metaller	Stål	FE	40
	Aluminium	ALU	41
Tre	Tre	FOR	50
	Kork		51

14 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Emballasjemateriale		Alfabetisk	Numerisk
Tekstil	Bomull	TEKS.	60
	Jute		61
Glass	Klart glass	GL	70
	Grønt glass		71
	Brunt glass		72

- Emballasjen kan resirkuleres fullstendig. Kommunen der du bor skal kunne gi deg informasjon om hvor du kan kaste det på en miljøvennlig måte.
- Hvis du ønsker å lagre ovnen midlertidig, velg et tørt, støvfritt sted. Støv og fuktighet kan påvirke arbeidsdelene i ovnen negativt.

Brukte apparater

FARE

- Brukte apparater må gjøres ubrukelige før avhending, slik at de ikke lenger utgjør en risiko. For å oppnå dette kobler du fra strømforsyningen og fjerner strømforsyningskabelen.

For å beskytte miljøet må brukte apparater kasseres på forsvarlig måte.

- Apparatet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.
- Ditt lokale byråd vil informere deg om tidspunkter for innsamling av spesialavfall eller identifisere offentlige avfallsanlegg for deg.

Avhending av gamle apparater



- Dette symbolet av en utkrysset avfallsdunk indikerer at kassert elektronikk og elektroniske produkter (WEEE) skal kastes separat fra husholdningsavfall og leveres til den kommunale resirkuleringen.
- Gamle elektriske produkter kan inneholde farlige stoffer, så korrekt avfallshåndtering av det gamle apparatet bidrar til å hindre potensielt negative konsekvenser for miljøet og andres helse. Gamle apparater kan inneholde gjenbrukbare deler som kan brukes til å reparere andre produkter og andre verdifulle materialer som kan resirkuleres for å bevare begrensede ressurser.
- Du kan bringe apparatet enten til butikken der du kjøpte produktet, eller ta kontakt med den lokale myndighetens avfallskontor for informasjon om nærmeste autoriserte innsamlingspunkt for el-avfall (WEEE-avfall). For den mest oppdaterte informasjonen for ditt land, gå til www.lg.com/global/recycling.

NORSK

INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

Installasjonen skal kun utføres av en kvalifisert, profesjonell elektriker.

Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

Ovnens må installeres i samsvar med produsentens instruksjoner. For mer informasjon om installasjon, se installasjonshåndboken.

- Ikke installer apparatet hvis det er en transportskade. Kontakt et av LG Electronics' kundeinformasjonssenter.
- Under montering må du påse at ingen personer kan komme i kontakt med strømførende komponenter.
- Rommet eller skapet der ovnen er installert, må overholde stabilitetskravene i DIN 68930-standard.
- Ovnens må installeres av en kvalifisert fagelektriker, i samsvar med tilsvarende forskrifter og standarder.

16 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Ovn er et tungt apparat og må transporteres med stor forsiktighet av minst to personer.
- Fjern all emballasje, både utvendig og innvendig i apparatet, før første gangs bruk.
- Det må ikke gjøres endringer i ovns tekniske egenskaper.
- Koble fra strømmen til apparatet på hovedsikringen eller effektbryterpanelet. Unnlattelse av å gjøre dette kan føre til alvorlig personskade, død eller elektrisk støt.
- Sørg for å skyve brettet og risten i riktig posisjon, da de teleskopiske skinne-stiftene settes inn gjennom hullene på begge sider.

Elektrisk tilkobling

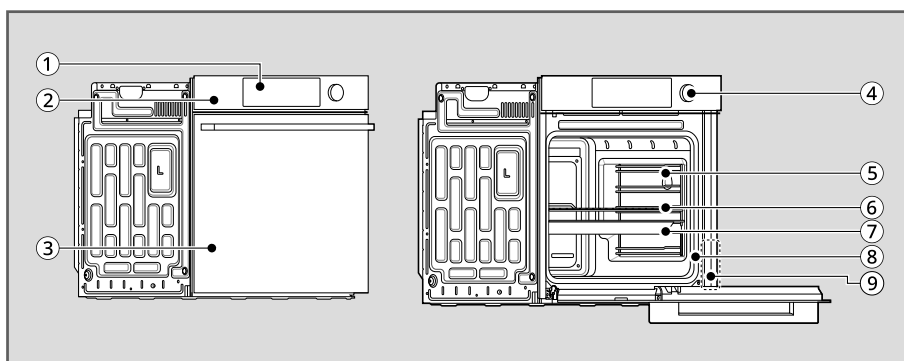
- Hvis bryteren ikke er tilgjengelig etter installasjonen, må det være nødvendig med en ekstra frakoblingsmåte for alle polene. Frakoblingsmidlene må innlemmes i den faste ledningen i samsvar med ledningsreglene.
- Dette apparatet inneholder en jordkontakt for bruksmessige formål.

PRODUKTOVERSIKT

Produktets funksjoner

Eksteriør/interiør

NORSK



①	Display	⑥	Rist
②	Ovnskontroll	⑦	Stekebrett
③	Ovnsdør	⑧	Pakning
④	Kontrollknapp for ovn	⑨	Merkelapp, modell og serienummerskilt
⑤	Skinnestativ (2 ea)	-	-

MERK

- Modell- og serienummeret kan kontrolleres på merkeetiketten.

18 PRODUKTOVERSIKT

Tilbehør

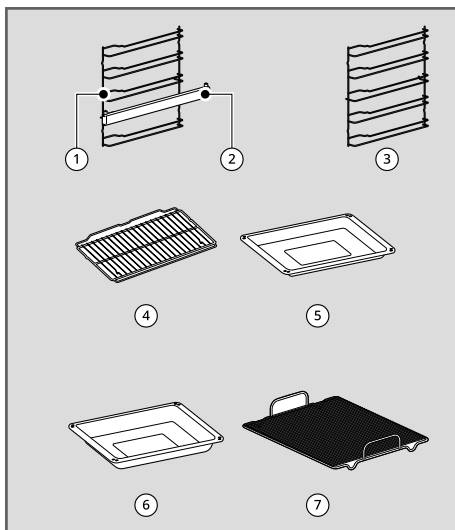
⚠ FARE

- Etter montering trekkes beskyttelsesfilmen av panelet så vel som fra teleskopskinnene.

MERK

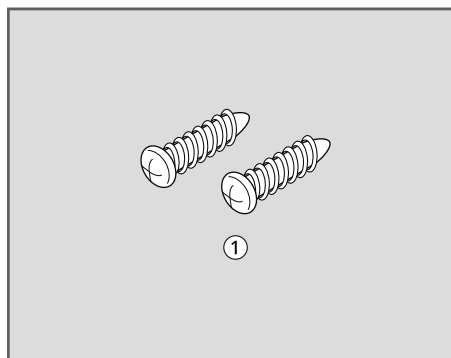
- Kontakt ditt LG Electronics-kundeinformasjonssenter hvis noe tilbehør mangler for ditt spesifikke modell.
- Du finner kontaktinformasjon for alle land i vedlagte garantikort.
- For din egen sikkerhet og for lengre produktlevetid, bør du kun bruke autoriserte komponenter.
- Produsenten er ikke ansvarlig for produktfeil eller ulykker forårsaket av bruk av separat kjøpte, uautoriserte komponenter eller deler.
- Bildene i denne håndboken kan avvike fra de faktiske komponentene og tilbehøret, som kan endres av produsenten uten forvarsel for produktforbedringsformål.

Tilbehør til matlaging



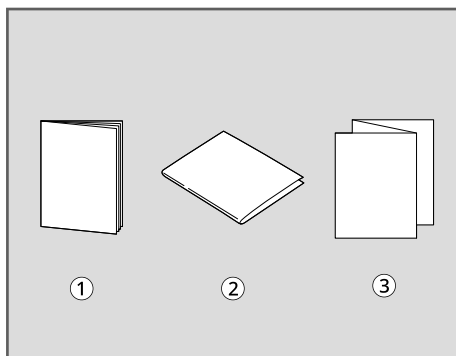
①	Skinnestativ (2 ea) • WS7D76*2**, WSED7613*-modellene
②	Teleskopskinnene (2 stk.) • WS7D76*2**, WSED7613*-modellene
③	Skinnestativ (2 ea) • WS7D76*1**, WSED7612*-modellene
④	Rist (1 stk.)
⑤	Stekebrett (1 stk.)
⑥	Dypt stekebrett (1 stk.)
⑦	Multistativ (1 stk.) • WS7D76*1**, WS7D76*2**-modellene

Tilbehør for montering



①	Treskruer for montering (2 stk.)
---	----------------------------------

Håndbøker



①	Bruerveiledning
②	Installasjonsveiledning
③	Oppskriftsveiledning

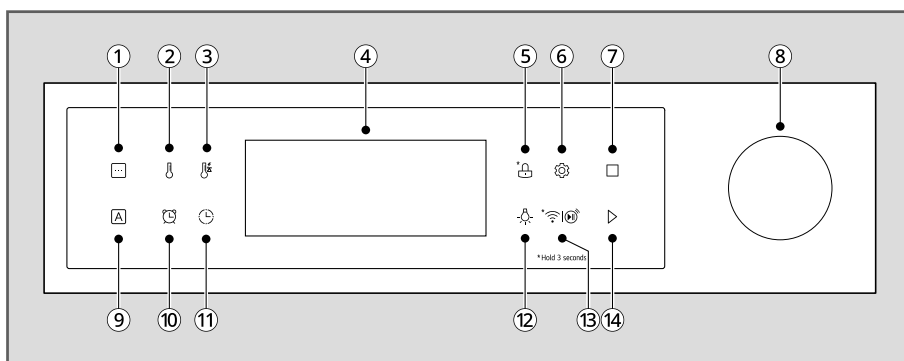
NORSK

20 BRUK

BRUK

Betjening av kontrollpanel

Betjeningspanelets funksjoner



①	Meny Trykk for å velge ønsket tilberedningsmodus.
②	Temperatur Trykk for å velge en temperatur .
③	Rask forvarming Trykk for å bruke rask forvarming -funksjonen.
④	Display Trykk på en knapp på kontrollpanelet for å aktivere displayet.
⑤	Kontrolllås Trykk og hold inne knappen i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere kontrolllåsen .
⑥	Innstillinger Trykk for å justere ovnsinnstillingene.
⑦	Stopp Trykk for å stoppe alle aktive operasjoner i ovnen.
⑧	Kontrollknapp Vri knotten for å velge driftsmodus for ovnen. Se Bruk av ovnen .
⑨	Oppskrift Trykk for å bruke Oppskrift -funksjonen. Se Bruk av ovnen .
⑩	Timer Trykk for å stille inn eller avbryte timeren til ovnen.
⑪	Koktid og sluttid Trykk for å bruke Steketid og sluttid -funksjonen.

12	Lys Trykk for å slå lysene i ovnen på og av.
13	Fjernstart Trykk for å velge fjernstartfunksjonen . Wifi Trykk og hold inne knappen i 3 sekunder for å koble apparatet til et wifi-nettverk .
14	Start Trykk for å starte ovnens valgte funksjoner.

Vis ikoner

Ikoner vises på skjermen når de er aktivert.

Ikon	Betydning	Ikon	Betydning
	Økonomimodus (økonomisk varmluft, økonomisk Topp og bunn-varme)		Temperatur
	Pizzamodus		Rask forvarming
	Air Fry		Timer
	Air Sous-Vide		Tilberedningstid
	Varm		Sluttid
	Tine		Lock (Lås)
	Bevis		Lyddinnstilling
	Pyrolyse		Demomodus
	EasyClean		Wi-Fi
	InstaView		Fjernstart

22 BRUK

Ikon	Betydning	Ikon	Betydning
	Klokkeinnstilling		Oppskrift

Energisparetips

- Matlaging i flere stativer sparer tid og energi. Når det er mulig, tilbered mat som krever samme tilberedningstemperatur sammen i ovnen.
- For optimal ytelse og energisparing, følg veiledningene for riktig plassering av stativ og panne.
- Reduser energiforbruket ved å rengjøre lett tilgrising av ovnen med **EasyClean**-funksjonen i stedet for **Pyrolyse**.
- Unngå å åpne ovnsdøren mer enn nødvendig under bruk. Dette hjelper ovnen med å opprettholde temperaturen, forhindrer unødvendig varmetap og sparer energibruk.

Endre innstillinger

Innstillinger (InstaView, klokke, volum)

For å justere innstillingene etter det første oppsettet trykker du på **Innstillinger**-knappen på kontrollpanelet for å åpne innstillingsskjermen.

Trykk på **Innstillinger**-knappen  gjentatte ganger, eller vri på kontrollknappen for å veksle mellom ovnsinnstillinger og endre dem.

Innstillingene lar deg:

- Angi InstaView-funksjon
- Stille inn timemodus på klokken (12 eller 24 timer)
- Justere volumet

Innstilling av InstaView

InstaView-funksjonen lar deg se innholdet i ovnen uten å åpne døren ved å banke på glasspanelet.

- 1) Trykk én gang på **Innstillinger**-knappen  eller vri kontrollknappen for å velge InstaView-funksjon. Symbolet blinker.

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

- 2) Trykk på kontrollknappen for å endre innstillingen.
- 3) Vri kontrollknappen for å slå InstaView av/på.
- 4) Trykk på kontrollknappen for å godta endringen.

Stille klokken

Tiden vises på skjermen når ovnen ikke er i bruk.

- 1) Trykk to ganger på **Innstillinger**-knappen , eller vri på kontrollknappen for å velge klokken. Symbolet blinker.

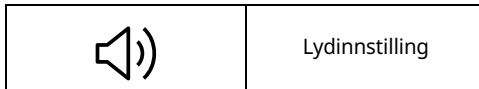
	Klokkeinnstilling
---	-------------------

- 2) Trykk på kontrollknappen for å endre innstillingen.
- 3) Vri kontrollknappen én gang for å velge en 12-timers klokke, eller to ganger for å velge en 24-timers klokke, og trykk deretter for å stille inn.
- 4) Vri kontrollknappen for å stille inn time og minutt.
- 5) Trykk på kontrollknappen for å godta endringen.

Justere volumet

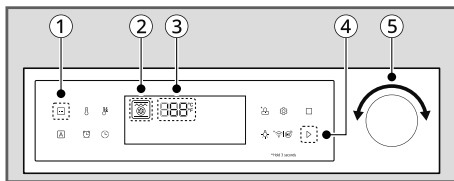
Juster volumet på det akustiske signalet.

- 1) Trykk på **Innstillinger**-knappen  tre ganger, eller vri på kontrollknappen for å velge volum. Symbolet blinker.



- 2) Trykk på kontrollknappen for å endre innstillingen.
- 3) Vri kontrollknappen for å velge **AV, Lav** eller **Høy**.
- 4) Trykk på kontrollknappen for å godta endringen.

Angi en tilberedningsmodus



- 1) Trykk på **Meny**-knappen ① sekvensielt eller vri kontrollknappen ⑤ for å velge ønsket driftsmodus ②.
- 2) Trykk på kontrollknappen ⑤ for å velge ønsket driftsmodus ②.
- 3) Vri kontrollknappen ⑤ for å velge ønsket tilberedningstemperatur ③.
- 4) Trykk på **Start**-knappen ④ eller trykk på kontrollknappen ⑤ for å starte driften.

Kontrollås

Kontrollåsfunksjonen forhindrer automatisk at de fleste ovnskontroller slås på. Den deaktiverer klokken, timeren og det indre ovnslyset. Den låser ikke ovnsdøren.

Låse / låse opp

- 1) Trykk på **kontrollåsknappen** i 3 sekunder på displayet for å hindre at alle knappene fungerer.
- 2) Trykk på **kontrollåsknappen** igjen i 3 sekunder på skjermen for å frigjøre alle knappene fra kontrollåsen.

MERK

- **Kontrollåsen** kan ikke stilles inn under bruk av ovnen.

Ovnslys

Innvendig ovnslys tennes automatisk når døren åpnes.

- Trykk på **lys**-knappen for å slå ovnslyset på/av manuelt.
- Når ovnen når den innstilte temperaturen, blinker forvarmingslampen fem ganger.
- Hvis du banker to ganger på glasspanelet, slås det innvendige lyset på eller av.

Wi-Fi

Koble apparatet til et wifi-hjemmenettverk for å bruke fjernstart og andre smarte funksjoner. Se delen Smartfunksjoner for mer informasjon.

Konfigurere wifi

- 1) Trykk og hold inne **fjernkontroll**-knappen i 3 sekunder, **fjernkontroll**-ikonet blinker når **wifi** er klar til bruk.
- 2) Følg instruksjonene i **LG ThinQ**-appen på smarttelefonen for å bruke wifi-funksjonen.

Fjernstart

Hvis apparatet er registrert på et wifi-nettverk hjemme, kan ovnsens forvarmingsfunksjon startes eller stoppes ved hjelp av **LG ThinQ**-appen på smarttelefonen.

Innstilling av fjernstart (aktivering eller deaktivering av nettverksport)

- 1) Åpne ovnsdøren for å sikre at ovnen er tom og klar for forvarming. Ikke plasser mat i ovnen.
- 2) Lukk ovnsdøren. **Fjernstart** kan kun stilles inn når ovnsdøren er lukket.

24 BRUK

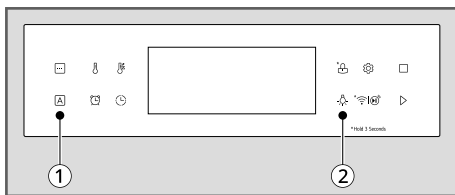
- 3) For å aktivere, trykker du på **Fjernstart**-knappen. **Fjernstart**-ikonet vises når den er klar til bruk.
- 4) For å deaktivere, trykker du på **Fjernstart**-knappen igjen. **Fjernstart**-ikonet forsvinner.
- 5) Følg instruksjonene i **LG ThinQ**-appen for smarttelefon for å bruke **fjernstart**-funksjonen.

MERK

- Fjernstart kobles fra i følgende situasjoner:
 - Fjernstart konfigureres aldri i smarttelefonappen.
 - Fjernstart får problemer under drift.
- Wifi-ikonet på skjermen viser statusen til apparatets nettverkstilkobling. Hvis wifi-ikonet ikke lyser, bruker du smarttelefonappen til å velge wifi-nettverket eller registrere produktet på nytt.
- En defekt wifi-tilkobling kan forsinke fjernstartfunksjonen.

Demomodus

Demomodus er kun for bruk i utstillingslokaler eller butikker. Ovnens varmes ikke opp når demomodus er aktivert.



- 1) Trykk på **Oppskriftskokk**-knappen ① og **lys**-knappen ② samtidig i 3 sekunder.
- 2) Ikonet for demomodus vises på skjermen når det er aktivert.

	Demomodusikon
---	---------------

- 3) For å deaktivere trykker du på **Oppskrift**-knappen ① og **Light**-knappen ② samtidig i 3 sekunder.

Bruke ovnen

Før du bruker ovnen

MERK

- Fordi ovnstemperaturen svinger, kan det hende at et ovnstermometer som er plassert i ovnsrommet, ikke viser den samme temperaturen som er satt på ovnen.
- Varmen slås av hvis døren er åpen under drift. Varmen slås på igjen automatisk når døren lukkes.
- Unngå å åpne ovnsdøren mer enn nødvendig under bruk. Dette hjelper ovnen med å opprettholde temperaturen, forhindrer unødvendig varmetap og sparer energibruk.

Komme i gang

Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrydd, blinker kolon i uret.

Trykk på en hvilken som helst knapp og tilbakestill klokken om nødvendig for å stanse det blinkende uret.

Rengjøring av stekerommet og tilbehør

Før du bruker apparatet til å tilberede mat for første gang, må du rengjøre stekerommet og tilbehøret.

Rengjør tilbehøret for hånd slik det er beskrevet i kapitlet **Vedlikehold**.

- Ventiler kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
- Forsikre deg om at det ikke er noen gjenværende emballasjematerialer som polystyrenpellets i stekerommet, og fjern eventuell tape fra innsiden eller utsiden av apparatet.
Se **Stekeveiledning** for informasjon om hvordan ovnen skal brukes.
- Tørk av den glatte overflaten på stekerommet med en myk, fuktig klut før du varmer opp apparatet.
- For å bli kvitt lukten av nye produkter kan du varme dem med ovnsdøren lukket når stekerommet er tomt.

Ovnsventil

Områder nær ventilen kan bli varme under drift og kan forårsake brannskader. Unngå å plassere plast i nærheten av ventilen, da varme kan forvrengre eller smelte plasten.

Det er normalt at damp er synlig når du tilbereder mat med høyt fuktighetsinnhold.

⚠ ADVARSEL

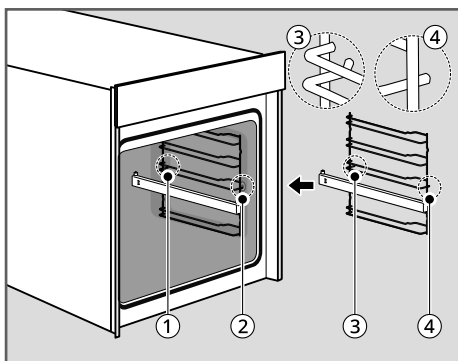
- Ikke blokker ventilen mellom ovnsdøren og kontrollenheten.

Montere skinne (teleskopisk) stativ

Monter skinnestativene på begge sider av ovnsovnen før du bruker ovnen for første gang. Dette holder kokekar på plass.

⚠ ADVARSEL

- Fjern beskyttelsesfilmen fra alle teleskopskinnene.



①	Bakre hull
②	Fremre hull
③	Krok på bakre skinne (buet)
④	Krok på fremre skinnestang (rett)

- 1) Juster risten inne i ovnsrommet. Slik at krumningen av risten peker mot ovnsdøren.

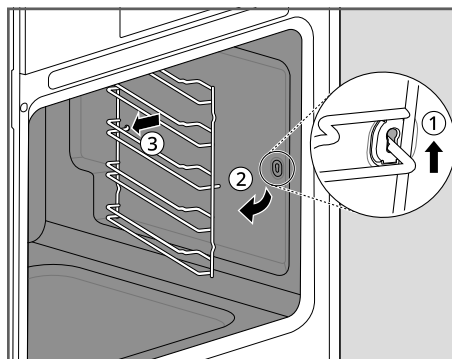
- Modell WS7D76*2**, WSED7613*: Pinnene på teleskopskinnene må peke oppover.

- 2) Sett kroken ③ på det bakre rekkverksstativet inn i ovnsrommet ①.
- 3) Sett fremre skinnestativkrok ④ inn i ovnshullet, ② og trykk ned for å sikre festet.
- 4) Gjenta trinn 1–3 for den andre siden av ovnsrommet.

Fjerne skinnestang

⚠ ADVARSEL

- Ikke rør ovnsristene mens de er varme.



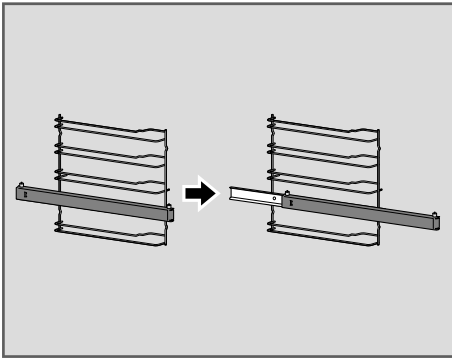
- 1) Løft opp stativet litt ①.
- 2) Trekk fronten av risten bort fra sideveggen ②.
- 3) Fortsett å svinge fronten av risten til midten av ovnen ② mens du trekker baksiden av risten bort fra sideveggen for å frigjøre kroken ③.
- 4) Gjenta trinn 1–3 for den andre siden av ovnsrommet.

Bruke teleskopskinnene (modell WS7D76*2**, WSED7613*)

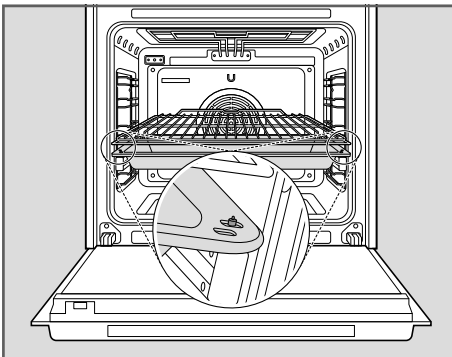
De teleskopiske skinnene glir inn og ut på en ramme. Dette holder tunge kokekar jevne og

26 BRUK

forhindrer at de glir fremover når teleskopskinnen er helt utstrakt.



- Sørg for å skyve brettet og risten i riktig posisjon, da de teleskopiske skinne-stiftene settes inn gjennom hullene på begge sider.



Bruk standard stekeovnsrister

Stativene har en oppslått bakre kant som hindrer dem i å bli trukket ut av ovnsrommet.

FARE

- Sett tilbake stekebrettene før du slår på ovnen, for å unngå brannskader.
- Ikke dekk stativene med aluminiumsfolie eller annet materiale, ei heller legg noe på bunnen av ovnen. Hvis du gjør det, vil det føre til dårlig baking og det kan skade ovnsbunnen.
- Plasser kun stekeovnen når ovnen er kjølig.

Fjerne rister

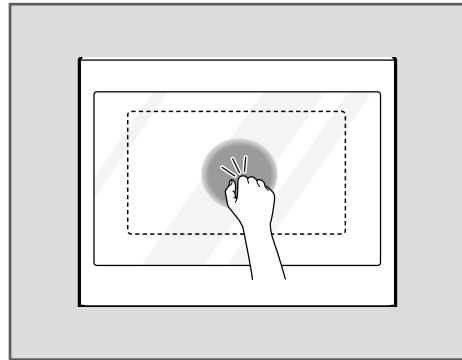
- 1) Trekk stativet rett ut til det stopper.
- 2) Løft opp fronten av stativet og trekk det ut.

Skifte rister

- 1) Plasser enden av racket på støtten.
- 2) Vipp den fremre enden opp og skyv stativet inn.

InstaView

Bank to ganger på midten av glasspanelet for å fremvise innholdet i ovnen uten å åpne døren.



FARE

- Ikke slå på glassdørpanelet med overdreven kraft. La ikke harde gjenstander som kokekar eller glassflasker treffe glassdørpanelet. Glasset kan knuse, noe som kan føre til personskade.

MERK

- Hvis du banker to ganger på glasspanelet, slås det innvendige lyset på eller av.
- Lyset forblir PÅ under tilberedning.
- Lyset slås av automatisk etter 5 minutter og bytter til standby-modus når tilberedningen er ferdig eller ovnen ikke er i drift.
- InstaView-funksjonen deaktiveres når ovnsdøren eller ovnskontrolleren åpnes, og i ett sekund etter at døren er lukket.
- InstaView-funksjonen er deaktivert under **Pyrolyse, kontrollås, Sabbath**-modus og

innledende strøminngang (kun på enkelte modeller).

- Hvis du banker på kantene på glasspanelet, aktiveres kanskje ikke InstaView-funksjonen.
- Kranene på glasspanelet må være harde nok til å være hørbare.
- Trykking på kontrollpanelet eller høye lyder i nærheten av ovnen, kan aktivere InstaView-funksjonen.

Stekeveiledning

Stille inn stekeveiledning

⚠ FARE

- Hvis du trykker på **Stopp**-knappen under tilberedning, slettes alle innstillinger.

MERK

- Hvis tilberedningstiden ikke er angitt, steker den i maksimal standard tilberedningstid for den valgte tilberedningsmodusen.

- 1) Vri kontrollknappen eller trykk på **meny**knappen sekvensielt for å velge ønsket tilberedningsmodus, og trykk deretter på kontrollknappen for å stille inn.
- 2) Vri kontrollknappen for å velge ønsket temperatur.
- 3) Hvis du ønsker det, kan du trykke på knappen **Rask forvarming** for å bruke funksjonen for rask forvarming. Ikonet for rask forvarming vises på skjermen.
- 4) Hvis ønskelig, trykk på **Steketid**-knappen for å velge ønsket tilberedningstid og sluttid.
- 5) Trykk på **Start**-knappen eller kontrollknappen.
- 6) Trykk på **Stopp**-knappen for å avbryte når som helst eller når tilberedningen er ferdig.

Stille inn hurtig forvarme-modus

Denne funksjonen er designet for rask forvarming av stekerommet.

MERK

- **Rask forvarming** er tilgjengelig i stekemodus **Varmluft, Topp og bunn-varme** og **Varmluftsvifte**.
- Slå alltid av **Rask forvarming** når du baker med mer enn ett stekebrett.
- For å slå av funksjonen trykker du på **hurtig forvarme**-knappen igjen.

- 1) Vri kontrollknappen eller trykk på **meny**knappen sekvensielt for å velge ønsket tilberedningsmodus, og trykk deretter på kontrollknappen for å stille inn.
- 2) Vri kontrollknappen for å velge ønsket temperatur.
- 3) Trykk på **Rask forvarming**-knappen for å bruke funksjonen for rask forvarming. Ikonet  for rask forvarming vises på skjermen.
- 4) Hvis ønskelig, trykk på **Steketid**-knappen for å velge ønsket tilberedningstid og sluttid.
- 5) Trykk på **Start**-knappen eller kontrollknappen.
- 6) Trykk på **Stopp**-knappen for å avbryte når som helst eller når tilberedningen er ferdig.

Endre ovnstemperaturen

- 1) Trykk på **temperatur**-knappen. Den justerte temperaturen blinker.
- 2) Juster ovnstemperaturen med kontrollknappen.
- 3) Trykk på **Start**-knappen eller kontrollknappen.

Endre tilberedningstiden

- 1) Trykk på **Steketid**-knappen. Det tilsvarende symbolet blinker på skjermen.

	Tilberedningstid
---	------------------

- 2) Om ønskelig kan du dreie knappen for å velge ønsket time.
- 3) Trykk på knappen for å lagre timen og angi minuttinnstillingen.

28 BRUK

- 4) Vri knotten for å velge ønsket minutt.
- 5) Trykk på **Start**-knappen eller kontrollknappen.

Endre sluttiden

- 1) Trykk på **Steketid**-knappen to ganger. Det tilsvarende symbolet blinker på skjermen.



- 2) Juster sluttiden ved hjelp av kontrollknappen.
- 3) Trykk på **Start**-knappen eller kontrollknappen.

MERK

- Når ovnen er i drift, kan du endre tilberedningstid og sluttid.

For å stoppe steking

- 1) Trykk på **Stopp**-knappen.

Stekeveiledning

Matlagingsmodus		Temperaturområde (Standard) °C	Beskrivelse
Varmluft ^{*1*2}		30–275 (160)	Varmluftmodus bruker bare varmeelementet i bakveggen og konveksjonsviften. Anbefalt temperatur er 160 °C. Det er også mulig å bake på mer enn én rist i varmluftsmodus. Dette betyr at den passer til fruktkaker og rørt kake eller gjærdeig, for eksempel en brødflette.
Økonomisk varmluft ^{*1}	 	30–275 (160)	Økonomisk varmluft-modus bruker det optimaliserte varmesystemet for å spare energi mens du tilbereder mat. Anbefalt temperatur er 160 °C. I denne modusen kan restvarme brukes til å spare energi. For å unngå varmetap må du alltid holde døren lukket når du lager mat.
Topp og bunn-varme ^{*1*2}		30–300 (170)	I modusen Topp og bunn-varme brukes de øvre og skjulte nedre varmeelementene. Denne driftsmodusen er egnet for baking av kaker, baking i kort tid og for følsomme deiger. Anbefalt temperatur er 170 °C.
Steking ^{*1}		30–300 (190)	I stekemodus er det øvre varmeelementet og konveksjonsviften på. Anbefalt temperatur er 190 °C. Denne funksjonen er egnet for store kjøttstykker eller fjærfe, for eksempel rullet stek eller kalkun.
Pizzamodus ^{*1}	 	30–300 (180)	I pizzamodus aktiveres det skjulte varmeelementet nederst i ovnsrommet og elementet i bakveggen og konveksjonsviften. Anbefalt temperatur er 180 °C. Når du bruker pizzamodus, må tilberedningstiden variere avhengig av deigens og påleggets type og tykkelse.
Vifteassistert luft ^{*1*2}		30–300 (160)	I tillegg til de øvre og nedre varmeelementene (øvre og skjult nedre), bruker varmluft-modus konveksjonsviften. Dette betyr at stek- og steketemperaturen kan reduseres med 20–40 °C. Anbefalt temperatur er 160 °C. Denne modusen passer for kaker og kjeks, da det er mulig å bake på mer enn én rist samtidig.

NORSK

30 BRUK

Matlagingsmodus		Temperaturområde (Standard) °C	Beskrivelse
Stor grill		L3 (høy, standard) / L2 (middels) / L1 (lav)	Stor grillmodus bruker hele grillvarmeelementet. Ingen spesifikk temperatur kan angis. Du kan velge mellom tre innstillinger. Den store grillen er egnet for grilling av biff, koteletter, fisk eller ristet brød, og når du tilbereder større retter med gratinert topping. Det forhåndsinnstilte nivået er høyt. Grill alltid med døren lukket.
Liten grill		L3 (høy, standard) / L2 (middels) / L1 (lav)	Liten grill-modus fungerer på samme måte som den store grillen, men bare en del av grillvarmeelementet brukes. Dette gjør den egnet for mindre retter. Forhåndsinnstillingsnivået er Høyt. Grill alltid med døren lukket.
Bunnvarme* ¹		30 - 250 (170)	I bunnvarmemodus brukes bare det skjulte varmeelementet i ovnsgulvet. Anbefalt temperatur er 170 °C. Denne funksjonen er spesielt egnet for etterbehandling av kaker eller pizza på en av de nedre ovnsristposisjonene.
Økonomisk topp og bunnvarme* ¹	 	30 - 300 (170)	Økonomisk Topp og bunn-varmemodus bruker det optimaliserte varmesystemet for å spare energi mens du steker mat. Anbefalt temperatur er 170 °C. I denne modusen kan restvarme brukes til å spare energi. For å unngå varmetap må du alltid holde døren lukket når du lager mat.
Air Fry	 	150 - 275 (200)	Air Fry-funksjonen er spesielt designet for oljefri steking.
Air Sous-Vide	 	30 - 100 (50)	Air Sous-Vide-modus bruker luft til å tilberede mat «lavt og sakte». Bruk den til å lage kjøtt, fisk, sjømat, fjærfe eller grønnsaker. Maten må vakuumpakkes i poser før tilberedning.
Varm	 	40 - 100 (75)	I varmmodus aktiveres varmeelementet øverst og det skjulte elementet nederst i ovnsrommet. Du kan bruke denne funksjonen til å holde maten varm til den er klar til servering. I denne modusen kan en valgbar temperatur fra 40 °C til 100 °C stilles inn. Varigheten av denne funksjonen kan også angis.

Matlagingsmodus		Temperaturområde (Standard) °C	Beskrivelse
Tine		-	I avrimingsmodus brukes bare viften uten oppvarming. Den sirkulerende luften fremskynder avrimingsprosessen. Plasser frossen mat i en egnet beholder for å fange opp væsken som produseres under tining. Der det er hensiktsmessig, kan du bruke risten og en dyp panne (eller stekebrett) for å unngå å tilsmusse ovnen. Hvis det renner vann ut i ovnen, forurenses dørpakningene, og det kan føre til ubehagelig lukt.
Bevis		30 - 60 (40)	Hevemodus holder ovnen varm nok til å heve gjærede produkter før steking. For å unngå at ovnstemperaturen reduseres og hevetiden forlenges må du ikke åpne ovnsdøren unødvendig. Sjekk brødprodukter tidlig for å unngå overheving. Ikke bruk hevemodus for å varme mat eller holde maten varm. Hevetemperaturen er ikke høy nok til å holde maten på et trygt temperaturnivå. Bruk varmefunksjonen for å holde maten varm.

NORSK

*1 Når ovnen når den innstilte temperaturen, høres en tone og lyset blinker fem ganger.

*2 Denne funksjonen kan brukes med rask forvarming.

32 BRUK

Baking

Når du baker, bruk modusene varmluft eller topp og bunn-varme.

Bakeformer

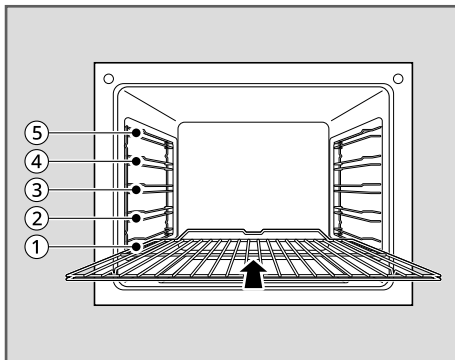
- Når du baker i Topp og bunn-varmemodusene, bruk stekeformene med en mørk metalloverflate eller belagt overflate.
- Når du baker med varmluft, kan du også bruke bakeformer med en lys metalloverflate.
- Legg alltid kakeformer midt på brettet eller risten.
- Når du baker med topp og bunn-varme, kan du plassere to stekeformer side om side i ovnen. Dette betyr at steketiden bare blir litt lengre.

Posisjon for stekeovn

Posisjonene for stekeovnen er nummerert nedenfra og opp.

Når du bruker Topp og bunn-varme, kan du kun bake på én rist, for eksempel i ristposisjon ③.

Når du bruker varmluft, kan du bake kakebunner og kjeks på opptil to stekebrett samtidig, for eksempel på ristposisjon ② og ④.



Anbefalt bakeveiledning

Stekeguiden inneholder temperaturinnstillinger, steketider og stekeovnsposisjoner for et utvalg av typiske retter.

- Temperaturer og baketider skal kun betraktes som referanseverdier. De faktiske verdiene avhenger av type tilberedning, kvaliteten på ingrediensene og bakeformen som brukes.
- Vi anbefaler først å velge en lavere temperatur og deretter øke den om nødvendig, for eksempel hvis du vil ha sterkere bruningsgrad eller steketiden er for lang.
- Hvis du ikke finner innstillingene for en bestemt oppskrift, bruker du innstillingene for oppskriften som ligner mest mulig.
- Når du baker kaker på stekebrett eller i former på mer enn én rist, kan steketiden forlenges med 10–15 minutter.
- Matvarer med høyt fuktighetsinnhold (f.eks. pizza, fruktkaker osv.) bør kun bakes på én rist.
- Med kaker og bakte gjenstander med forskjellige rister, kan ujevn steking finne sted i begynnelsen. I så fall må du ikke endre temperaturinnstillingen. Graden av steking vil jevne seg ut over bakeprosessen.
- For å spare på strømmen kan du bruke restvarmen i 8 minutter før du er ferdig med steking.

MERK

- Tell alltid brettposisjoner nedenfra og opp.

*1 Forvarm ovnen.

*2 Slå alltid av «Rask forvarming» når du baker med mer enn ett stekevrett.

*3 Bruk en dyp panne (eller stekebrett).

Baking på et enkelt stekebrett

- Stativ: stativposisjon

Kaker i stekeformer					
Matlagingsmodus	Varmluft		Topp og bunn-varme		Tid (minutt)
					
Kategori	Stativ	Temp. (°C)	Stativ	Temp. (°C)	
Ringformet fruktkake	2	150–160	2	160–180	50–70
Kjeks/pannekaker	2	140–160	2	150–170	30–60
Sukkerbrødstang	2	150–160	2	160–180	25–40
Flanbunn – mørdeig	3	170–180	2	190–210 ^{*1}	10–25
Mørdeigsbunn – kakeblanding	3	150–170	2	170–190	20–25
Eplepai	3	160–180	1	170–190	65–75

34 BRUK

Kaker i stekeformer					
Matlagingsmodus	Varmluft		Topp og bunn-varme		Tid (minutt)
					
Kategori	Stativ	Temp. (°C)	Stativ	Temp. (°C)	
Krydderkaker og flanbase (f.eks. Quiche Lorraine)	2	160–180	2	190–210	30–70
Ostekake	2	140–160	2	170–190	60–90

Kaker på stekebrett					
Matlagingsmodus	Varmluft 		Topp og bunn-varme 		Tid (minutt)
	Kategori	Stativ	Temp. (°C)	Stativ	
Brødfletter/større kaker	3	160–170	4	170–190	30–40
Jule-stollen	3	150–170 ^{*1}	4	160–180 ^{*1}	40–60
Brød (rugbrød) Gjæring er nødvendig	2	180–200 ^{*1} 140–160	2	230 ^{*1} 160–180	20 30–60
Pai/éclair	3	160–170 ^{*1}	4	190–210	15–30
Svissrull	3	150–170 ^{*1}	4	180–200 ^{*1}	10–20
Fruktkake med mørdeig	3	160–170 ^{*1}	4	170–190 ^{*1}	40–80
Skiver med pålegg/fyll f.eks. kvark, fløte, sukker, mandler	-	-	4	160–180 ^{*1}	40–80
Pizza (tykk bunn) ^{*2*3}	1	180–200	1	190–210 ^{*1}	30–60
Pizza (tynn bunn) ^{*2}	1	200–220	1	230 ^{*1}	10–25
Ugjæret brød	1	200–220	1	230 ^{*1}	08–15
Sveitsisk flanterte	1	180–200	1	210–230	35–50

Kjeks					
Matlagingsmodus	Varmluft		Topp og bunn-varme		Tid (minutt)
					
Kategori	Stativ	Temp. (°C)	Stativ	Temp. (°C)	
Mørdeigskjeks *2	3	150-160	4	170-190 *1	06-20
Iskjeks *2	3	140-150	4	160-180	10-40
Kjeks fra kakeblanding *2	3	150-160	4	170-190	15-20
Kaker og bakverk med eggehvite, marengs	3	80-100	4	100-120	120-150
Makroner	3	100-120	4	120-140	30-60
Gjærdeigkjeks *2	3	160-170	4	170-190	20-40
Butterdeigkaker og bakverk	3	160-180 *1	4	190-210 *1	20-30
Rundstykker	3	180-200 *1	4	180-220 *1	20-35

Baking på mer enn én stekeovn

- Stativ: stativposisjon

Kaker og bakverk på bakeplate			
Kategori	Varmluft		Tid (minutt)
	Stativ	Temp. (°C)	
Pai/éclair *2	2, 4	160-180 *1	35-60
Tørr sukkerbunnkake med smuldrete topping *2	2, 4	140-160	30-60
Mørdeigskjeks *2	2, 4	150-160	15-35
Iskjeks *2	2, 4	140-150	20-60
Kjeks fra kakeblanding *2	2, 4	160-170	25-40
Kaker og bakverk med eggehvite, marengs *2	2, 4	80-100	130-170
Makroner *2	2, 4	100-120	40-80

36 BRUK

Kaker og bakverk på bakeplate			
Kategori	Varmluft 		Tid (minutt)
	Stativ	Temp. (°C)	
Gjærdeigkjeks ^{*2}	2, 4	160–170	30–60
Butterdeigkaker og bakverk ^{*2}	2, 4	170–180 ^{*1}	30–50
Rundstykker ^{*2}	2, 4	180–190 ^{*1}	30–55

MERK

- Dette er valgfritt for produkter med to brett.
- Sett den dype pannen (eller stekebrettet) på ristposisjon ①.

Guide for strudel og bakervarer

- Stativ: stativposisjon

Kategori	Topp og bunn-varme 		Tid (minutt)
	Stativ	Temp. (°C)	
Bakt pasta	1	180–200	45–60
Lasagne	1	180–200	30–60
Bakte grønnsaker	1	200–220 ^{*1}	15–30
Pizzabaguette	1	200–220 ^{*1}	15–30
Soufflé	1	180–200	20–50
Fiskegrateng	1	180–200	30–60
Fylte grønnsaker	1	180–200	30–60

Veiledning for frosne ferdigretter

- Stativ: stativposisjon

Kategori	Topp og bunn-varme		Tid (minutt)
	Stativ	Temp. (°C)	
Frossenpizza	3	Følg instruksjonene på pakken.	Følg instruksjonene på pakken.
Baguetter	3	Følg instruksjonene på pakken.	Følg instruksjonene på pakken.
Fruktkakebunn	3	Følg instruksjonene på pakken.	Følg instruksjonene på pakken.
Pommes frites	3	200–220	15–25

MERK

- Vri chips to eller tre ganger ved oppvarming.
- Ved oppvarming av frosne retter kan stekebrettet bøye seg ut av form på grunn av den store forskjellen i temperaturen på den frosne maten og ovnen. Brettene går normalt tilbake til sin opprinnelige form når de er avkjølt.

Tips for baking

Resultater av baking	Mulig årsak	Løsning
Kakebunnen er for lys	Feil stekestativposisjon	Bruk en mørk bakeform eller legg kaken en rist lenger ned.
Kaken kollapser (blir klumpete, fuktig)	Ovnstemperaturen er for høy	Still inn temperaturen litt lavere.
	Steketiden er for kort	Angi lengre steketid. Steketiden kan ikke reduseres ved å stille inn en høyere temperatur.
	Blanding inneholder for mye væske	Bruk mindre væske. Følg instruksjonene for tider for deigblanding, spesielt når du bruker kjøkkenapparater.
Kaker blir for tørre	Ovnstemperatur altfor lav	Neste gang, still inn en litt høyere temperatur.
	Steketiden er for lang	Angi litt kortere steketid.
Kaker brunes ujevnt	Steketemperaturen er for høy og steketiden for kort	Still inn en litt lavere steketemperatur og litt høyere steketid.
	Blanding ujevnt fordelt	Fordel blandingen jevnt over stekebrettet/formen.

38 BRUK

Resultater av baking	Mulig årsak	Løsning
Steketiden er for lang	For lav temperatur	Neste gang, still inn en litt høyere temperatur.

Varmluft / økonomisk varmluft

MERK

- Hvis ingen koketid er angitt, slås ovnen av automatisk etter 12 timer.
- Ovnsviften **går under varmluftszyklusen**. Viften stopper når døren er åpen. I noen tilfeller kan viften slå seg av under **varmluftszyklusen**.

Tips for varmluft

- Bruk varmluft for raskere og jevnere steking av bakverk, kjeks, muffins, kjeks og brød av alle slag.
- Stek kjeks og småkaker på panner uten sider eller veldig lave sider for å la oppvarmet luft sirkulere rundt maten. Mat bakt på panner med mørk overflate vil bli stekt raskere.
- Når du bruker varmluft med et enkelt stativ, sett risten på plass ③. Hvis du lager mat på flere stativer, plasser risten i posisjoner ② og ④ (for to stativer).
- Tilberedning av flere ovnsrister kan øke steketiden noe for enkelte matvarer.
- Du får bedre resultater med kaker, kjeks og muffins når du bruker flere stativer.

Tips for økonomisk varmluft

- Så sant mulig, må du ikke forvarme ovnen før du setter inn mat.
- Forvarm kun hvis det er spesifisert i oppskriften.
- For å maksimere energieffektiviteten må du ikke åpne døren under tilberedningen.
- Bruk mørke, svarte emaljerte bokser som absorberer varme spesielt godt.
- Fjern ubrukt tilbehør fra ovnen.

Anbefalt økonomisk varmluftsveiledning

Denne tabellen er kun ment som en veiledning; individuell smak og kjøttstykker vil variere.

Tell alltid stekebrettposisjonen nedenfra og opp.

Tilberedningstiden som oppgis er for en ovn som ikke er forvarmet.

- Stativ: stativposisjon

Mat		Stativ	Temp. (°C)	Tid (minutt)
I en bakeform	Flanbase – kakeblanding	3	150–170	35–45
	Krydderkaker og flanbase (f.eks. Quiche Lorraine)	2	160–180	30–70
På et stekebrett	Pizza (tynn bunn)	1	200–220	15–30
	Marengs	3	80	120–150
Kjeks	Avkjølt	3	140–150	10–40
	Kakeblanding	3	150–160	25–35
Kjøtt	Storfekjøtt (ca. 1 kg)	2	190	60–80
	Fjærkre (ca. 1 kg)	2	210	50–70
	Fjærkre (ca. 2 kg)	2	210	60–80

Grilling

For grilling kan du velge mellom 2 forskjellige driftsmodi.

- For større mengder flate matvarer til grilling, til toppbaking i store bokser. Velg effektnivåer (L3 høy, L2 middels, L1 lav), som passer for maten som grilles.
- For mindre mengder flate matvarer til grilling, til toppbaking i små bokser. Velg ett av tre effektnivåer (L3 høy, L2 middels, L1 lav), som passer for maten som skal grilles.

⚠ ADVARSEL

- Eksponerte deler av ovnen kan bli varme under grilling. Hold barn på avstand.

MERK

- Lukk døren for å aktivere grillfunksjonen. Hvis døren er åpen, kan ikke grillfunksjonen stilles inn og door vises i displayet. Hvis døren åpnes under grilling, slås grillvarmeren av. Når døren er lukket, slås grillvarmeren på igjen automatisk.

Tips for å redusere røyk

På grunn av den intense varmen forbundet med grilling, er det normalt at det blir en del røyk under tilberedningsprosessen. Denne røyken er et naturlig produkt av at overflaten brunes og trenger ikke være grunn til bekymring. Hvis du opplever mer røyk enn du er komfortabel med, bruk følgende tips for å redusere mengden røyk i ovnen.

- Risten skal alltid rengjøres grundig og ved romtemperatur i begynnelsen av tilberedningen.

40 BRUK

- Ha ALLTID kjøkkenviften eller annen utsugsvifte på under grilling.
- Hold innsiden av ovnen så ren som mulig. Rester fra tidligere måltider kan brenne eller ta fyr.
- Unngå fettrike marinader og sukkerholdige glaseringer. Begge disse vil øke mengden røyk du opplever. Hvis du vil bruke en glasering, påfør den helt på slutten av matlagingen.
- Hvis du opplever betydelig røyk med en matvare, bør du vurdere:
 - Senk grillen til **L1**-innstillingen.
 - Senke ristposisjonen for å tilberede maten lenger unna grillovnen.
 - Bruk **L3**-grillinnstillingen for å oppnå det bruningsnivået du ønsker, og bytt deretter enten til **L1**-grillinnstillingen eller til Topp og bunn-varmemodusen.
- Som regel vil mer fettrike stykker av kjøtt og fisk produsere mer røyk enn magrere mat.
- Følg de anbefalte grillinnstillingene og retningslinjene for tilberedning i tabellen på neste side når det er mulig.

Anbefalt grillguide

Grilltiden er kun beregnet som omtrentlige verdier. De faktiske tidene kan variere avhengig av kvaliteten på det faktiske kjøttet eller fisken. Grilling er spesielt egnet for matlaging av flate stykker kjøtt og fisk. Snu den grillede maten omtrent halvveis i steketiden.

Tell alltid stekebrettposisjonen nedenfra og opp.

*1 Rist eller dyp panne eller stekebrett.

- Stativ: stativposisjon

Mat	Stativ	Stor grill trinn 3 (minutt)	
		1. side	2. side
Frikadeller	5	8-10	6-8
Svinefilet	5	10-12	8-12
Grilling av pølser	5	8-10	6-8
Okse- eller kalvekjøttbiff	4	8-12	5-10
Oksefilet (ca. 1 kg)	4	10-12	10-12
Ristet brødmat *1	4	2-4	2-4
Rist med pålegg	4	6-8	-

MERK

- Bruk ristposisjon ④ eller ⑤ til å grille flate kjøttstykker.
- Legg en dyp panne eller stekebrett under risten for å fange drypp eller fett som faller fra maten.

42 BRUK

Avriming

Bruk driftsmodusen Tine  for å tine mat.

Tining av retter

- Fjern fatet fra emballasjen, legg det på en tallerken og legg fatet på risten.
- Ikke dekk fatet med en tallerken eller bolle, da dette kan forlenge tiningstiden betydelig.

- Ikke bruk væsken som produseres under tining til tilberedning av retten for å unngå risiko for salmonella. Sørg for at væsken som produseres under tiningen, kan renne fritt av maten på en tallerken eller stekeform, hvis du bruker risten.

Posisjon for stekeovn

For tining, bruk risten på stativstilling ① eller ② til større tallerkener.

Anbefalt avrimingsveiledning

Mat	Vekt (kg)	Tid (minutt)	Instruks
Kylling	1,0	100–140	Bruk risten med den dype pannen (eller stekebrettet). Snu kyllingen etter halve tiden.
Kjøtt	1,0	100–140	Snu kjøttet etter halve tiden eller dekk til med aluminiumsfolie.
	0,5	90–120	
Ørret	0,15	25–35	Ikke dekk til.
Jordbær	0,3	20–30	Ikke dekk til.

Steking

Når du steker, bruker du modusene Steking og Topp og bunn-varme.

Stekeguiden inneholder påkrevde temperaturer, steketider og stekeovnposisjoner for ulike typer kjøtt. De oppgitte tallene er kun omtrentlige tall.

- Vi anbefaler å tilberede kjøtt og fisk som veier over 1 kg i ovnen.
- For magert kjøtt og mager fisk, bruk Topp og bunn-varme. For alle andre typer kjøtt anbefaler vi stekemodus.
- Tilsett litt væske for å forhindre at stekerkraften eller -fettet blir brent på pannens overflater.

- Snu maten etter omtrent halvparten eller to tredjedeler av steketiden.

ADVARSEL

- La ovnen avkjøles nok til at det ikke er noen risiko for å brenne seg.

MERK

- Denne stekeguiden er kun ment som en veiledning, individuell smak og kjøttstykkene vil variere.

Anbefalt stekeveiledning

- Stativ: stativposisjon

Mat	Stativ	Steking		Topp og bunn-varme	
		Temp. (°C) *1	Tid (minutt)	Temp. (°C) *1	Tid (minutt)
Storfe kjøtt (ca. 1 kg)	2	190	50–70	200	70–90
Hjort (ca. 1 kg)	2	180	75–100	200–230	100–120
Svinelår (ca. 1 kg)	2	180–190	80–110	200	100–120
Rullet svine kjøtt (ca. 1 kg)	2	180–190	90–120	200–220	110–130
Lammelår (ca. 1 kg)	2	180	110–130	200	150
Fjærkre (ca. 1 kg)	2	210	50–60	200–220	70–90
Fjærkre (ca. 2 kg)	2	200	60–80	200–220	110–120
Fjærkre (ca. 4 kg)	2	180–190	120–140	190–210	130–150
Hel fisk (ca. 1,5 kg)	2	160–180	35–55	200–220	35–55
Ovnsstekt kylling	4	190	55–65	-	-

*1 Still steketemperaturen i gryten til 20 °C høyere.

Tips for steking

- For bedre stekeresultat, hell kraften fra steker og fjærfø over dem en rekke ganger i løpet av stekeprosessen.
- Bruk varmebestandige retter ved steking (følg produsentens instruksjoner).
- Stekepanner av rustfritt stål er av begrenset brukbarhet, da de reflekterer varmen i svært stor grad.
- Når du bruker tallerkener med plasthåndtak, må du sørge for at håndtakene er varmebestandige (følg produsentens instruksjoner).
- Store stykker for steking eller flere stykker kan plasseres direkte på risten over den dype pannen (eller stekebrettet) (f.eks. kalkun, gås, 3–4 kyllinger, 3–4 knoker kalvekjøtt).
- Magert kjøtt bør stekes i et stekebrett med lokk (f.eks. kalvekjøtt, bresert storfe kjøtt, dypfryst kjøtt). Dette bidrar til å holde på kjøttets saftighet.
- For sprø skorpe eller bacon bør det brukes en ildfast form uten lokk (f.eks. svine kjøtt, kjøttdeig,

lam, fårekjøtt, and, kalveknoke, kylling, fjærkre kjøtt, roastbiff, oksefilet, viltfugler).

- Hell nok vann i den dype pannen (eller stekebrettet) for å forhindre røykutvikling når du bruker stekemodus.
- Rengjør ovnen så snart som mulig etter bruk hvis du steker i en åpen form eller tallerken. Det er lettere å fjerne fettsprut når ovnen fortsatt er varm.

44 BRUK

Oppskrift

Oppskriftsfunksjonen gir veiledning for tilberedning av mat eller retter som kan være ukjente. Den inneholder forhåndsinnstilte programmer for tilberedning av mange populære typer mat, med informasjon om anbefalt forvarming, tilbehør og ristposisjoner for optimale resultater.

Stille inn oppskriftsmodus

- 1) Trykk på **Oppskrift**-knappen på kontrollpanelet.

- 2) Trykk på **Oppskriftsfunksjon**-knappen på nytt, eller vri på kontrollknappen for å velge ønsket oppskrift, og trykk deretter på kontrollknappen for å stille inn.
 - Se oppskriftsveiledningen for mer informasjon.
- 3) Trykk på **Start** eller kontrollknappen for å starte tilberedningen.
- 4) Trykk på **Stopp**-knappen på kontrollpanelet for å avbryte når som helst eller når tilberedningen er ferdig.

Oppskriftsveiledning

- Stativ: stativposisjon

Fjærfe				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
1	Kylling, ben ^{*1*2}	1,2 kg	Kjøleskap	Pensle kyllingben med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg kyllingben på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat plasserer du den dype pannen (eller stekebrettet) under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 3 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			3	
2	Kylling, hel ^{*1*2}	1,4 kg	Kjøleskap	Pensle kyllingen med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Pakk tynne deler av bena inn i folie, legg kylling på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat fyller du en stor kopp vann i den dype pannen (eller stekebrettet) og legger den under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 3 minutter. Bruk kraften som er blitt generert til saus eller sjy.
			2	

Fjærfe				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
3	And, hel ^{*1*2}	2,1 kg	Kjøleskap	Pensle anden med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Pakk tynne deler av bena i folie og legg anden på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat fyller du en stor kopp vann i den dype pannen (eller stekebrettet) og legger under risten. Når ovnen piper, snus maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 3 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			2	
4	Tyrkia, hel ^{*1*2}	4,2 kg	Kjøleskap	Pensle kalkunen med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Pakk tynne deler av bena inn i folie, legg kalkun på gitteret. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat fyller du en stor kopp vann i den dype pannen (eller stekebrettet) og legger den under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 3 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			1	

Oksekjøtt				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
5	Roastbiff ^{*1*2}	1,5 kg	Kjøleskap	Pensle oksekjøttet med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg kjøttstykket på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat fyller du en stor kopp vann i den dype pannen (eller stekebrettet) og legger den under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 10 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			2	

46 BRUK

Oksekjøtt				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
6	Stekt kalvekjøtt *1*2	1,5 kg	Kjøleskap	Pensle kalvekjøtt (baksiden av kalvekjøtt) med olje eller smeltet smør, smak til som ønsket. Legg kalvekjøtt på gitteret. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat fyller du en stor kopp vann i den dype pannen (eller stekebrettet) og legger under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 10 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			2	
7	Oksefilet *1*2	0,8 kg	Kjøleskap	Pensle oksefilet med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg biff på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat plasserer du den dype pannen (eller stekebrettet) under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 5 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			4	
8	Burgundisk kjøttgryte (bœuf à la bourguignonne) *3*4*8	1 porsjon	Rom	Ingredienser 1 kg storfekjøtt, 150 g røkt bacon, 50 g olje, 750 ml rødvin, 200–300 ml buljong, 5 løk, 5 fedd hvitløk, 200 g sopp, 100 g tomatpuré, 1 ts søt paprika, 5 laurbærblad, salt, pepper Metode Skjær biffen i terninger på 1 cm. Skjær baconet i små terninger. Legg oljen i en stekegryte, tilsett kjøtt og bacon og stek det på komfyr. Deglaser det stekte kjøttet med rødvin og buljong. Skrell og skjær løk og hvitløk i terninger. Rengjør sopp og skiver. Tilsett ingrediensene, smak til og bland det, dekk til med lokket. Plasser gryta på risten. Sett inn i ovnen. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 10 minutter.
			2	

Oksekjøtt				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
9	Gulasj *3*4*8	1 porsjon	Rom	Ingredienser 500 g svinekjøtt, 500 g storfekjøtt, 50 g olje, 1 kg løk, 2 ss tomatpuré, 1 ts søt paprika, 1 ts salt, 500–750 ml vann Metode Skjær svinekjøtt og biff i 2 cm terninger. Hell oljen i en stekegryte og tilsett kjøttet. Stek den på en komfyr. Skrell og skrell løken i terninger. Tilsett løk og puré og stek det også. Tilsett og bland det, dekk med lokket. Plasser gryta på risten. Sett inn i ovnen. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 10 minutter.
			2	

Svinekjøtt				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
10	Stekt svinekjøtt *2	1,5 kg	Kjøleskap	Pensle svinekjøtt med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg svinekjøttet på gitteret. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat fyller du en stor kopp vann i den dype pannen (eller stekebrettet) og legger den under risten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 10 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			2	
11	Svineribbe *1*2	1,0 kg	Kjøleskap	Pensle svineribbene med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg svineribbene på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat plasserer du den dype pannen (eller stekebrettet) under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 5 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			4	

48 BRUK

Svinekjøtt				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
12	Svineknoke *3*4*8	1,4 kg	Kjøleskap	Ingredienser 1,4 kg skinkeknoke, 1 løk, 2 gulrøtter, en purreløk, selleri, strimlet basilikum, salt, pepper, 300 ml vann Metode Skjær skinnet med en skarp kniv i firkanter. Krydre det med strimlet basilikum, salt og pepper. Skrell og skjær selleri, løk, gulrøtter og pinne av purre. Legg grønnsaken i en stekegryte og legg knoken på den og tilsett vann. Plasser stekegryta på risten. Sett inn i ovnen. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 10 minutter.
			2	
13	Revet svinekjøtt *3*4*8	2,0 kg	Kjøleskap	Ingredienser 2 kg nakkekoteletter av svin uten bein, 2 ts salt, 1 ts søt paprika, 2 ts røkt paprika, 3 ts brunt sukker, 1 ts malt spisskummen, ½ ts chili, 1 ts malt koriander, 1 ts malt svart pepper, 3 ts lønnesirup, 100 ml appelsinjuice, 100 ml ketchup Metode Bland krydder og væsker sammen og gni blandingen på kjøttet. Legg det krydrede kjøttet i en stekegryte og la det marinere i 12 timer i kjøleskap. Plasser stekegryta på risten. Sett inn i ovnen. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 5 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			2	
14	Svinestek med svor *3*4*8	1,0 kg	Kjøleskap	Ingredienser 1 kg svinekjøtt, 6 ts revet ost (Gouda), 4 ss brødsmler, 3 ss varm sennep, 10 g hakket persille, 1 ss tørket rosmarin, 100 ml fløte, salt, pepper, paprikapulver, karrapulver, hvitløkspulver Metode Krydre kjøttet med salt, pepper. Bland ingrediensene til skorpen og krydre den med krydder. Dekk kjøttet med krydderblanding. Legg det krydrede kjøttet i en stekegryte. Plasser gryta på risten. Sett inn i ovnen. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 5 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			2	

Lam				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
15	Lammelår *1*2	1,5 kg	Kjøleskap	Pensle lammelåret med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg lammelåret på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat fyller du en stor kopp vann i den dype pannen (eller stekebrettet) og legger under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 10 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			2	
16	Lammekotel etter *1*2	0,8 kg	Kjøleskap	Pensle lammekotelettene med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg lammekoteletter på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat plasserer du den dype pannen (eller stekebrettet) under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 3 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			4	

Fisk				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
17	Laks *1*2	0,8 kg	Kjøleskap	Bruk laksebiter på 200 g og 2,5 cm tykkelse hver. Pensle laksen med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg laksen på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat plasserer du den dype pannen (eller stekebrettet) under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 3 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			4	
18	Ørret *1*2	0,8 kg	Kjøleskap	Bruk ørretbiter på 200 g vekt hver. Pensle ørreten med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg ørreten på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat plasserer du den dype pannen (eller stekebrettet) under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 3 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjy.
			4	

50 BRUK

Fisk				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
19	Tunfisk *1*2	0,8 kg	Kjøleskap	Bruk tunfiskbiter på 200 g vekt og 2,5 cm tykkelse hver. Pensle tunfiskene med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg tunfiskene på risten. Sett inn i ovnen. For å fange opp drypp eller fett fra mat plasserer du den dype pannen (eller stekebrettet) under risten. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 3 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjø.
			4	
20	Reke *1*2	0,6 kg	Kjøleskap	Pensle reker med olje eller smeltet smør, smak til etter ønske. Legg rekene på den dype pannen. Sett inn i ovnen. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 5 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjø.
			4	
21	Kamskjell *2	0,6 kg	Kjøleskap	Legg sherry med kamskjell. Legg kamskjell på den dype pannen. Pensle smeltet smør over kamskjell. Dekk til med brødsmuler. Tilsett smeltet smør over brødsmuler. Sett inn i ovnen. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 5 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjø.
			3	

Grønnsak				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
22	Grillede grønnsaker *1*2	0,8 kg	Kjøleskap	Ingredienser auberginer, skåret i 1-2 cm tykkelse courgette, kuttet i 1-2 cm tykkelse løk, skåret i kiler paprika, kutt i to på langs og kast frø, hele cherrytomater, sopp skåret i to, smør (eller olje) Metode Pensle grønnsaker med smeltet smør eller olje og smak til etter ønske. Legg mat på den dype pannen. Sett i ovnen. Når ovnen piper, snur du maten. Etter tilberedning, la hvile dekket med folie i 5 minutter. Bruk generert kraft til saus eller sjø.
			4	

Potet				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattem p.	Instruks
			Stativ	
23	Ovnsbakte poteter *1*3*5*8	1,0 kg	Rom	Bruk små poteter (150–200 g hver). Skrell, vask, tørk og skjær poteter i halvdeler. Bland poteter med salt, pepper og olje eller smeltet smør. Legg poteter i en varmebestandig panne. Sett inn i ovnen. Når ovnen piper, snur du maten.
			2	
24	Gratinerte poteter *3*8	1,0 kg	Rom	Skjær ferdigkokte gratengpoteter med skiver. Legg poteter i en varmebestandig panne, dekk med revet ost (30 g per 500 g gratengpoteter). Sett inn i ovnen.
			2	

Brød/bakverk				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
25	Småkaker *6	1 porsjon	Kjøleskap	Ingredienser (2 porsjoner) 250 g smør, 250 g sukker, 500 g mel, 3 egg, 2 g salt, 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g), 1 eggeplomme og melk Metode Gni godt sammen smør, sukker, vaniljesukker og salt til kremaktig. Tilsett eggene gradvis. Tilsett melet og bland det med smørblandingen. Dekk til og legg deigen over natten i kjøleskap. Deler av deigen kjevles ut ca 5 mm tykk. Skjær ut den utkjevlede deigen med forskjellige kuttere og legg på smurt bakeplate. Bland eggeplommen med litt melk og pensle overflaten på kakene med den. Sett inn i ovnen.
			2	
26	Muffins *3*7*8	1 porsjon	Rom	Ingredienser 150 g mel, 1½ ts bakepulver, 60 g granulert sukker, 1 piskede egg, 130 ml melk, 70 ml vegetabilsk olje, ½ ts vanilleekstrakt, 50 g halvsøt sjokoladebit, 50 g hakkede valnøtter, siktet konditorsukker Metode Bland mel og sukker i en bolle; lag en fordykning i midten av blandingen. Bland de resterende ingredienser bortsett fra konditorsukker. Ha i de tørre ingrediensene, rør bare til fuktig. Bruk skje og fyll smurte og melede muffinsformer. Fyll omtrent to tredjedeler full. Sett inn i ovnen. Fjern fra panner og dryss med konditorsukker.
			2	

52 BRUK

Brød/bakverk				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp.	Instruks
			Stativ	
27	Boller *3*6*8	1 porsjon	Rom	Ingredienser 400 g mel, 200 ml varm melk, 70 g sukker, 30 g gjær, 50 g smør, 15 g vaniljesukker, 2 g salt, 120 g rosiner (valgfritt) Metode Ha melet i en bolle og lag fordypning. Bland gjær og 20 g sukker i melk og bland. Hell væsken i fordypningen og dekk med litt mel. La stå på et varmt sted til sprekker vises på overflaten. Tilsett resten av sukkeret, myknet smør, vaniljesukker, salt og elt til en glatt gjærdeig. La deigen heve på et lunt sted til den dobler størrelsen. Bland rosiner i røren. Del deigen i 12 stykker og form den i runder. Legg på en stekeplate kledd med bakepapir. La heve igjen og pensle med melk. Sett inn i ovnen.
			3	
28	Brownies *3*5*8	1 porsjon	Rom	Ingredienser 225 g smeltet smør, 400 g hvitt sukker, 100 g kakaopulver, 1 ts vanilleekstrakt, 2 egg, 130 g vanlig mel, ½ ts bakepulver, ½ ts salt, 70 g halve valnøtter Metode Kombiner smeltet smør, sukker, kakaopulver og bland godt. Tilsett vanilje, egg, mel, bakepulver og salt. Spred røren i den varmesikre pannen foret med bakepapir. Dekorér med halvdeler av valnøtt, om ønskelig. Sett inn i ovnen.
			2	
29	Eplepai *3*8	1 porsjon	Kjøleskap	Ingredienser 150 g hvitt sukker, 2 ss allsidig mel, ½ ts malt kanel, ¼ ts malt muskatnøtt, ½ ts sitronskall, 1,2 kg tynt skivede epler, 2 ts sitronsaft, 1 ss smør, 1 butterdeigoppskrift for en 23 cm pai med dobbel skorpe, 4 ss melk (valgfritt) Metode Bland sammen sukker, mel, kanel, muskat og sitronskall. Kle en skorpe i en 9-tommers paiform med dyp tallerken. Legg 1/3 av eplene på paibunnen. Dryss over sukkerblandingen og gjenta til den er ferdig. Dryss over sitronsaft og legg i biter med smør. Legg den andre paibunnen på toppen av fyllet og ferdigstill kantene. Skjær ventiler i den pailokket, og pensle med melk for å få et glasert utseende, hvis ønskelig. Sett inn i ovnen.
			3	

Pizza				
Nei	Meny	Vektgrense	Mattemp	Instruks
			Stativ	
30	Frossenpizza (tynn bunn)* ³	0,3 kg	Frosset	Legg frossenpizza på risten. Sett inn i ovnen. Bruk kun én frossenpizza om gangen.
			2	
31	Frossenpizza (tykk bunn)* ³	0,5 kg	Frosset	Legg frossenpizza på risten. Sett inn i ovnen. Bruk kun én frossenpizza om gangen.
			2	
32	Hjemmelaget pizza * ³ * ⁸	1 porsjon	Rom	Ingredienser 20 g gjær, 200 ml varmt vann, 5 g salt, 350 g mel, 10 g sukker, 10 g vegetabilsk olje, 1 liten krukke tomatsaus, 250 g revet ost, 200 g Mozzarellaost, 1 liten boks skiver sopp, 150 g kokt skinke, oregano, salt, pepper Metode Løs opp gjæren i varmt vann. Rør inn salt og sukker. Tilsett mel sakte, elt hele tiden. Tilsett olje og fortsett å elte. Hvis deigen er klissete, tilsett litt mer mel. Dekk deigen og la heve i ½ time. Ta litt mel på hendene og elt deigen, fordel den på smurt bakeplate med fingertuppene. Fordel tomatsaus over deigen, tilsett pålegg lagvis. Dryss ost over deigen. Sett inn i ovnen.
			2	

*1 Etter pipetonen snur du maten.

*2 Bruk risten over den dype pannen (eller stekebrettet).

*3 Bruk rist.

*4 Bruk stekegryten.

*5 Bruk en varmebestandig panne.

*6 Bruk stekeplaten.

*7 Bruk muffinsform.

*8 Bruk dine egne kokekar.

54 BRUK

Air Fry

Denne funksjonen øker automatisk den innlagte temperaturen med 25 °C for optimal ytelse når du bruker Air Fry.

Air Fry-funksjonen er spesielt utformet for oljefri steking.

MERK

- Ingen forvarming er nødvendig når du bruker Air Fry-modus.
- Hvis du steker i flere omganger, kan de senere partiene ta mindre tid å steke.
- Rører og rennende belegg vil ikke bli sprø eller faste når du bruker Air Fry-modus.

Tips for Air Fry

- For best resultat, tilbered mat på en enkelt rist plassert i posisjonene som er foreslått i tabellen i denne veiledningen.
- Fordel maten jevnt ut i et enkelt lag.
- Bruk enten et stekebrett eller et mørkt stekebrett uten sider eller korte sider som ikke dekker hele risten. Dette gir bedre luftsirkulasjon.
- Spray om ønskelig stekebrettet eller luftstekebrettet med en pannespray. Bruk en olje som kan varmes opp til høy temperatur før den begynner å ryke, for eksempel avokado-, druekjerne-, peanøtt- eller solsikkeolje.
- Legg et foliekledt stekebrett på rist i posisjon 1 for å fange opp oljen som drypper fra maten. For fettrike matvarer som kyllingvinger, legg til noen bakepapirark for å absorbere fett.
- Sjekk maten ofte og rist den eller snu den for bedre sprøhet.
- Tilberedt frossen mat kan tilberedes raskere med Air Fry-modus enn angitt på pakken. Reduser koketiden med omtrent 20 prosent, sjekk maten tidlig og juster tilberedningstiden etter behov.
- Bruk et mattermometer for å sikre at maten har nådd en sikker temperatur for den spises. Å spise underkokt kjøtt kan øke risikoen for matbåren sykdom.

- For best sprøhet, mariner ferske kyllingvinger eller -filéer i krydret mel. Bruk 1/3 kopp mel til 0,9 kg kylling.

Anbefalinger når du luftsteker fettrik mat

Mat med høyt fettinnhold vil forårsake en del røykutvikling når du bruker Air Fry-modus. For best resultat, følg disse anbefalingene når du luftsteker mat som inneholder mye fett, for eksempel kyllingvinger, bacon, middagspølser og grillpølser, kalkunlår, lammekoteletter, ribbe, svinekjøtt, andebryst og noen plantebaserte proteiner.

⚠ FARE

- Dekk aldri til åpninger, hull eller passasjer i ovnsbunnen. Dekk ikke til hele stativer med materialer som aluminiumsfolie. Hvis du gjør det, blokkeres luftstrømmen gjennom ovnen og det kan føre til karbonmonoksidforgiftning. Aluminiumsfolie kan også fange varme og forårsake brannfare eller dårlig ytelse i ovnen.
- Rengjør fettfiltrene på kjøkkenviften regelmessig.
- Slå på kjøkkenviften med høy vifteinnstilling før du starter Air Fry-funksjonen, og la den være på i 15 minutter etter at du er ferdig.
- Åpne et vindu eller skyvedør, hvis mulig, for å sikre at kjøkkenet er godt ventilt.
- Hold ovnen fri for oppsamling av fett. Tørk av innsiden av ovnen før og etter luftsteking (når ovnen er avkjølt).
- Kjør rengjøringssykluser for ovnen (enkel rengjøring eller pyrolyse) regelmessig, avhengig av hvor ofte og hvilken type mat du steker med Air Fry.
- Unngå å åpne ovnsdøren mer enn nødvendig for å opprettholde ovnstemperaturen, forhindre varmetap og spare energi.
- Air Fry-tilberedning av ferske kyllingstykker som vinger eller lår med skinnet igjen på, kan produsere røyk ettersom fett smelter ved høye temperaturer. Hvis røyken er overdreven, bruk stekemodus i stedet for Air Fry.

Anbefalt veiledning for Air Fry

Steking på stekebrett

- Fordel maten jevnt i et enkelt lag.
- Sett stekebrettet på ristposisjon ③.
- Snu maten under tilberedningen for å unngå å brenne den.
- Stativ: stativposisjon

NORSK

POTETER-frosne				
Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Frosne pommes frites (tynne)	0,4	200	3	15–25
Frosne pommes frites (Riflede, 10x10 mm)	0,8	200	3	20–30
Frosne søtpotetfries	0,6	200	3	17–27
Frosne potetkroetter	1,0	220	3	17–27
Frosne røstipoteter	1,0	220	3	15–25

POTETER-ferske/hjemmelagede				
Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Hjemmelagde potetbåter	1,3	230	3	25–35

KYLLING-frossen				
Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Frosne kyllingfilébiter, sprø	0,6	200	3	15–25
Frosne kyllingstrimler	0,8	210	3	20–30

KYLLING – fersk, med skinnet på				
Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Ferske kyllingvinger	1,2	230	3	27–37
Ferske kyllinglår	2,0	230	3	35–45
Lår	1,2	230	3	27–37

56 BRUK

KYLLING – fersk, med skinnenet på				
Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Bryster	1,2	230	3	27–37

ANNET				
Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Frosne løkringer, panert	0,5	200	3	15–25
Frosne vårruller (20 g hver)	1,2	210	3	20–30
Tynn pølse (70 g hver, diameter 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Frosne kokosreker	0,7	200	3	20–30
Ferske kamskjell på halvt skall	1,0	210	3	15–25
Ferske reker	1,0	200	3	20–30
Blandede grønnsaker	1,0	220	3	17–27

Matlaging på et stekebrett

- Fordel maten jevnt i et enkelt lag.
- Sett en foliekledning på en rist i posisjon ② for å fange opp drypp. Hvis nødvendig, tilsett bakepapir for å absorbere olje og redusere røyking.
- Snu maten under tilberedningen for å unngå å brenne den.
- Stativ: stativposisjon

POTETER-frosne				
Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Frosne pommes frites (tynne)	0,4	200	3	15–25
Frosne pommes frites (Riflete, 10x10 mm)	0,8	200	3	20–30
Frosne søtpotetfries	0,6	200	3	17–27
Frosne potetkroketter	1,0	220	3	17–27
Frosne røstipoteter	1,0	220	3	15–25

POTETER-ferske/hjemmelagede

Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Hjemmelaget pommes frites (10x10 mm)	0,6	220	3	20–30
Hjemmelagde potetbåter	1,3	230	3	25–35

KYLLING-frossen

Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Frosne kyllingfilébiter, sprø	0,6	200	3	15–25
Frosne kyllingstrimler	0,8	210	3	20–30
Frosne krydrede vinger med bein	1,2	200	3	30–40

KYLLING-frisk, skullet på

Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Ferske kyllingvinger	1,2	230	3	27–37
Ferske kyllinglår	2,0	230	3	35–45
Lår	1,2	230	3	27–37
Bryster	1,2	230	3	27–37

ANNET

Meny	Mengde (kg)	Temp. (°C)	Stativ	Tid (minutt)
Frosne løkringer, panert	0,5	200	3	15–25
Frosne vårruller (20 g hver)	1,2	210	3	20–30
Tynn pølse (70 g hver, diameter 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Frosne kokosreker	0,7	200	3	20–30
Ferske kamskjell på halvt skall	1,0	210	3	15–25

Air Sous-Vide

modeller.

Denne funksjonen er bare tilgjengelig på noen

58 BRUK

Air Sous-Vide-matlagning bruker luft til å tilberede mat «lavt og sakte». Bruk den til å tilberede kjøtt, fisk, sjømat, fjærfe eller grønnsaker. Maten må vakuumpakkes i poser.

Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen når du bruker Air Sous-Vide.

Se tilberedningsveiledningen for anbefalte innstillinger for Air Sous-Vide.

Fordeler med Air Sous-Vide

De lave temperaturene og lange tilberedningstidene som brukes i Air Sous-Vide matlagning gir mange fordeler.

- **Sunnere**

Sammenlignet med andre tilberedningsmetoder beholder Air Sous-Vide de fleste av de opprinnelige næringsstoffene i maten.

- **Trygt og praktisk**

De lange koketidene som brukes i Air Sous-Vide matlagning gjør at maten kan pasteuriseres. Fordi maten vakuumpakkes før tilberedning, kan de uåpnede posene raskt avkjøles og lett lagres etter tilberedning.

- **Sprøtt og saftig resultat**

Den fine temperaturkontrollen til Air Sous-vide-matlagning er en utmerket måte å oppnå den perfekte teksturen når du tilbereder kjøtt og fjærfe. De lave temperaturene som brukes, gjør at mer fuktighet bevares i maten enn konvensjonelle tilberedningsmetoder. Etter tilberedning kan maten brunes i en stekepanne for den perfekte sprø overflate.

Anbefalt veiledning for Air Sous-Vide

Størrelse, vekt, tykkelse, starttemperatur og personlige preferanser vil påvirke steketiden. Denne veiledningen er kun ment som referanse. Juster tilberedningstiden i henhold til dine preferanser.

- Stativ: stativposisjon

Mat	Antall (hver)	Stativ	Temp. (°C)	Tid (min.)		
				Min.	Mål	Maks
Biff av storfe kjøtt	2,5 cm tykk 0,3~0,5 kg	2	58	-	150	180
Kyllingbryst	0,1~0,2 kg	2	67	-	120	180
Laks	2,5 cm tykk 0,1~0,2 kg	2	60	-	120	150
Asparges	15~20 g	2	85	20	30	45

- Stek i 30 minutter eller 1 time mer hvis du koker kjøtt tykkere enn 2,5 cm.
- Hvis du tilbereder større kjøttstykker, kan du skjære den til for å få anbefalt vekt. Vær forsiktig så du ikke legger kjøttstykker for tett sammen.

Sabbatsmodus

Sabbatsmodus brukes vanligvis under den jødiske sabbaten. Når sabbatsmodus er aktivert, slås ikke ovnen av før sabbatsmodus er deaktivert. I sabbatsmodus er alle funksjonsknappene for ovnen inaktive. 5b vises i displayet.

Sabbat-Modusen tillater vanligvis bare å holde maten varm, fordi det er forbudt å jobbe med **Sabbat** og også å tilberede måltider.

I **Sabbat**-modus kan ovnstemperaturen stilles fra 30 °C til 250 °C.

Når **Sabbat**-modus er aktivert, kan apparatet brukes uten å måtte være slått på eller av, noe som er forbudt under innstillingstiden.

Når ovnen er i sabbatsmodus, er følgende funksjoner deaktivert:

Temperaturjusteringer, steketid, skjerm, ovnslys på/av, alarmfunksjoner og wifi.

Stille inn sabbatsmodus

- 1) Vri og trykk på ovnmodusknoten for å velge **bunnvarme**.
- 2) Still inn ønsket temperatur.
- 3) Trykk på knappen for ovnmodus.

- 4) Angi steketid, om ønskelig.
- 5) Trykk og hold inne **Innstillinger**-knappen i 3 sekunder. 5b vises på skjermen når sabbatsmodus er aktivert.
- 6) For å stoppe sabbatsmodus, trykk og hold inne **Innstillinger**-knappen i 3 sekunder.

MERK

- Sabbatsmodus er bare tilgjengelig når ovnen er i **bunnvarme**-modus.
- Hvis en tilberedningstid er angitt, slås ovnen av automatisk på slutten av koketiden, uten å kime. Ovnens forblir i sabbatsmodus, men ovnen er slått av.
- Hvis ingen koketid er angitt, slås ikke ovnen av automatisk.
- Etter et strømbrudd vil skjermen slå seg på igjen i sabbatsmodus, men ovnen vil være av.

60 BRUK

Informasjon for testinstitutter

Denne tabellen skal kun brukes av testinstitutter. Den inneholder de beste innstillingene for testoppskriftene fra standarden IEC 60350-1.

Tilb.: Tilbehør

Stativ: stativposisjon

Type mat	Oppvarmingsmodus	Temp. (°C)	Tilb.	Stativ	Forvarm	Tid (minutt)	Håndtering
Liten kake	Topp og bunn-varme	170	Stekebrett	3	Ja	20–30	-
	Varmluft	150	Stekebrett	3	Ja	20–30	-
	Varmluft	150	Stekebrett / Dyp panne	4 / 2	Ja	25–35	Stekebrett på 4, dypt stekebrett på 2 nedenfra
Sukkerbrød	Topp og bunn-varme	170	Rist	2	Ja	20–30	-
	Varmluft	160	Rist	3	Ja	30–40	-
Eplepai	Topp og bunn-varme	180	Rist	1	Nei	65–75	En boks bak til venstre og den andre til høyre foran
	Varmluft	170	Rist	2	Nei	65–75	
Butterdeigstriper	Topp og bunn-varme	170	Stekebrett	3	Ja	20–30	-
	Varmluft	140	Stekebrett	3	Ja	20–30	-
	Varmluft	140	Stekebrett / Dyp panne	4 / 2	Ja	20–30	Stekebrett på 4, dypt stekebrett på 2 nedenfra
Ristet brødmat	Stor grill	L1	Rist	4	Ja (5 min.)	2–4	-
Biff av storfekjøtt	Stor grill	L3	Rist	4 / 1	Ja (5 min.)	10–15 hver side	Snu etter halv tid
Marengs	Varmluft	80	Stekebrett	3	Nei	120–150	-

BRUK 61

Type mat	Oppvarmingsmodus	Temp. (°C)	Tilb.	Stativ	Forvarm	Tid (minutt)	Håndtering
Ovnsstekt kylling	Steking	190	Rist / Dyp panne	2	Ja	55-65	Snu etter halv tid

NORSK

62 SMARTFUNKSJONER

SMARTFUNKSJONER

LG ThinQ-appen

Denne funksjonen er kun tilgjengelig på modeller med Wi-Fi.

Med **LG ThinQ**-appen kan du kommunisere med apparatet via en smarttelefon.

LG ThinQs appfunksjoner

Kommuniser med enheten fra en smarttelefon ved bruk av de praktiske smartfunksjonene.

- **Innstillinger**
 - Lar deg stille inn forskjellige alternativer på ovnen og i applikasjonen.
- **Smart Diagnosis**
 - Denne funksjonen gir nyttig informasjon for å diagnostisere og løse problemer med maskinen, basert på bruksmønsteret.
- **Overvåking**
 - Denne funksjonen hjelper deg med å sjekke gjeldende status, gjenværende tid, matlagingsinnstillinger og sluttid på ett sted.
- **Produktvarsler**
 - Slå på push-varslere for å motta varsler om apparatstatus. Varslene utløses selv om **LG ThinQ** programmet ikke er åpent.
- **Timer**
 - Du kan stille inn timeren fra applikasjonen.
- **Fastvareoppdatering**
 - Hold apparatet oppdatert.

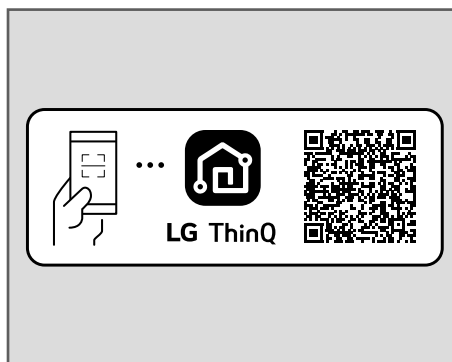
MERK

- I følgende tilfeller må du oppdatere nettverksinformasjonen for hver enhet i **LG ThinQ**-applikasjonen under **Enhetskort** → **Innstillinger** → **Skift nettverk**.
 - trådløse ruter er endret
 - passord for trådløse ruter er endret
 - Internett-leverandør er endret
- For å koble apparatet fra **Wi-Fi**-nettverket må du slette enheten fra listen over tilkoblede produkter i **LG ThinQ**-applikasjonen.

- Appen er gjenstand for endringer i forbindelse med videreutvikling uten videre varsel.
- Funksjoner kan variere etter modell.

Installere LG ThinQ-appen og koble til et LG-apparat

Skann QR-koden knyttet til produktet ved hjelp av kameraet eller en QR-kodeleserappen på smarttelefonen.



MERK

- For verifisering av det trådløse nettverket, sjekk at -symbolet på betjeningspanelet lyser.
- Enheten støtter kun 2,4 GHz trådløse nettverk. For å sjekke nettverksfrekvensen, kontakt internettleverandøren din eller slå opp i håndboken for den trådløse ruter.
- **LG ThinQ** er ikke ansvarlig for eventuelle problemer med nettverkstilkoblingen eller feil eller svikt forårsaket av nettverkstilkoblingen.
- De trådløse omgivelsene kan påvirke hastigheten til den trådløse nettverkstjenesten.
- Hvis maskinen har problemer med å koble til WiFi-nettverket, kan dette skyldes at den står for langt unna ruter. Kjøp en WiFi-forsterker (signalforsterker) for å forbedre WiFi-signalets styrke.
- Problemer med nettverksforbindelsen kan skyldes feil fra internettleverandørens side.

- WiFi-tilkoblingen kan kanskje ikke koble til, eller kan bli avbrutt på grunn av hjemmenettverkets miljø.
- Hvis apparatet ikke kan kobles til på grunn av problemer med den trådløse signaloverføringen, kobler du fra apparatet og venter i omtrent ett minutt før du prøver igjen.
- Brannmuren på den trådløse ruterer er aktivert, deaktiver brannmuren eller legg til et unntak.
- Trådløst nettverksnavn (SSID) bør være en kombinasjon av kun bokstaver og tall. (Ikke bruk spesialtegn)
- Smarttelefonens brukergrensesnitt (UI) kan variere avhengig av mobilens operativsystem (OS) og produsenten.
- Hvis sikkerhetsprotokollen til ruterer er satt til **WEP**, kan nettverksoppsettet mislykkes. Endre sikkerhetsprotokollen (**WPA2** anbefales), og koble til produktet på nytt.
- For å koble til apparatet igjen eller legge til en annen bruker trykker du og holder inne **Wi-Fi**-knappen i 3 sekunder for å slå det av midlertidig. Kjør **LG ThinQ**-programmet og følg instruksjonene i programmet for å registrere apparatet.

LG Electronics erklærer herved at radioustyrstypen innebygd i den elektriske ovnen er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. Den fullstendige teksten til EU-samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internettsadresse:

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

Melding med informasjon om programvare med åpen kildekode

Besøk <https://opensource.lge.com> for å motta kildekode under GPL, LGPL, MPL og andre lisenser for åpen kildekode med krav om å offentliggjøre kildekode, som dette produktet inneholder, og for å få tilgang til alle lisensvilkår, notiser om opphavsrett og andre relevante dokumenter det er henvist til.

LG Electronics vil også gi deg åpen kildekode på CD-ROM mot å få dekket distribusjonskostnadene (som utgifter til medier, frakt og ekspedisjon). Send en forespørsel til opensource@lge.com.

Tilbudet er gyldig for enhver som innehar denne informasjonen i tre år etter vår siste forsendelse av dette produktet.

RF-modulspesifikasjoner

Type	Båndbredde	Utgangseffekt (maks)
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	7,03 dBm

Trådløs S/W versjon: V 1.0

Med hensyn til brukeren bør ikke enheten installeres og betjenes uten en minimum avstand på 20 cm mellom enhet og kropp.

Smart diagnosefunksjon

Bruk denne funksjonen til å diagnostisere og løse problemer med apparatet ditt.

MERK

- For grunner som ikke kan tilskrives forsømmelse fra LGE, kan det hende at tjenesten ikke fungerer på grunn av eksterne faktorer som for eksempel, men ikke begrenset til, utilgjengelig Wi-Fi, Wi-Fi-frakobling, lokale retningslinjer for appbutikker eller apputilgjengelighet.
- Funksjonen kan endres uten forvarsel, og den kan ha et annet format avhengig av hvor du befinner deg.

Samsvarserklæring



64 SMARTFUNKSJONER

Bruk av LG ThinQ til å diagnostisere problemer

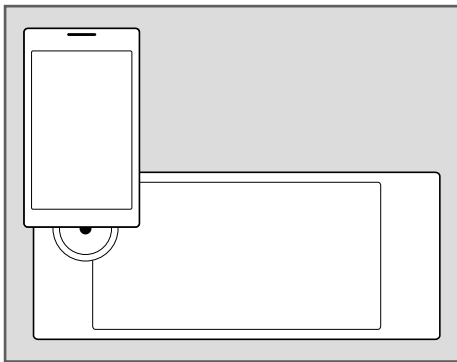
Hvis du opplever problemer med apparatet som er utstyrt med Wi-Fi, kan det overføre feilsøkningsdata til en smarttelefon ved hjelp av **LG ThinQ**-appen.

- Åpne **LG ThinQ**-appen og velg **Smart Diagnosis**-funksjonen i menyen. Følg instruksjonene i **LG ThinQ**-appen.

Bruk av hørbar diagnose til å diagnostisere problemer

Følg instruksjonene nedenfor for å bruke metoden for hørbar diagnose.

- Åpne **LG ThinQ**-appen og velg **Smart Diagnosis**-funksjonen i menyen. Følg instruksjonene for hørbar diagnose i **LG ThinQ**-appen.
 - 1) Trykk på **Start**-knappen i 3 sekunder.
 - Hvis skjermen er låst, må du deaktivere låsen og deretter aktivere den på nytt.
 - 2) Plasser telefonens munnstykke nær øverste venstre hjørne av skjermen.



- 3) Hold telefonen på plass til toneoverføringen er ferdig. Displayet teller ned klokkeslettet. Når nedtellingen er over og tonene har stoppet, vises diagnosen i applikasjonen.

MERK

- Slik oppnår du best resultat. Ikke flytt telefonen mens tonene sendes.

VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Innside

⚠ ADVARSEL

- Tørk aldri en varm porselensoverflate med en fuktig svamp; det kan forårsake fliser eller krakelering (små, hårlignende sprekker).

⚠ FARE

- Ikke bruk ovnsrensere, damprensere, sterke kjemiske rengjøringsmidler, blekemiddel, eddik, skuresvamber av stål eller slipeputer eller rensedmidler til å rengjøre ovnen, da de kan skade ovnens overflate permanent.
- Ikke rengjør pakningen.
- Ikke rengjør innsiden med ovnslyset på.
- For å unngå brannskader må du vente til ovnen er avkjølt før du berører noen av delene.

Ikke bruk ovnsrens til å rengjøre ovnsrommet. Bruk regelmessig produktets **EasyClean**-funksjon til å rengjøre lett tilsmussing. For gjenstridig smuss, bruk **Pyrolyse**-funksjonen eller rengjør manuelt ved hjelp av følgende tips.

- En stekespade av plast kan brukes som en skrape for å skrape av biter eller rusk før og etter ovnsrengjøring.
- Bruk av den grove siden av en ikke-ripende skuresvamp kan bidra til å fjerne brente flekker bedre enn en myk svamp eller et håndkle.
- Visse ikke-ripende skrubbesvamber, for eksempel de som er laget av melaminskum, er tilgjengelig i mange butikker og kan også bidra til å forbedre rengjøringen.
- Matsøl bør rengjøres når ovnen avkjøles, umiddelbart etter at tilberedningen er avsluttet. Hvis søl eller sprut blir stående uten oppsyn, kan det føre til etsing av overflaten eller misfarging.
- Ved høy temperatur reagerer matvarer med porselen og en permanent matt flekk kan resultere. Når du rengjør et punkt, må du kun

bruke ikke-slipende rengjøringsmidler eller skrubbere.

- Når du rengjør et punkt, må du kun bruke ikke-slipende rengjøringsmidler eller skrubbere.

NORSK

Utvendig

Malte og dekorative detaljer

Bruk en klut med varmt såpevann for generell rengjøring. For vanskeligere smuss og oppsamlet fett, påfør et flytende vaskemiddel direkte på smusset. La det være på i 30 til 60 minutter. Skyll med en fuktig klut og tørk. Ikke bruk skuremidler.

Overflater i rustfritt stål

⚠ ADVARSEL

- For å unngå riper må du ikke bruke stålullputer.

MERK

- Bruk varmt såpevann eller rengjøringsmiddel eller poleringsmiddel i rustfritt stål til å rengjøre overflaten av rustfritt stål.
- Tørk alltid i retning av metalloverflaten.
- Rengjørings- og poleringsmiddel for rustfritt stål kan kjøpes på nettet eller fra de fleste forhandlere av apparater eller husholdningsvarer.

- 1) Ta litt rengjøringsmiddel eller poleringsmiddel for apparater i rustfritt stål, på en fuktig klut eller papirhåndkle.
- 2) Rengjør et lite område, og gni med sporene i det rustfrie stålet, hvis aktuelt.
- 3) Tørk og polér med et rent, tørt papirhåndkle eller en myk klut.
- 4) Gjenta om nødvendig.

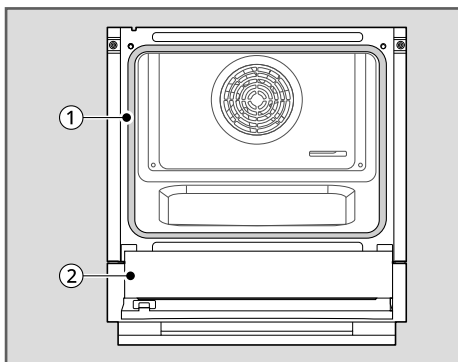
66 VEDLIKEHOLD

Ovnsdør

FARE

- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller sterkt slipende rengjøringsmidler på utsiden av ovnsdøren. Dette kan forårsake skade.
- Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre ovnsdørglasset, da de kan ripe opp overflaten, noe som kan føre til at glasset knuses.
- Ikke bruk ovnsrens, rengjøringspulver eller sterke slipende rengjøringsmidler på utsiden av ovnsdøren.

- Bruk såpevann til å rengjøre ovnsdøren grundig. Skyll godt. Ikke legg døren ned i vann.
- Du kan bruke en glassrens på utsiden av glasset på ovnsdøren. Ikke spray vann eller rengjøringsmiddel for glass på døråpningene.
- Ikke rengjør ovnsdørpakningen. Ovnsdørpakningen er laget av et glassfibermateriale som er viktig for god tetning. Vær forsiktig så du ikke gnisser, skader eller fjerner denne pakningen.



①	Ikke rengjør ovnsdørpakningen for hånd
②	Rengjør døren for hånd

- Se «Fjerne, montere og demontere ovnsdøren» for demontering av døren.

Ovnsrist

Fjern ovnsristene før du rengjør dem.

- 1) Rengjør med et mildt, slipende rengjøringsmiddel.
 - Mat som søles ut i sporene kan føre til at stativene setter seg fast.
- 2) Skyll med rent vann og tørk.

Tilbehør

- Rengjør risten, stekebrettet og annet tilbehør med en myk klut og varmt såpevann.
- Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Lampedekslet

Demonter lampedekslet før rengjøring.

- Se «**Skifte ovnslyset**» for demontering av lampedekslet.
- Rengjør lampedekslet med en myk klut og varmt såpevann.

EasyClean

EasyClean-funksjonen utnytter LGs nye emalje for å løsne smuss uten sterke kjemikalier, og den kjører med KUN VANN i bare 10 minutter i lave temperaturer for å løsne LETT smuss før rengjøring for hånd.

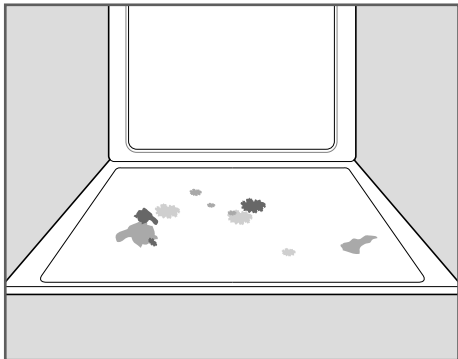
Din LG-ovn gir deg muligheten til å rengjøre med MINDRE VARME, MINDRE TID og praktisk talt INGEN RØYK ELLER AVGASSER. Du kan redusere energiforbruket ved å rengjøre lett smuss med **EasyClean**-funksjonen i stedet for pyrolyse.

Fordeler med EasyClean

- Bidrar til å løsne lett tilsmussing før rengjøring for hånd.
- **EasyClean** bruker bare vann; ingen kjemiske rengjøringsmidler.
- Gjør at **Pyrolyse** fungerer bedre.
 - Forsinker behovet for en **Pyrolyse**-syklus
 - Minimerer røyk og lukt
 - Kan gi kortere **Pyrolyse**-tid

Når skal du bruke EasyClean?

- Eksempel på tilsmussing av ovn



Eksempel 1

- Smussmønster: Små dråper eller flekker
- Typer smuss: ost eller andre ingredienser
- Vanlige matvarer som kan tilsmusse ovnen din: Pizza

Eksempel 2

- Smussmønster: Lett sprut
- Smusstyper: Fett/olje
- Vanlige matvarer som kan tilgrise ovnen din: Biff, grillet biff, fisk, grillet fisk, kjøtt stekt ved lave temperaturer

Instruksjonsveiledning for EasyClean

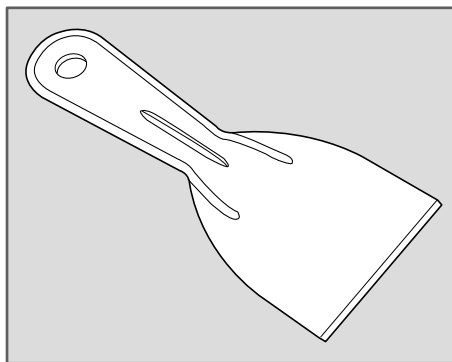
⚠ FARE

- Ovnens må være plan for å sikre at bunnsflaten av ovnsrommet er helt dekket av vann i begynnelsen av **EasyClean** syklusen.
- Ikke åpne ovnsdøren i løpet av **EasyClean**-syklusen. Vannet blir ikke varmt nok hvis døren åpnes i løpet av syklusen.
- Fjern stekebrettet, det dype stekebrettet, risten, alte kokekar, aluminiumsfolie eller annet materiale fra ovnen.

MERK

- La ovnen avkjøles til romtemperatur før du bruker **EasyClean**-syklusen. Hvis ovnsulrommet ditt er over 65 °C, aktiveres ikke **EasyClean**-syklusen før ovnsrommet er avkjølt.
- For best resultat, bruk destillert eller filtrert vann. Vann fra springen kan etterlate mineralforekomster på ovnbunnen.
- Smuss som har bygget seg på gjennom flere stekesykluser, vil være vanskeligere å fjerne med **EasyClean**-syklusen.
- Hvis du rengjør flere stekebrett, bruk en hel flaske vann til å rengjøre hvert stekebrett. Ikke spray vann direkte på døren. Hvis du gjør det, vil det føre til at vann drypper ned på gulvet.
- Det er normalt at viften er på i løpet av **EasyClean**-syklusen.
- Det anbefales ikke å bruke kommersielle ovnsrengjøringsmidler eller blekemiddel for å rengjøre ovnen. Bruk i stedet et mildt flytende rengjøringsmiddel med en pH-verdi under 12,7 for å unngå misfarging av emaljen.

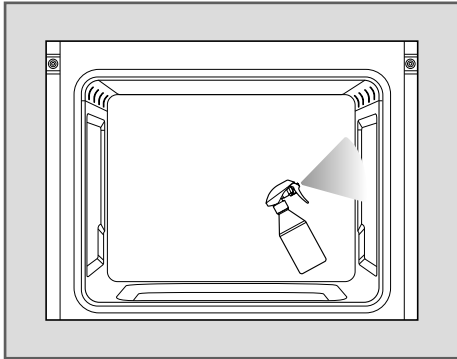
- 1) Ta ovnsristene og tilbehøret ut av ovnen.
- 2) Skrap av og fjern eventuelle brente rester med en plastskrape.



- Forslag til plastskraper:
 - Slikkepott i hard plast
 - Plastpanneskraper
 - Malingsskraper av plast
 - Gammelt kredittkort

68 VEDLIKEHOLD

- 3) Fyll en sprayflaske med 500 ml vann og bruk sprayflasken til å spraye de innvendige overflatene av ovnen grundig.
- 4) Bruk minst 50 ml av vannet i flasken for å gjennombløte smusset fullstendig på både veggene og i hjørnene av ovnen.



- 5) Spray eller hell 450 ml vann på bunnen av ovnsrommet. Fordypningen på ovnsbunnen skal være helt dekket for å legge alt smuss i bløt. Tilsett vann om nødvendig.
- 6) Vri og trykk på kontrollknappen for å velge **EasyClean**.
 - Ikoner vises når **EasyClean** er klar til bruk.



- 7) Trykk på **Start** eller trykk på kontrollknappen. Gjenværende tid vises på skjermen.

FARE

- Noen overflater kan være varme etter **EasyClean**-syklusen. Bruk gummihandsker under rengjøring for å forhindre brannskader.
- I løpet av **EasyClean**-syklusen blir ovnen varm nok til å forårsake brannskader. Vent til syklusen er over før du tørker av den innvendige overflaten av ovnen. Unnlattelse av å gjøre dette kan føre til brannskader.
- Unngå å lene deg eller hvile på glasset i ovnsdøren mens du rengjør ovnsrommet.
- Ikke bruk skuresvamber av stål, slipende svamper eller rengjøringsmidler, da disse

materialene kan skade ovnens overflate permanent.

- 8) En tone høres på slutten av 10 minutters syklusen og End vises på skjermen.
- 9) Etter rengjørings-syklusen og under rengjøring for hånd, skal det være nok vann på bunnen av ovnen for å legge alt smuss i bløt. Tilsett mer vann om nødvendig. Legg et håndkle på gulvet foran ovnen for å fange opp vann som lekker ut under rengjøring for hånd.
- 10) Rengjør ovnsrommet umiddelbart etter **EasyClean**-syklusen ved å skrubbe med en våt skuresvamp eller pute som ikke riper. (Skuresiden vil ikke ripe opp finishen.) Noe vann kan søle inn i bunnventilene under rengjøring, men det vil bli fanget i en panne under ovnsrommet og vil ikke skade varmeelementet.
- 11) Når ovnsrommet er rengjort, tørk av overflødig vann med et rent, tørt håndkle. Sett tilbake rister og eventuelt annet tilbehør.
- 12) Hvis noe lett smuss forblir, gjenta trinnene ovenfor, og sørg for å legg de skitne områdene grundig i bløt.
 - Hvis gjenstridige smuss forblir etter flere **EasyClean**-sykluser, kjør **Pyrolyse**-syklusen. Forsikre deg om at ovnsrommet er tom for stekebrett og annet tilbehør, og at ovnsromoverflaten er tørr før du kjører **Pyrolyse**-syklusen. Se **Pyrolyse**-avsnittet i brukerhåndboken for mer informasjon.

MERK

- Rompakningen kan være våt når **EasyClean** syklusen er ferdig. Dette er normalt. Ikke rengjør pakningen.
- Hvis mineralavleiringer forblir på ovnsbunnen etter rengjøring, bruk en klut eller svamp dynket i eddik for å fjerne dem.

Pyrolyse

Pyrolyse-Syklusen bruker ekstremt varme temperaturer for å rengjøre ovnsrommet. Mens du kjører **Pyrolyse**-syklusen, kan du merke røykutvikling eller lukt. Dette er normalt, spesielt

hvis ovnen er svært skitten. Under **Pyrolyse** bør kjøkkenet være godt ventilert for å minimere luktene fra rengjøring.

Før du starter pyrolyse

- Kjøkkenet skal være godt ventilert for å minimere luktene fra rengjøring. Åpne et vindu eller slå på en uttrekksvifte eller kjøkkenvifte før **Pyrolyse**.
- Overflødig søl må fjernes før rengjøring.
- Tørk av eventuelt kraftig søl på bunnen av ovnen.
- Sørg for at ovnslysdekelet er på plass og at ovnslyset er av.
- Rengjør ovnsrammen og døren med varmt såpevann. Skyll godt.

⚠ ADVARSEL

- Hvis ovnen er svært tilsmusset av olje, kan du bruke **Pyrolyse** til å rengjøre ovnen før du bruker ovnen igjen. Hvis olje blir igjen, kan den forårsake brann.
- Hvis det brenner i ovnen under **Pyrolyse**, slå av ovnen og vent til brannen slukker. Ikke tving døren åpen. Introduksjon av oksygen ved **Pyrolyse**-temperaturer kan føre til flammeutbrudd fra ovnen. Hvis du ikke følger denne instruksjonen, kan det føre til alvorlige brannskader.

⚠ FARE

- Ikke bruk ovnsrens. Kommersiell ovnsrens eller stekeovnsdekke av noe slag skal ikke brukes i eller rundt noen del av ovnen.
- Fjern det flate og det dype stekebrettet, risten, alle kokekar, aluminiumsfolie eller annet materiale fra ovnen.
- Ovnen viser en F-feilkode og avgir tre lange pip under **Pyrolyse**-rengjøringsprosessen, hvis feilfunksjon oppstår i **Pyrolyse**-modus. Slå av strømmen til hovedsikringen eller bryteren, og få ovnen reparert av en kvalifisert tekniker.
- Hvis **Pyrolyse**-modusen ikke fungerer, slår du av ovnen ved å trykke på **Stopp**-knappen og kobler så fra strømforsyningen. Få den reparert av en kvalifisert tekniker.

- Det er normalt at deler av ovnen blir varm i løpet av en **Pyrolyse** syklus. Unngå å trykke på døren, vinduet eller ovnsventilområdet i løpet av en **Pyrolyse**-syklus.
- Ikke la små barn være uten tilsyn i nærheten av apparatet. Under **Pyrolyse**-syklusen kan utsiden av ovnen bli veldig varm å berøre.
- Hvis du har fugler som kjæledyr, flytt dem til et annet godt ventilert rom. Helsen til noen fugler er ekstremt følsom for røyk avgitt under ovnsens **Pyrolyse**-syklus.
- Ikke tving døren åpen. Dette kan skade det automatiske dørlåsesystemet. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren etter syklusen **Pyrolyse**. Stå ved siden av ovnen når du åpner døren, slik at varm luft eller damp slipper ut. Ovnen kan fortsatt være VELDIG VARM.

MERK

- Ovnslyset kan ikke slås på i løpet av en **Pyrolyse**-syklus. Ovnslyset kan ikke slås på før ovnstemperaturen er avkjølt til under 250 °C etter at en **Pyrolyse**-syklus er fullført.
- Rengjør ovnsrammen og døren med varmt såpevann. Skyll godt.
- Ikke rengjør pakningen. Glassfibermaterialet i ovnsdørpakningen tåler ikke slitasje. Det er viktig at pakningen forblir intakt. Hvis du merker at den blir slitt eller frynset, må en servicetekniker erstattes den.
- Det er normalt at viften er på i løpet av **Pyrolyse**-syklusen.
- Når ovnen varmes opp, kan du høre lyder av metalleder som utvider seg og trekker seg sammen. Dette er normalt og vil ikke skade ovnen.
- Du kan legge merke til litt hvit aske i ovnen. Tørk den av med en fuktig klut eller en såpet stålullpute, etter at ovnen er avkjølt. Hvis ovnen ikke er ren etter en **Pyrolyse**-syklus, gjenta syklusen.
- Etter en **Pyrolyse**-syklus kan det oppstå fine linjer i porselenet fordi det gikk gjennom oppvarming og avkjøling. Dette er normalt og påvirker ikke ytelsen.
- Syklusen **Pyrolyse** kan ikke startes hvis kontrollåsfunksjonen er aktiv.

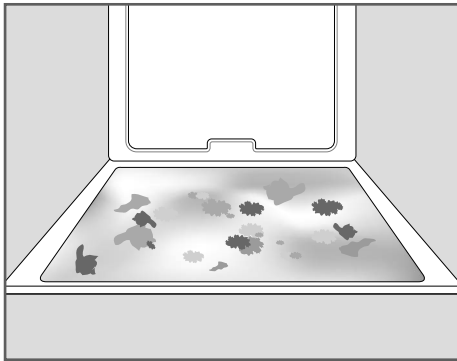
70 VEDLIKEHOLD

MERK

- Når **Pyrolyse**-syklusen er angitt, låses ovnsdøren automatisk. Du vil ikke kunne åpne ovnsdøren før ovnen er avkjølt. Låsen frigjøres automatisk.
- Når døren er låst, slutter låseindikatorlampen  å blinke og blir værende på. Vent ca. 15 sekunder for ovnsdørlåsen å aktiveres.

Når skal du bruke pyrolyse

- Eksempel på tilsmussing av ovn



Eksempel 1

- Smussmønster: Middels til kraftig sprut
- Smusstyper: Fett/olje
- Vanlige matvarer som kan tilgrise ovnen din: Kjøtt stekt ved høye temperaturer

Eksempel 2

- Smussmønster: Dråper eller flekker
- Typer smuss: Fyll eller sukkerbasert smuss
- Vanlige matvarer som kan tilsmusse ovnen din: Paier

Eksempel 3

- Smussmønster: Dråper eller flekker
- Typer smuss: Fløte eller tomatsaus
- Vanlige matvarer som kan grise til ovnen din: Gryteretter

MERK

- Pyrolyse**-syklusen kan brukes til smuss som har bygget seg opp over tid. Overflatebehandlingen kan imidlertid allikevel forringes hvis sterkt forurenset søl fra matlaging ikke blir rengjort etter hver tilberedningssyklus. **Pyrolyse**-funksjonen vil ikke forhindre at dette skjer.

Stille inn pyrolyse

- Fjern alle stativer og tilbehør fra ovnen.
- Vri kontrollknappen eller trykk på **meny**-knappen for å velge **Pyrolyse**.

- Ikonet **Pyrolyse** blinker når **Pyrolyse** er valgt.

	Pyrolyse -ikon
---	-----------------------

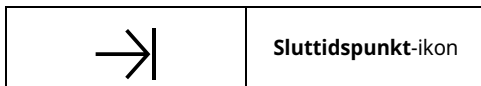
- Trykk på kontrollknappen for å stille inn.
 - Ikonet **Pyrolyse** slutter å blinke.
- Vri kontrollknappen for å velge **Pyrolyse** syklus avhengig av hvor tilsmusset det er (se tabellen nedenfor).

Smussnivå	Syklusinns tilling
Lett skittent ovnshulrom	1 t 15 min
Moderat skittent ovnshulrom	1 t 30 min
Svært tilsmusset ovnshulrom	2 t

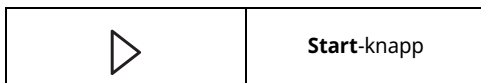
- Steketid**-ikonet blinker.

	Steketid -ikon
---	-----------------------

- Hvis ønskelig, trykk på knappen **Steketid og sluttid** for å bruke sluttiden for tilberedningen.
 - Still inn sluttiden ved hjelp av kontrollknappen.
 - Sluttidspunkt**-ikonet blinker.



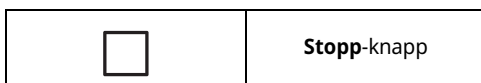
- 6) Trykk på **Start**-knappen eller kontrollknappen.



- 7) Når **Pyrolyse**-syklusen er angitt, låses ovnsdøren automatisk og låsikonet vises.
- Du vil ikke kunne åpne ovnsdøren før ovnen er avkjølt. Låsen deaktiveres automatisk når ovnen er avkjølt.

⚠ FARE

- Ikke tving ovnsdøren åpen når låsikonet vises. Ovnsdøren forblir låst til ovnstemperaturen er avkjølt. Hvis du tvinger døren åpen, vil det skade døren.
- Det kan bli nødvendig å kansellere eller avbryte en **Pyrolyse**-syklus på grunn av overdreven røyk eller brann i ovnen. For å avbryte **Pyrolyse**-funksjonen trykker du på **Stopp**-knappen på skjermen.

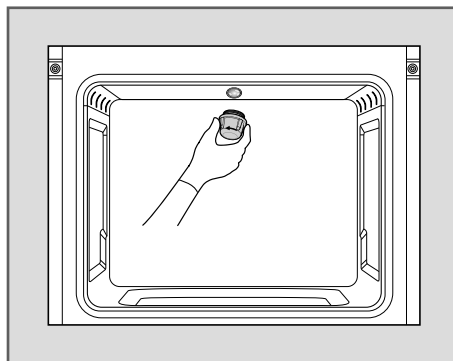


Unnlatelse av å gjøre dette kan føre til alvorlig personskade, død eller elektrisk støt.

- Bruk hansker når du skifter ovnslyset. Glassfragmenter fra knuste pærer kan forårsake risiko for personskade.
- Hvis du bruker makt, kan glasset eller ovnen sprekke eller bli skadet.

NORSK

- Koble fra ovnen eller koble fra strømmen.
- Vri glasslampedekselet mot klokken for å fjerne det.
- Ta halogenlampen ut av hylsen og kast den på en miljøvennlig måte.
- Sett inn den nye halogenlampen.
- Sett på glasslampedekselet og dreid det med urviseren.
- Koble til ovnen eller koble til strømmen igjen.



Informasjon om lyskilde

Dette apparatet inneholder lyskilden i energieffektivitetsklasse G.

- Lyset slås automatisk på og av i de følgende tilfeller:
 - når døren åpnes/lukkes.
 - når du trykker på **lys**-knappen.

Periodisk vedlikehold

Skifte ovnslys

Ovnslyset er en standard 25 watt eller 40 watt halogenlampe for ovn.

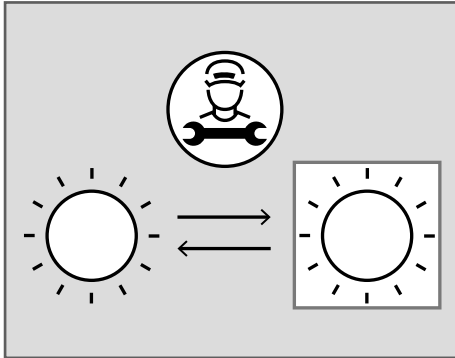
⚠ ADVARSEL

- Sørg for at apparatet er slått av før du skifter ut lampen for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Forsikre deg om at ovnen og pæren er avkjølt.
- Koble fra strømmen til apparatet på hovedsikringen eller effektbryterpanelet.

72 VEDLIKEHOLD

- når du bruker InstaView-funksjonen.

- Kontakt en servicetekniker for å skifte lyskontakt.



Lyskildeinformasjon	
Innstillinger for referansekontroll og instruksjoner om hvordan de kan implementeres, der det er aktuelt.	NA for ingen innstilling for referansekontroll.
Instruksjoner om hvordan du fjerner lyskontrolldeler eller andre deler, om noen, eller hvordan du slår dem av eller minimerer strømforbruket.	Strømkildekontakten må kobles fra for å slå av lyset.
Hvis lyskilden er dimmbar: en liste over dimmere den er kompatibel med, og lyskilden – standard(er) for dimmerkompatibilitet den er kompatibel med, hvis noen;	Kan ikke dimmes.
Hvis lyskilden inneholder kvikksølv: instruksjoner om hvordan du rydder opp rusk i tilfelle utilsiktet brudd.	Ingen kvikksølv.
Anbefalinger om hvordan du kaster lyskilden ved slutten av levetiden.	Se www.lg.com/global/recycling

Fjerne, montere og demontere ovnsdøren

Det kan være nødvendig å fjerne og demontere ovnsdøren for å oppnå bedre rengjøringsytelse. Ovnsdøren inneholder glass som kan knuse. Vær forsiktig når du fjerner, monterer og demonterer ovnsdøren.

FARE

- For å unngå brannskader må du vente til ovnen er avkjølt før du berører noen av delene.
- Døren er veldig tung. Vær forsiktig når du fjerner, løfter og setter på plass døren.

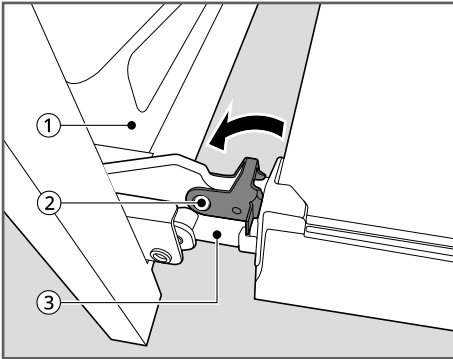
- Ikke løft døren etter håndtaket. Håndtaket er ikke designet for å støtte vekten av døren, det kan føre til alvorlig skade på døren til apparatet.
- Ikke slå glasset med gryter, panner eller andre gjenstander.
- Riper, slag, risting eller belastning av glasset kan svekke strukturen og forårsake økt risiko for brudd på et senere tidspunkt.
- Ikke lukk ovnsdøren før alle stekeristene er helt på plass.

Fjerne ovnsdøren

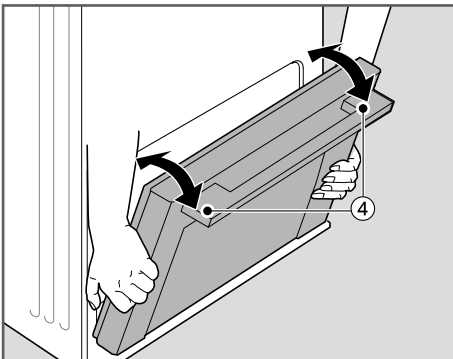
⚠ FARE

- Fest klemmen helt for å unngå å skade på ovnsrommet.

- 1) Åpne døren helt.
- 2) Løft opp dørklemmen ② og vipp den helt mot ovnen ①.



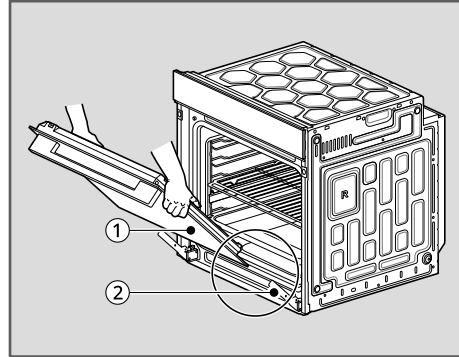
- 3) Ta godt tak i begge sider av døren på toppen.
- 4) Lukk døren delvis til ca. 70 grader ④. Hvis posisjonen er riktig, vil hengslene ③ bevege seg fritt.



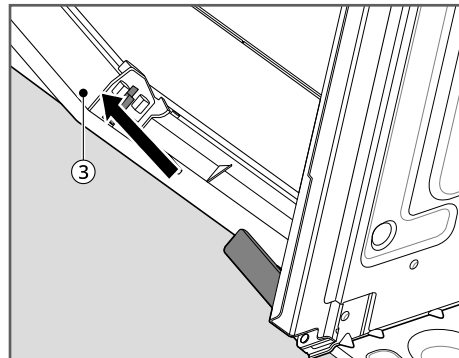
- 5) Løft og trekk døren mot deg til hengsellåsene er helt løsnet.

Montere ovnsdøren

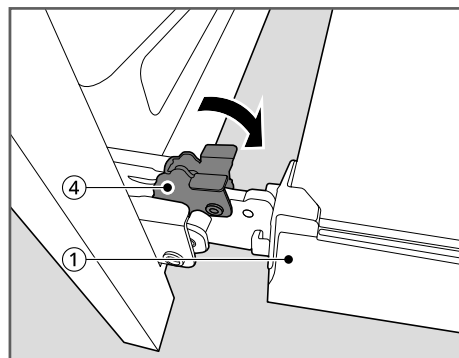
- 1) Ta godt tak i begge sider av døren ① nær toppen.



- 2) Sett hengslene ② helt inn i sporene ③.



- 3) Sakte åpne døren helt. Forsikre deg om at hengslene ② er riktig koblet til sporene ③.
- 4) Løft opp dørklemmen ④ og vipp den mot ovnsdøren ① til den klikker på plass.



NORSK

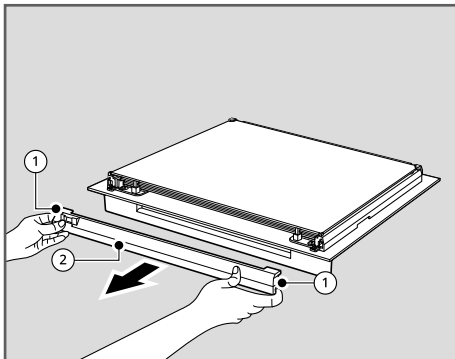
74 VEDLIKEHOLD

- 5) Lukk døren.

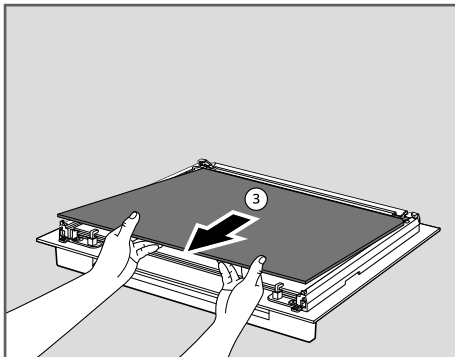
Demontere ovnsdøren

Ovnsdøren inneholder tre lag med glasspaneler. Fjern ovnsdøren fra ovnen før du demonterer ovnsdøren.

- 1) Ta ovnsdøren ut av ovnen og plasser den på et mykt, flatt underlag for å forhindre at den knuses og ripes med dørhåndtaket mot gulvet.
- 2) Skyv låsene ① på begge sider av dørens toppdeksel ② og trekk dem fremover.



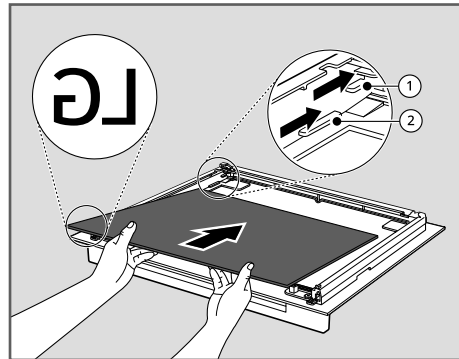
- 3) Ta tak i og løft glasspanelet ③ litt opp med begge hender, og trekk det fremover for å fjerne det fra ovnsdøren.
Legg til side pakningen (4 stk.) som er satt inn i glasset.
Gjenta for å fjerne alle tre lagene med glasspaneler.



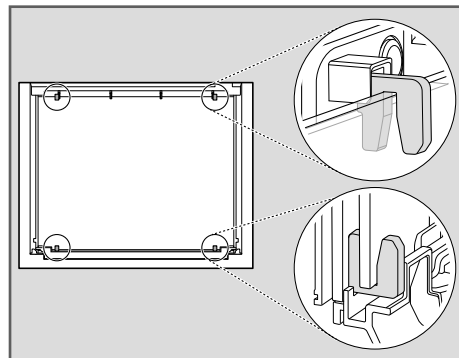
Montere glasspanelet

Monter glasspanelene i omvendt rekkefølge av fjerningen.

- 1) Skyv det nederste glasspanelet inn i ② og det andre glasspanelet inn i ① til ovnsdøren.
 - Plasser glasspanelet med siden med **LG**-trykket mot ovnsdørhåndtaket.

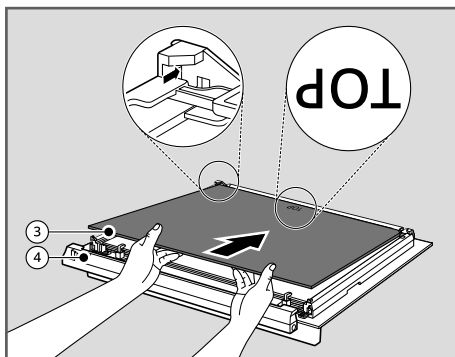


- 2) Monter de fire pakningene på det andre glasspanelet som følger.
 - Pakningene holder glasset på plass og reduserer støy og vibrasjon i døren.



- 3) Skyv inn det øverste glasspanelet ③ på toppen av det andre glasspanelet inn i ovnsdøren.

- Hvis det er riktig plassert, vil du se **TOP** trykt på bunnen av glasspanelet for å indikere riktig overflateretning.



- 4) Monter dørens toppdeksel⁴.
- Forsikre deg om at det er løst (klikk).

76 FEILSØKING

FEILSØKING

Vanlige spørsmål

Ofte stilte spørsmål

SPM. Er det normalt å høre en klikkelyd fra baksiden av ovnen når jeg bruker den?

:

Sv.: Det nye apparatet er designet for å opprettholde en strammere kontroll over ovnens temperatur. Du kan høre ovnens varmeelementer klikke av og på oftere på den nye ovnen. Dette er **NORMALT**.

SPM. Hvorfor blinker kolonet i uret?

:

Sv.: Dette betyr at produktet nettopp har blitt koblet til, eller at det har opplevd et strømbrudd. Trykk på en hvilken som helst knapp og tilbakestill klokken om nødvendig for å stanse blinkingen.

SPM. Under varmluftsteking stopper viften når jeg åpner døren. Er det normalt?

:

Sv.: Ja, dette er normalt. Når døren åpnes, stopper konveksjonsviften til døren lukkes.

SPM. Kan jeg bruke aluminiumsfolie til å fange drypp i ovnsrommet?

:

Sv.: Bruk aldri aluminiumsfolie til å kle bunnen eller sidene av ovnen. Folien smelter og fester seg til bunnen av ovnen og kan ikke fjernes. Bruk en folieforet form plassert på en nedre stekeovn for å fange drypp i stedet. (Hvis folien allerede har smeltet på bunnen av ovnen, vil den ikke forringe ovnens ytelse.)

SPM. Kan jeg bruke aluminiumsfolie på stativene?

:

Sv.: Ikke dekk rister med aluminiumsfolie. Å dekke hele rister med folie begrenser luftstrømmen, noe som fører til dårlige tilberedningsresultater. Bruk en form med folie under fruktpaier eller andre syrlige eller sukkerholdige matvarer for å forhindre at søl skader ovnen.

FARE

- Folie kan brukes til å pakke inn mat i ovnen, men ikke la folien komme i kontakt med de eksponerte varme-/grillelementene i ovnen. Folien kan smelte eller antennes og forårsake røyk, brann eller personskade.

SPM. Kan jeg la stativene stå i ovnen når jeg kjører en pyrolysesyklus?

:

Sv.: Nei. Ta alle gjenstander ut av ovnen før du starter en **Pyrolyse**-syklus.

SPM. Hva skal jeg gjøre hvis stativene mine er klissete og har blitt vanskelige å skyve inn og ut?
:

Sv.: Over tid kan ristene bli vanskelige å skyve inn og ut. Påfør en liten mengde olivenolje på sidene av stativene. Dette vil fungere som et smøremiddel for lettere gliding.

SPM. Bør jeg grille med døren åpen eller lukket?
:

Sv.: Den elektriske ovnen din er ikke designet for grilling med åpen dør. Hvis du griller med ovnsdøren åpen, kan det skade ovnsknottene eller skjermen.

SPM. Hvorfor fungerer ikke funksjonsknappene?
:

Sv.: Sjekk om **kontrollåsen** er aktivert. Låsikonet  vises på skjermen hvis **kontrollåsen** er aktivert. For å deaktivere **kontrollåsen** kan du se **Innstilling av kontrollås** i kapitlet **Bruk**.

SPM. Hvordan kan jeg bidra til å holde barn trygge rundt apparatet?
:

Sv.: Barn bør holdes under oppsyn rundt apparatet når det er i bruk, og etter bruk til ovnsoverflatene er avkjølt. Du kan også bruke **kontrollåsen** for å forhindre at barn ved et uhell slår på ovnen. **Kontrollåsen** deaktiverer de fleste knappene på kontrollpanelet. Se avsnittet **Innstilling av kontrollås** i avsnittet **Bruk**.

Før du kontakter service

Matlaging

Symptomer	Årsak & Løsning
Ovnen fungerer ikke	Støpselet på apparatet er ikke satt helt inn i stikkontakten. Forsikre deg om at støpselet er koblet til en strømførende, korrekt jordnet stikkontakt.
	En sikring i hjemmet ditt kan ha gått eller effektbryteren blitt utløst. Skift sikringen eller tilbakestill effektbryteren.
	Ovnskontrollene er feil innstilt. Se avsnittet «Bruk av ovnen» i kapitlet Bruk.
	Ovnen er for varm. La ovnen avkjøles til under låsetemperaturen.
Damp suges ut gjennom ovnsviften.	Matlaging med høy fuktighet produserer damp. Dette er normalt.
Maskinen vil ikke starte.	Ledningen er ikke riktig tilkoblet. Påse at ledningen er satt riktig inn i stikkontakten. Sjekk brytere.

78 FEILSØKING

Symptomer	Årsak & Løsning
Maskinen vil ikke starte.	Servicekablingen er ikke fullført. Kontakt elektrikeren din for å få hjelp.
	Strømbrydd. Sjekk huslysene for å være sikker. Ring ditt lokale e-verk for service.
For stor røykutvikling fra ovnen under grilling.	Kontrollen er ikke riktig innstilt. Følg instruksjonene under Stille inn ovnkontroller.
	Kjøtt for nær elementet. Flytt stativet for å gi riktig klaring mellom kjøttet og elementet. Forvarm grillelementet for brenning.
	Kjøtt ikke riktig tilberedt. Fjern overflødig fett fra kjøtt. Skjær av gjenværende fete kanter for å forhindre krølling.
	Fett har samlet seg opp på ovnsoverflater. Gammelt fett eller matsprut forårsaker overdreven røykutvikling. Regelmessig rengjøring er nødvendig når du griller ofte.
Maten blir ikke ordentlig stekt eller bakt	Ovnskontrollene er feil innstilt. Se avsnittet «Bruk av ovnen» i kapittelet Bruk.
	Ristposisjonen er feil, eller risten er ikke i vater. Se avsnittet «Bruk av ovnen» i kapittelet Bruk.
	Feil kokekar eller kokekar av feil størrelse brukes. Se avsnittet «Bruk av ovnen» i kapittelet Bruk.
Fuktighet samler seg på ovnsvinduet eller damp kommer fra ovnsventilen	Dette skjer når du lagrer mat med høyt fuktighetsinnhold. Dette er normalt.
	Det ble brukt for mye fuktighet ved rengjøring av vinduet. Ikke bruk for mye fuktighet når du rengjør vinduet.
Ventilering av varm luft inn i kjøkkenet etter at ovnen er slått av.	Varmluftutslipp er nødvendig for å opprettholde og kjøle ned ovnstemperaturen. Den slås av automatisk når varmen avkjøles til en sikker temperatur. Dette er normalt.

Deler og funksjoner

Symptomer	Årsak & Løsning
☒ er på på skjermen når du vil lage mat	Ovnسدøren er låst fordi temperaturen inne i ovnen ikke har falt under låsetemperaturen. Trykk på STOPP-knappen. La ovnen avkjøles.

Symptomer	Årsak & Løsning
 er på på skjermen når du vil lage mat	Kontrolllåsen er aktivert. Trykk på kontrollåsknappen i 3 sekunder for å tilbakestille funksjonen.
Ovnslys fungerer ikke.	Det er på tide å bytte pære eller pæren er løs. Skift eller stram pæren. Se avsnittet «Skifte ovnslys» i denne brukerhåndboken.
Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.	Viften slås av automatisk når de elektroniske komponentene har kjølt seg tilstrekkelig ned. Dette er normalt.
Ovnen starter ikke pyrolyse.	Ovnstemperaturen er for høy til å stille inn en pyrolyseoperasjon. La apparatet kjøle seg ned og tilbakestill kontrollene.
	Ovnskontrollene er feil innstilt. Se avsnittet Pyrolyse.
	En pyrolysesyklus kan ikke startes hvis ovnsdøren er åpen. Lukk ovnsdøren.
Ovnsdøren åpnes ikke etter en pyrolysesyklus.	Ovnen er for varm. La ovnen avkjøles til under låsetemperaturen.
	Kontrollen og døren kan være låst. La ovnen avkjøles i omtrent én time etter at pyrolysesyklusen er fullført. Døren kan åpnes når låsesymbolet  ikke lenger vises under pyrolysesyklusen.
	Kontrolllåsen er aktivert. Trykk på kontrollåsknappen i 3 sekunder for å tilbakestille funksjonen.
Ovnen er ikke ren etter en pyrolysesyklus.	Ovnskontrollene er ikke riktig innstilt. Se avsnittet Pyrolyse.
	Ovnen var sterkt tilsmusset. Rengjør kraftig søl før du starter rengjøringscyklusen. Det kan være nødvendig å gjenta pyrolyse eller la den gå lenger, hvis ovnen er ekstra tilsmusset.
Konveksjonsviften stopper.	Konveksjonsviften stopper under en konveksjonsbakesyklus. Det er gjort for å tillate jevnere oppvarming i løpet av syklusen. Dette er ikke en feil med ovnen, og skal anses som normal drift.
Stekebrettene er vanskelige å skyve (WS7D76*2**, WSED7613*).	De skinnende, sølvfargede stativene ble rengjort. Påfør en liten mengde vegetabilsk olje på et papirhåndkle og tørk kantene på stekeovnen med papirhåndkleet.

80 FEILSØKING

Symptomer	Årsak & Løsning
Stekerommet varmes ikke opp, og «Demo»- eller «D»-ikonet vises på skjermen.	Apparatet er i demomodus. Se avsnittet «Demonstrasjonsmodus» i brukerhåndboken og deaktiver modusen.

Lyder

Symptomer	Årsak & Løsning
«Knitrende» eller «poppende» lyd	Dette er lyden av metalloppvarming og -kjøling under både tilberedning og Pyrolyse-funksjoner. Dette er normalt.
Viftestøy	En konveksjonsvifte kan slå seg av og på automatisk. Dette er normalt.

Wi-Fi

Symptomer	Årsak & Løsning
Enheten og smarttelefonen er ikke koblet til Wi-Fi-nettverket.	Passordet til Wi-Fi-nettverket du forsøker å koble deg til er ikke riktig. Finn Wi-Fi-nettverket som er koblet til smarttelefonen din, og fjern det. Registrer så enheten din på LG ThinQ.
	Mobildata er skrudd på for smarttelefonen. Slå av mobildata på smarttelefonen, og registrer enheten via Wi-Fi-nettverket.
	Det trådløse nettverksnavnet (SSID) er feil. Trådløst nettverksnavn (SSID) bør være en kombinasjon av kun bokstaver og tall. (Ikke bruk spesialtegn)
	Ruterfrekvensen er ikke 2,4GHZ. Kun 2,4GHz ruterfrekvens er støttet. Konfigurer den trådløse ruter til 2,4GHz og koble enheten til den trådløse ruter. For å sjekke ruterfrekvensen, kontakt internettleverandøren eller ruterprodusenten.
	Avstanden mellom enheten og ruter er for stor. Dersom det er for stor avstand mellom enheten og ruter, kan signalet være for svakt og koblingen feilkonfigurert. Flytt ruter slik at den er nærmere enheten.

Kundeservice og reservedeler

Kundeservice

Hvis feilen ikke kan utbedres med de ovennevnte tiltakene, må du kontakte LGs kundeservice.

Du finner kontaktinformasjon for alle land i vedlagte garantikort.

- Hvis det er feil, må apparatet ikke brukes. Hvis det oppstår en feil, må apparatet isoleres ved å fjerne støpselet eller du kan slå av sikringen eller strømbryteren i husets sikringsskap.
- Apparatet må kun repareres av en spesialopplært og kvalifisert elektrisk fagperson. Reparasjoner som utføres feil, kan føre til betydelig skade.

⚠ FARE

- Reparasjoner på apparatet må kun utføres av en spesialisert tekniker. Feil reparasjoner kan medføre betydelig fare.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet. Hvis det oppstår en feil eller svikt, må strømmettet slås av. Hvis det oppstår en feil, dekker kanskje ikke garantien besøk av teknikere fra kundeservicen eller forhandleren, hvis årsaken til feilen skyldes feil bruk fra kundens side.

Reservedeler

Hvis du trenger reservedeler eller en tekniker, kontakt LG Service.

- Samtalen din blir automatisk sendt videre til det kundeservicesenteret som er ansvarlig for postnummerområdet ditt.
- Du finner adressen til det lokale kundeservicesenteret og annen informasjon om kundene på internett på www.lg.com.

Sørg for at du har følgende opplysninger for hånden:

- Ditt navn og adresse, inkludert postnummer.
- Telefonnummeret ditt.
- Nøyaktige opplysninger om problemets art.
- Modell, serietype og serienummer. Disse opplysningene finner du på merkeplaten som er plassert på venstre indre kant av ovnsdøren.

- Din daterte kvittering på kjøpet. Vær oppmerksom på at kjøpsbevis kreves for alle garantikrav. Før du legger frem et garantikrav, må du sørge for at du har lest gjennom avsnittet om «FEILSØKING». Det vil påløpe et gebyr for enhver inspeksjon utført av en tekniker hvis det viser seg at det ikke er noen mekanisk eller elektrisk feil i apparatet.

82 FEILSØKING

Produktkort

KOMMISJONENS DELEGERTE FORORDNING (EU) nr. 65/2014 og 66/2014, gjeldende standard EN 60350-1:2016

Varemerke	LG
Modellidentifikator	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Energieffektivitetsindeks (EEIcavity)	65,6
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk (konvensjonell modus)	0,89 kWh/syklus
Energiforbruk (viftetvunget konveksjonsmodus)	0,57 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisk
Volum	76 l
Masse	43,0 kg

KOMMISJONENS FORORDNING (EU) nr. 2023/826, gjeldende standard EN 50564:2011

Informasjonsmodus strømforbruk	0,8 W
Nettverkets standby-strømforbruk	2,0 W
Tiden etter at styringssystemet for strømforbruk, eller en lignende funksjon, slår utstyret automatisk over på standby-modus og/eller slår det av og/eller den tilstanden som skaper nettverksstandby	5 minutter



Scan QR-koden
for at se manualen.



BRUGERVEJLEDNING

INDBYGGET OVN



Læs denne vejledning grundigt, før du begynder installationen. Dette vil forenkle installationen og sikre, at produktet installeres korrekt og sikkert. Opbevar denne vejledning i nærheden af produktet efter installation til fremtidig brug.

DANSK

WS7D76**** , WSED761**

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Alle rettigheder forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Denne vejledning kan indeholde billeder og andet, som adskiller sig fra den model, du har købt.

Denne vejledning er underlagt revidering foretaget af fabrikanten.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

LÆS ALLE INSTRUKTIONER INDEN BRUG.....	5
Sikkerhedsmeddelelser	5
ADVARSEL	6
Installation	6
Betjening	7
Vedligeholdelse	9
Risiko for brand og brandbart materiale	11
FORSIGTIG	11
Betjening	11
Vedligeholdelse	12
MILJØBESKYTTELSE.....	14
Bortskaffelse	14
Brugte apparater.....	15
Bortskaffelse af dit gamle apparat	16
MONTERINGSVEJLEDNING.....	16
Sikkerhedsinstruktioner til installatøren	16
Elektrisk tilslutning.....	17

PRODUKTOVERSIGT

Produktfunktioner	18
Yderside/Inderside.....	18
Tilbehør	19

BETJENING

Betjeningspanel.....	21
Funktioner på betjeningspanel	21
Tip til energibesparelse	23
Ændring af indstillinger	23
Indstillinger (InstaView, Ur, Lydstyrke).....	23
Sådan indstiller du Tilberedningstilstand	24
Kontrollås	24
Ovnlampe.....	24

Wi-Fi	24
Fjernbetjent Start	24
Demo-tilstand	25
Betjening af ovnen	25
Før ovnen tages i brug	25
Sådan installeres (teleskop) ribberne	26
Sådan fjerner du ovnribberne	26
Sådan bruger du teleskopskinnerne (model WS7D76*2**, WSED7613*) ..	27
Brug af almindelige ovnribber	27
InstaView	27
Manuel tilberedning	28
Bagning	33
Anbefalet bagevejledning	34
Varmluft/Økonomisk varmluft	39
Anbefalet vejledning til Økonomisk varmluft	40
Grilning	40
Anbefalet vejledning til grill	42
Optøning	43
Stegning	43
Tilbered opskrift	45
Airfryer	55
Anbefalet vejledning til airfrying	57
Air Sous-Vide	60
Anbefalet vejledning til Air Sous-Vide	61
Sabbattilstand	61
Oplysninger til testinstitutter	62

SMARTE FUNKTIONER

LG ThinQ-applikation	64
LG ThinQ applikationsfunktioner	64
Installering af LG ThinQ-applikationen og forbindelse af et LG-apparat....	64
RF-modulspecifikationer	65
Overensstemmelseserklæring	65
Oplysninger om Open Source-softwaremeddelelse	65
Smart Diagnosis-funktion	65
Brug af LG ThinQ til at diagnosticere problemer	66
Brug af lyd diagnosen til at diagnosticere problemer	66

VEDLIGEHODELSE

Rengøring	67
Inderside	67

Udvendigt.....	67
EasyClean	68
Pyrolyse	71
Periodisk vedligeholdelse	73
Sådan udskifter du ovnlampen	73
Fjernelse, montering og demontering af ovndøren.....	74

FEJLFINDING

Ofte stillede spørgsmål	78
Ofte stillede spørgsmål	78
Før du tilkalder service	79
Madlavning	79
Dele & funktioner	80
Støj	82
Wi-Fi	82
Kundeservice og reservedele	82
Datablad	84

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

LÆS ALLE INSTRUKTIONER INDEN BRUG

Sikkerhedsmeddelelser

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Vi har leveret mange vigtige sikkerhedsmeddelelser i denne vejledning og på dit apparat. Læs og følg altid alle sikkerhedsmeddelelser.

For at undgå brandfare, elektrisk stød, personskade eller tingsskade skal du læse anvisningerne og følge dem, når du bruger apparatet. Denne vejledning indeholder ikke alle situationer, der muligvis kan opstå. Kontakt altid din tekniske serviceagent eller producenten, hvis der opstår uforståelige problemer. Disse anvisninger er kun gyldige, hvis landesymbolet vises på apparatet. Hvis symbolet ikke forefindes på apparatet, er det nødvendigt at læse de tekniske anvisninger, som indeholder de nødvendige anvisninger vedrørende ændring af apparatets anvendelsesforhold i landet.



Dette er sikkerhedsadvarselssymbolet. Dette symbol advarer dig om potentielle farer, der kan forårsage dødsfald eller personskade for dig selv og andre. Alle sikkerhedsmeddelelser følger sikkerhedsadvarselssymbolet og enten ordet ADVARSEL eller FORSIGTIG.

Disse ord betyder:



ADVARSEL

Du kan blive dræbt eller komme alvorligt til skade, hvis du ikke følger instruktionerne.



FORSIGTIG

Du kan komme til skade eller forårsage skade på produktet, hvis du ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsmeddelelser fortæller dig, hvad den potentielle fare er, fortæller dig, hvordan du reducerer risikoen for personskade, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

6 VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

ADVARSEL

ADVARSEL

- For at reducere risikoen for eksplosion, brand, død, elektrisk stød, personskade eller skoldning under brug af dette produkt, skal de følgende grundlæggende forsigtighedsregler overholdes, herunder disse:

Installation

- Lad aldrig nogen klatre, sidde, stå eller hænge på ovndøren. Skader kan opstå som følge af kontakt med varme fødevarer eller selve ovnen.
- Undlad at beklæde ovnens sider, ribber, bund eller andre dele af ovnen med aluminiumsfolie eller andet materiale. Dette vil forstyrre varmefordelingen, medføre dårligere resultater i forbindelse med bagning og forårsage permanent skade på ovnens indre (aluminiumsfolie smelter til ovnens indvendige overflade).
- Undlad at bruge aluminiumsfolie eller andet materiale til at beklæde ovnens bund. Upassende installation af ovnforinger kan medføre risiko for elektrisk stød eller brand.
- Sørg for, at dit apparat er korrekt monteret og jordforbundet af en kvalificeret installatør i henhold til monteringsvejledningen. Enhver justering og service må kun udføres af kvalificerede installatører eller serviceteknikere.
- Sørg for, at alt emballagemateriale er fjernet fra apparatet inden brug. Hold plastik, tøj, papir og andre brændbare materialer væk fra dele af apparatet, der kan blive varme.
- Den elektriske strøm skal afbrydes, mens de elektriske forbindelser oprettes.
- Forkert tilslutning af aluminiumshusets ledninger til kobberledninger kan resultere i elektrisk fare eller brand. Brug kun konnektorer, der er designet til at forbinde kobber med aluminium, og følg producentens anbefalede procedure nøje.
- Ovndøren må ikke åbnes eller lukkes med fødderne med overdreven kraft.

- Undgå at blokere udluftningshullet med papir.
- Undlad at anbringe, opbevare eller tilberede levende dyr eller organismer i ovnen.
 - Undlad at anvende ovnen til brænding af keramik eller hærdning af malede genstande.
- For at undgå overophedning må apparatet ikke monteres bag en dekorativ dør.
- Monter ikke apparatet på gulvet.
- For at undgå risiko for elektrisk stød skal du sørge for, at apparatet er slukket, før lampen udskiftes.
- Kontroller indstillingerne for Demo-tilstand.
 - Varmelegemerne i tilberedningsrummet fungerer ikke, når Demo-tilstand er slået til (Demo eller D vises på displayet). Hvis tilstanden er slået til, skal den deaktiveres, før ovnen kan bruges til tilberedning.

Betjening

- Anvend ikke ovnen til kommercielle formål. Denne ovn er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
- **RØR IKKE VED OVNENS VARMELEGEMER ELLER INDVENDIGE OVERFLADER.** Varmelegemer kan være varme, selvom deres farve ser mørk ud. Indvendige overflader i en ovn bliver varme nok til at forårsage forbrændinger. Under og efter brug må du ikke røre ved eller lade tøj eller andre brændbare materialer komme i kontakt med ovnens varmelegemer eller indvendige overflader, før de har haft tilstrækkelig tid til at køle af. Andre overflader, såsom ventilationsåbninger og overflader nær disse åbninger, ovndøre og vinduer i ovndøre, bliver også varme og kan forårsage forbrændinger, hvis de ikke får lov til at køle af.
- Vær forsigtig, når du åbner døren. Den varme luft og damp, der slipper ud, kan forårsage forbrændinger på hænder, ansigt og øjne. Lad varm luft eller damp slippe ud af ovnen, før du fjerner madvarer fra eller sætter madvarer i ovnen.

8 VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Anvend ikke plastik til at dække madvarer. Anvend kun folie eller ovnfaste låg.
- Forsøg aldrig at tørre et kæledyr i ovnen.
- Anvend aldrig dit apparat til opvarmning af rummet.
- Anvend altid grydelapper eller ovnhandsker, når du tager mad ud af ovnen. Køkkengrejet vil være varmt. Anvend kun tørre grydelapper. Fugtige eller våde grydelapper på varme overflader kan medføre forbrændinger fra damp. Lad ikke grydelappen røre ved varme varmelegemer. Anvend ikke et håndklæde eller en andre større stykker stof til at fjerne madvarer.
- Undlad at opvarme uåbnede madbeholdere. Trykket i beholderne kan få dem til at sprænge, hvilket kan medføre personskaade.
- Lad ikke aluminiumsfolie eller temperatursonden komme i kontakt med varmelegemer.
- Undlad at røre ved ovnristerne, mens de er varme.
- Hvis en rist skal flyttes, mens ovnen er varm, må grydelappen ikke komme i kontakt med det varme varmelegeme i ovnen.
- Træk ovnrysten til stoplåspositionen, når du sætter madvarer i og tager dem ud af ovnen. Dette hjælper med at forhindre forbrændinger forårsaget af berøring af varme overflader på døren og ovnvæggene.
- Undlad at anvende ovnen, hvis et varmelegeme udvikler en glødende plet under brug eller viser andre tegn på skader. En glødende plet angiver, at varmelegemet kan svigte og udgøre en potentiel fare for forbrænding, brand eller stød. Sluk ovnen med det samme, og få varmelegemet udskiftet af en kvalificeret servicetekniker.
- Bloker IKKE ovnens ventilationsåbninger under drift. Blokering kan beskadige ovnens elektriske dele. Luften skal kunne cirkulere frit. Den nederste ventilationsbeklædning skal installeres korrekt forrest på ovnens bund, før ovndøren installeres.
- Undlad at lægge store, tunge genstande som hele kalkuner på den åbne ovndør.
- For at undgå personskaade skal der udvises forsigtighed, når døren er åben.

- Hvis døren eller dørforseglingerne er beskadiget, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent kvalificeret person.
- Lad ikke børn kravle ind i ovnen.
- Stik ikke hånden ind under betjeningsenheden eller mellem døren og den nederste ventilationsbeklædning under drift. Ovnens yderside kan blive meget varm at røre ved.
- Dette produkt kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de har været under opsyn eller er blevet instrueret i anvendelse af produktet på en sikker måde og forstår farerne, der er forbundet med anvendelse af det. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Små børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre ved varmelegemer inde i ovnen. Små børn bør holdes på afstand.
 - Disse overflader kan være varme nok til at brænde huden, selv efter tilberedningen er færdig, også selvom de måske ikke ser ud til at være det, så derfor skal du undgå at placere hænder og arme inde i ovnen.
- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes på afstand.
- Udsatte dele af ovnen kan blive varme under brug af grillfunktionen. Hold børn på afstand.
- Det skal fremgå af brugsanvisningen, at overfladerne under sådanne forhold kan blive varmere end normalt, og at børn skal holdes på afstand.

Vedligeholdelse

- Undlad at opbevare genstande, der kan vække børns interesse, på bagskærmen eller i skabe over et apparat til tilberedning af

10 VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

madvarer. Børn, der klatrer på ovnen for at nå genstande, kan komme alvorligt til skade.

- Lad varmt køkkengrej og redskaber køle af på et sikkert sted uden for små børns rækkevidde.
- Hvis apparatets dørglas, overflade eller ovnopvarmningsenhed er beskadiget, skal du afbryde brugen af apparatet og tilkalde service.
- Afbryd altid strømmen til apparatet inden service.
- Før du udskifter ovnlampen, skal du slukke for strømmen til ovnen ved hovedsikringen eller afbryderpanelet.
- Hæld aldrig koldt vand over en varm ovn til rengøringsformål.
- Undlad at rengøre med skuresvampe af metal. Småstykker kan blive brændt af svampen og røre ved elektriske dele, hvilket medfører risiko for elektrisk stød.
- Undlad at opbevare andre materialer end producentens anbefalede tilbehør i denne ovn, når den ikke er i brug.
- Dæk ikke ribber eller andre dele af ovnen med metalfolie. Dette vil medføre overophedning af ovnen.
- Hvis ovnen er meget tilsmudset med olie, skal du pyrolysere ovnen, før du anvender den igen. Olien kan forårsage brand.
- Hvis der opstår brand i ovnen under pyrolyse, skal du slukke for ovnen og vente på, at ilden går ud. Tving ikke døren op. Tilførsel af frisk luft ved pyrolysetemperaturer kan føre til et udbrud af flammer fra ovnen. Hvis denne vejledning ikke følges, kan det medføre alvorlige forbrændinger.
- Hvis ovnen tabes eller beskadiges, skal du få den grundigt kontrolleret af en kvalificeret servicetekniker, før du bruger den.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare. (Kun på nogle modeller)
- **UNDLAD AT RØRE VED VARMELEGEMER ELLER INDVENDIGE OVERFLADER I OVNRUMMET.** Under og efter brug eller rengøring af indersiden af ovnen må du ikke røre ved andre brændbare materialer, varmelegemer eller indvendige overflader i ovnrummet, før de har haft tilstrækkelig tid til at køle af. Andre overflader, såsom

vinduer i ovndøren og ovnlampen, bliver også varme og kan forårsage forbrændinger, hvis de ikke får lov til at køle af.

Risiko for brand og brandbart materiale

- Undlad at opbevare eller anvende brændbart materiale i eller i nærheden af ovnen. Brandbare materialer omfatter papir, plast, grydelapper, sengetøj, vægbeklædning, gardiner og benzin eller andre brandfarlige dampe og væsker såsom fedt eller madlavningsolie. Disse materialer kan antændes, når ovnen er i brug.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter eller bortskaffer varmt fedt.
- Bær passende beklædning. Bær ikke løstsiddende eller hængende tøj, da dette kan antændes, hvis det kommer i kontakt med varme overflader, og forårsage alvorlige forbrændinger.
- Anvend ikke ovnen til tørring af tøj. Anvend kun ovnen til det tilsigtede formål.
- Hvis der er skabsopbevaring direkte over ovnen, skal du bruge denne til at opbevare genstande, der ikke anvendes ofte og sikkert kan opbevares i et område, der udsættes for varme. Temperaturerne kan være usikre for ustabile genstande såsom brændbare væsker, rengøringsmidler eller aerosolspray.
- Brug ikke vand på fedtbrande. Hvis der opstår brand i ovnen, skal du lade ovndøren være lukket og slukke ovnen. Hvis ilden fortsætter, skal du kaste natron på ilden eller anvende en ildslukker. Kast ikke vand eller mel på ilden. Mel kan være eksplosivt, og vand kan sprede en fedtbrand og forårsage personskade.

FORSIGTIG

Betjening

- Opvarm altid fedt langsomt, og hold øje med det, mens det opvarmes.
- Hvis du steger kombinationer af olier og fedtstoffer, skal du røre dem sammen inden opvarmning.

12 VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Brug om muligt et frituretermometer for at forhindre overophedning af fedt ud over rygepunktet.
- Brug den mindst mulige mængde fedt til effektiv stegning eller friturestegning. Hvis du fylder fadet med for store mængder fedt, kan det forårsage spild, når der tilsættes mad.
- Tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug.
- Når du bruger madlavnings- eller stegeposer i ovnen, skal du følge producentens anvisninger.
- Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.
- Anvend ikke ovnen til andre formål end tilberedning.
- Vær forsigtig, hvis du åbner døren, mens ovnen er i brug. Varme overflader kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- For at undgå fare som følge af utilsigtet nulstilling af den termiske afbryder må dette apparat ikke forsynes via en ekstern afbryder, såsom en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsselskabet.
- Løst snavs skal fjernes inden rengøring.
- Når du bruger rengøringstilstand, skal du fjerne bagepladen, bradepanden, risten, alt køkkengrej, aluminiumsfolie eller andet materiale fra ovnen.

Vedligeholdelse

- Undlad at reparere eller udskifte nogen dele af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i brugsanvisningen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Anvend ikke skrappe, ætsende slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen. Ridser kan resultere i, at glasset splintres.
- Sørg for, at ovnlamperne er kølige, før du rengør dem.
- Undlad at rengøre dørpakningen. Dørpakningen er afgørende for en god forsegling. Pas på ikke at gnide, beskadige eller flytte pakningen.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER 13

- Undlad at rengøre plader og riste ved at lægge dem i vand lige efter tilberedningen. Dette kan medføre brud eller beskadigelse.
- Ovnen skal rengøres regelmæssigt, og eventuelle madrester skal fjernes. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det medføre forringelse af overfladen, hvilket kan forkorte apparatets levetid og muligvis resultere i en farlig situation.
- Anvend aldrig ovnrens i tilberedningsrummet, mens det stadig er varmt, og varm aldrig ovnen op, medmindre alt ovnrens er tørret af.
- Undlad at rengøre tilbehøret i en opvaskemaskine.
- Undlad at anvende ovnrens, damprensere, skrappe kemiske rengøringsmidler, blegemiddel, eddike, stålskuresvampe eller slibende svampe eller rensemidler til at rengøre ovnen, da de kan beskadige ovnens overflade permanent.

DANSK

14 VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

MILJØBESKYTTELSE

Bortskaffelse

FORSIGTIG

- Din nye ovn er blevet korrekt pakket til transport. Fjern al emballagen, inden apparatet tages i brug.
- Husk at fjerne folierne fra teleskopskinnerne (model WS7D76*2**, WSED7613*) og fra panelet.

Enkelt emballagemateriale

Emballagemateriale		Alfabetisk	Numerisk
Plast	Polyethylenter ephthalat	PET	1
	Polyethylenplast med høj densitet	HDPE	2
	Polyvinylchlorid	PVC	3
	Polyethylenplast med lav densitet	LDPE	4
	Polypropylen	PP	5
	Polystyren	PS	6
Papir og pap	Bølgepap	PAP	20
	Et andet bræt	PAP	21
	Papir	PAP	22
Metal	Stål	FE	40
	Aluminium	ALU	41

Emballagemateriale		Alfabetisk	Numerisk
Træ	Træ	FOR	50
	Kork		51
Tekstil	Bomuld	TEX	60
	Jute		61
Glas	Klart glas	GL	70
	Grønt glas		71
	Brunt glas		72

DANSK

- Emballagematerialet er fuldt ud genbrugeligt. Du kan få adresser til miljøvenlige bortskaffelsessteder fra din kommune.
- Hvis du vil opbevare ovnen midlertidigt, skal du vælge et tørt, støvfrit sted. Støv og fugt kan have en negativ indvirkning på ovnens funktionelle dele.

Brugte apparater

FORSIGTIG

- Brugte apparater skal gøres ubrugelige inden bortskaffelse, således at de ikke længere udgør nogen risiko. For at opnå dette skal du frakoble lysnetforsyningen og fjerne strømforsyningskablet.

Af hensyn til miljøet skal brugte apparater bortskaffes korrekt.

- Apparatet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Kommunen vil informere dig om tidspunkter for indsamling af særligt affald eller udpege offentlige bortskaffelsesfaciliteter for dig.

16 VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Bortskaffelse af dit gamle apparat



- Dette symbol med en affaldsspand med kryds over angiver at elektrisk og elektronisk affald (WEEE) skal bortskaffes og genbruges korrekt, adskilt fra kommunens husholdningsaffald.
- Gamle elektriske produkter kan indeholde farlige stoffer, så når du bortskaffer dit gamle apparat på korrekt vis, hjælper du med at forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og mennesker. Dit gamle apparat kan indeholde dele som kan genbruges, fx til at reparere andre produkter, eller værdifulde materialer som kan genbruges og derved begrænse spild af værdifulde ressourcer.
- Du kan enten tage apparatet til den butik hvor du købte det, eller kontakte dit lokale affaldskontor angående oplysninger om det nærmeste, autoriserede WEEE-samlepunkt. Find de sidste nye oplysninger for dit land på www.lg.com/global/recycling

MONTERINGSVEJLEDNING

Monteringen må kun udføres af en kvalificeret elektriker.

Sikkerhedsinstruktioner til installatøren

Ovnens skal installeres i overensstemmelse med producentens anvisninger. Du kan finde flere oplysninger om installation i monteringsvejledning.

- Monter ikke apparatet, hvis det er blevet beskadiget under transporten. Kontakt et LG Electronics-kundeinformationscenter.
- Sørg for, at ingen personer kan komme i kontakt med strømførende komponenter under installationen.
- Huset eller skabet, hvor ovnen monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930-standarden.
- Ovnens skal monteres af en kvalificeret professionel elektriker i overensstemmelse med de tilsvarende regler og standarder.

- Ovnens er et tungt apparat og skal transporteres med stor forsigtighed af mindst to personer.
- Før apparatet tages i brug for første gang, skal al emballage fjernes, både udvendigt og indvendigt.
- Der må ikke foretages ændringer i ovnens tekniske egenskaber.
- Afbryd strømmen til apparatet ved hovedsikringen eller afbryderpanelet. I modsat fald kan det medføre alvorlig personskaade, død eller elektrisk stød.
- Sørg for at skubbe pladen og risten i en korrekt position, da teleskopskinnerne indsættes gennem hullerne på begge sider.

DANSK

Elektrisk tilslutning

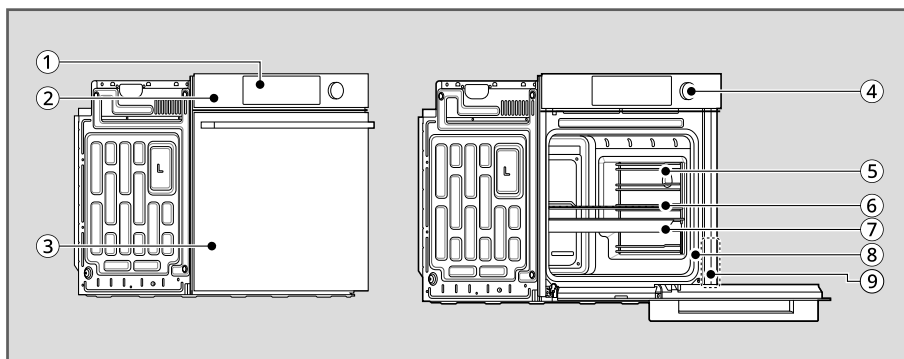
- Hvis kontakten ikke er tilgængelig efter installationen, skal der forefindes en ekstra frakoblingsmetode til alle poler. Frakoblingsmidlerne skal inkorporeres i de faste ledninger i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- Dette apparat har en jordforbindelse til funktionelle formål.

18 PRODUKTOVERSIGT

PRODUKTOVERSIGT

Produktfunktioner

Yderside/Inderside



①	Display	⑥	Rist
②	Styreenhed til ovn	⑦	Bageplade
③	Ovndør	⑧	Pakning
④	Kontrolknap til ovn	⑨	Plade med energimærke, model og serienummer
⑤	Ovnribber (2 stk.)	-	-

BEMÆRK

- Model- og serienummeret kan kontrolleres ved energimærket.

Tilbehør

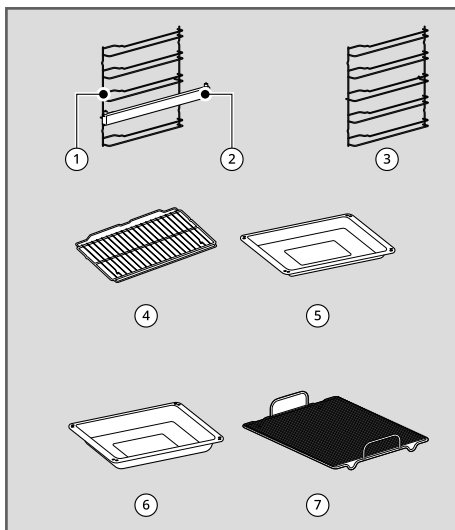
⚠ FORSIGTIG

- Træk beskyttelsesfilmen af såvel panelet som teleskopskinnerne efter monteringen.

BEMÆRK

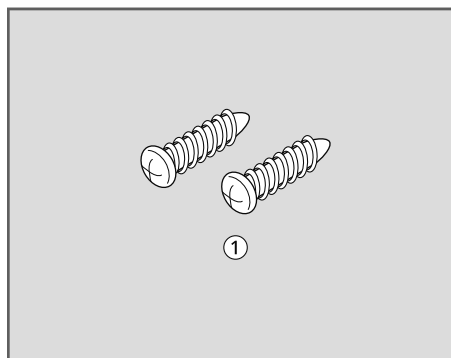
- Kontakt dit LG Electronics-kundeinformationscenter, hvis der mangler tilbehør til din specifikke model.
 - Du kan finde kontaktoplysninger for alle lande på det vedlagte garantibevis.
- Af hensyn til din egen sikkerhed og produktets levetid bør du kun bruge godkendte komponenter.
- Producenten er ikke ansvarlig for produktfejl eller ulykker forårsaget af brug af separat købte, uautoriserede komponenter eller dele.
- Billederne i denne vejledning kan afvige fra de faktiske komponenter og tilbehør, som kan ændres af producenten uden forudgående varsel med henblik på produktforbedring.

Tilbehør til madlavning



①	Ovnribber (2 stk.) • Kun model WS7D76*2**, WSED7613*
②	Teleskopskinner (2 stk.) • Kun model WS7D76*2**, WSED7613*
③	Ovnribber (2 stk.) • Kun model WS7D76*1**, WSED7612*
④	Rist (1 stk.)
⑤	Bageplade (1 stk.)
⑥	Bradepande (1 stk.)
⑦	Kombirist (1 stk.) • Kun model WS7D76*1**, WS7D76*2**

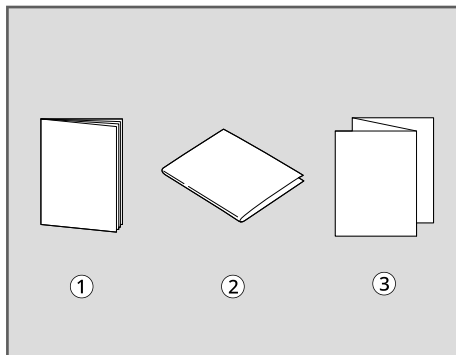
Tilbehør til montering



①	Træskruer til montering (2 stk.)
---	----------------------------------

20 PRODUKTOVERSIGT

Manualer



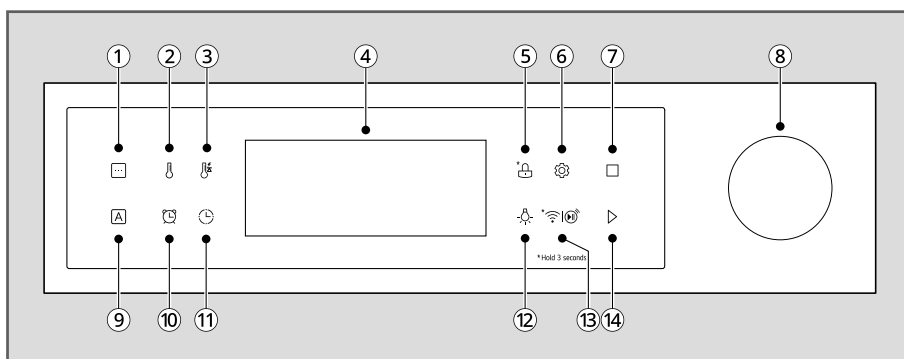
①	Brugervejledning
②	Monteringsvejledning
③	Vejledning til Tilbered opskrift

BETJENING

Betjeningspanel

Funktioner på betjeningspanel

DANSK



①	Menu Tryk for at vælge den ønskede tilberedningstilstand.
②	Temperatur Tryk for at vælge en temperatur .
③	Hurtig forvarmning Tryk for at bruge funktionen Hurtig forvarmning .
④	Display Tryk på en vilkårlig knap på betjeningspanelet for at aktivere displayet.
⑤	Kontrollås Tryk på knappen, og hold den nede i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere Kontrollås .
⑥	Indstillinger Tryk for at justere ovnens indstillinger.
⑦	Stop Tryk for at stoppe alle aktive funktioner i ovnen.
⑧	Kontrolknap Drej knappen for at vælge ovnens betjeningsstilstand. Se Betjening af ovnen .
⑨	Tilbered opskrift Tryk for at bruge funktionen Tilbered opskrift . Se Betjening af ovnen .
⑩	Timer Tryk for at indstille eller annullere ovnens timer.
⑪	Tilberedningstid og sluttidspunkt Tryk for at bruge funktionen Tilberedningstid og sluttidspunkt .

22 BETJENING

12	Lys Tryk for at tænde og slukke ovnlampen.
13	Fjernbetjent Start Tryk for at vælge funktionen Fjernbetjent Start . Wi-Fi Tryk på knappen, og hold den nede i 3 sekunder for at slutte apparatet til et Wi-Fi-netværk .
14	Start Tryk for at starte de valgte funktioner i ovnen.

Displayikoner

Ikoner vises på displayet, når de aktiveres.

Ikon	Betydning	Ikon	Betydning
	Økonomisk tilstand (Økonomisk varmluft, Økonomisk over- og undervarme)		temperatur
	Pizza-tilstand		Hurtig forvarmning
	Airfryer		Timer
	Air Sous-Vide		Tilberedningstid
	Opvarm		Sluttidspunkt
	Optøning		Lock (Lås)
	Hævning		Lydindstilling
	Pyrolyse		Demo-tilstand
	EasyClean		Wi-Fi
	InstaView		Fjernbetjent Start

Ikon	Betydning	Ikon	Betydning
	Urindstilling		Tilbered opskrift

Tip til energibesparelse

- Tilberedning på flere ovnribber sparer tid og energi. Når det er muligt, skal du tilberede mad, der kræver samme tilberedningstemperatur, sammen i én ovn.
- For optimal ydeevne og energibesparelse skal du følge vejledningerne for korrekt placering af riste og kasseroller.
- Reducer energiforbruget ved at rense let skidt med funktionen **EasyClean** i stedet for **Pyrolyse**.
- Undgå at åbne ovndøren mere end nødvendigt under brug. Dette hjælper ovnen med at opretholde temperaturen, forhindrer unødigt varmetab og sparer på energiforbruget.

Ændring af indstillinger

Indstillinger (InstaView, Ur, Lydstyrke)

For at justere indstillingerne efter den indledende opsætning skal du trykke på knappen **Indstillinger** på kontrolpanelet for at åbne skærmen med indstillinger.

Tryk gentagne gange på knappen **Indstillinger**, eller drej kontrolknappen for at skifte mellem og ændre ovnsens indstillinger.

Indstillinger giver dig mulighed for at:

- indstille InstaView-funktionen
- indstille tidssystemet på uret (12 eller 24 timer)
- justere lydstyrken.

Sådan indstiller du InstaView

InstaView-funktionen giver dig mulighed for at se ovnsens indhold uden at åbne døren ved at banke på glaspanelet.

- 1) Tryk én gang på knappen **Indstillinger**, eller drej kontrolknappen for at vælge InstaView-funktionen. Symbolet blinker.

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

- 2) Tryk på kontrolknappen for at ændre indstillingen.
- 3) Drej kontrolknappen for at slå InstaView til/fra.
- 4) Tryk på kontrolknappen for at acceptere ændringen.

Sådan indstiller du uret

Tiden vises på displayet, når ovnen ikke er i brug.

- 1) Tryk to gange på knappen **Indstillinger**, eller drej kontrolknappen for at vælge uret. Symbolet blinker.

	Urindstilling
---	---------------

- 2) Tryk på kontrolknappen for at ændre indstillingen.
- 3) Drej kontrolknappen én gang for at vælge et 12-timers ur eller to gange for at vælge et 24-timers ur, og tryk derefter for at indstille.
- 4) Drej kontrolknappen for at indstille time og minut.
- 5) Tryk på kontrolknappen for at acceptere ændringen.

Justering af lydstyrken

Juster lydstyrken for det akustiske signal.

- 1) Tryk på knappen **Indstillinger** 3 gange, eller drej kontrolknappen for at vælge lydstyrken. Symbolet blinker.

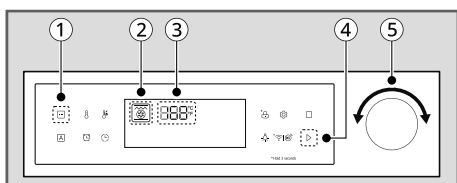
24 BETJENING



Lydindstilling

- Tryk på kontrollknappen for at ændre indstillingen.
- Drej kontrollknappen for at vælge **OFF, Lo** eller **Hi**.
- Tryk på kontrollknappen for at acceptere ændringen.

Sådan indstiller du Tilberedningstilstand



- Tryk på knappen **Menu** ① flere gange, eller drej kontrollknappen ⑤ for at vælge den ønskede betjeningstilstand ②.
- Tryk på kontrollknappen ⑤ for at vælge den ønskede betjeningstilstand ②.
- Drej kontrollknappen ⑤ for at vælge den ønskede tilberedningstemperatur ③.
- Tryk på knappen **Start** ④, eller tryk på kontrollknappen ⑤ for at starte handlingen.

Kontrollås

Funktionen **Kontrollås** forhindrer automatisk de fleste ovnknapper i at blive tændt. Den deaktiverer uret, timeren og den indvendige ovnlampe. Den låser ikke ovndøren.

Lås/Lås op

- Tryk på knappen **Kontrollås** i 3 sekunder på displayet for at slå alle knapper fra.
- Tryk på knappen **Kontrollås** igen i 3 sekunder på displayet for at slå alle knapper til igen.

BEMÆRK

- Kontrollåsen** kan ikke indstilles, mens ovnen er i brug.

Ovnlampe

Den indvendige ovnlampe tændes automatisk, når døren åbnes.

- Tryk på knappen **Lys** for manuelt at tænde/ slukke for ovnlampen.
- Når ovnen når sin indstillede temperatur, blinker forvarmingslampen 5 gange.
- Hvis du banker to gange på glaspanelet, tændes eller slukkes det indvendige lys.

Wi-Fi

Slut apparatet til et Wi-Fi-hjemmenetværk for at bruge Fjernbetjent start og andre smartfunktioner. Se afsnittet Smarte funktioner for at få mere at vide.

Opsætning af Wi-Fi

- Tryk på **fjernbetjeningsknappen**, og hold den nede i 3 sekunder.
Fjernbetjeningsikonet blinker, når **Wi-Fi** er klar til brug.
- Følg instruktionerne i **LG ThinQ**-appen på din smartphone for at bruge Wi-Fi-funktionen.

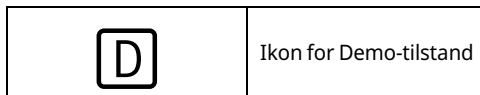
Fjernbetjent Start

Hvis apparatet er registreret på et Wi-Fi-hjemmenetværk, kan ovnens forvarmingsfunktion startes eller stoppes ved hjælp af **LG ThinQ**-appen til smartphones.

Indstilling af Fjernbetjent Start (aktivering eller deaktivering af netværksport)

- Åbn ovndøren for at sikre, at ovnen er tom og klar til forvarmning. Anbring ikke mad i ovnen.

- 2) Luk ovndøren. **Fjernbetjent start** kan kun indstilles, når ovndøren er lukket.
- 3) For at aktivere: Tryk på knappen **Fjernbetjent start**. Ikonet **Fjernbetjent start** vises, når funktionen er klar til brug.
- 4) For at deaktivere: Tryk på knappen **Fjernbetjent start**. Ikonet **Fjernbetjent start** forsvinder.
- 5) Følg instruktionerne i **LG ThinQ**-appen til smartphones for at bruge funktionen **Fjernbetjent start**.



- 3) For at slå funktionen fra skal du trykke på knappen **Tilbered opskrift** ① og knappen **Lys** ② samtidigt i 3 sekunder.

DANSK

Betjening af ovnen

Før ovnen tages i brug

BEMÆRK

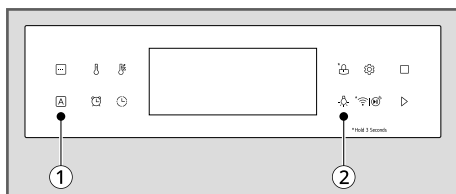
- Fjernbetjent start afbrydes i følgende situationer:
 - Fjernbetjent start er aldrig blevet konfigureret i smartphone-appen.
 - Der opstår et problem med Fjernbetjent start, mens ovnen er i brug.
- Wi-Fi-ikonet på displayet viser status for apparatets netværksforbindelse. Hvis Wi-Fi-ikonet ikke lyser, skal du bruge smartphone-appen til at vælge Wi-Fi-netværket eller registrere produktet igen.
- En defekt Wi-Fi-forbindelse kan forsinke funktionen Fjernbetjent start.

BEMÆRK

- Da opvarmningen af ovnen slår til og fra, mens den er i brug, viser et ovntermometer, der er placeret i ovnrummet, muligvis ikke den samme temperatur som den, der er indstillet på ovnen.
- Varmen slukkes, hvis døren er åben under brug. Varmen tænder automatisk igen, når døren er lukket.
- Undgå at åbne ovndøren mere end nødvendigt under brug. Dette hjælper ovnen med at opretholde temperaturen, forhindrer unødigt varmetab og sparer på energiforbruget.

Demo-tilstand

Demo-tilstand er kun til showroom eller butiksbrug. Ovnens opvarmes ikke, når Demo-tilstand aktiveres.



- 1) Tryk på knappen **Tilbered opskrift** ① og knappen **Lys** ② samtidigt i 3 sekunder.
- 2) Ikonet for Demo-tilstand vises på displayet, når tilstanden aktiveres.

Sådan kommer du i gang

Efter apparatet er blevet sluttet til strømkilden eller efter en strømafbrydelse, blinker kolonet i uret.

For at slippe af med det blinkende kolon skal du trykke på en vilkårlig knap og nulstille uret, hvis det er nødvendigt.

Rengøring af tilberedningsrum og tilbehør

Før du for første gang bruger apparatet til at tilberede mad, skal du rengøre tilberedningsrummet og tilbehøret.

Rengør tilbehøret manuelt som beskrevet i kapitlet **Vedligeholdelse**.

- Udluft køkkenet, mens apparatet varmer op.
- Sørg for, at der ikke er resterende emballagematerialer såsom polystyrenkugler i tilberedningskammeret, og fjern klæbebånd fra indersiden og ydersiden af apparatet.

26 BETJENING

Se **Manuel tilberedning** for oplysninger om, hvordan ovnen betjenes.

- Tør tilberedningsrummets glatte overflader af med en blød, fugtig klud, før du opvarmer apparatet.
- For at slippe af med lugten af nye produkter skal du opvarme produkterne med ovndøren lukket og tilberedningskammeret tomt.

Ovnens ventilationsåbning

Områder i nærheden af ventilationsåbningen kan blive varme under drift og kan forårsage forbrændinger. Undgå at placere plast i nærheden af ventilationsåbningen, da varme kan forvrænge eller smelte plastikken.

Det er normalt, at der er synlig damp, når du tilbereder mad med højt fugtindhold.

⚠ ADVARSEL

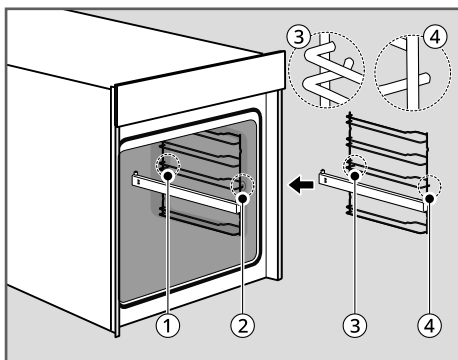
- Bloker ikke for ventilationsåbningen mellem ovndøren og styreenheden.

Sådan installeres (teleskop) ribberne

Installer ovnribberne i begge sider af ovnrummet, før ovnen tages i brug første gang. Dette holder køkkengrejet på plads.

⚠ ADVARSEL

- Fjern beskyttelsesfilmen fra alle teleskopskinnerne.



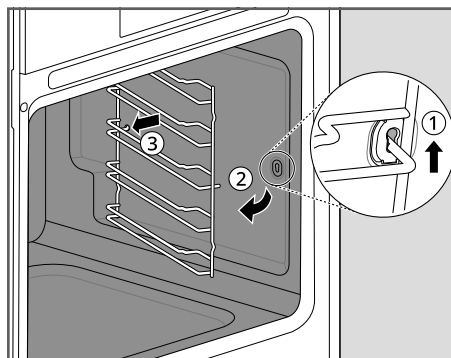
①	Bageste hul
②	Forreste hul
③	Ovnribbernes bagerste krog (buet)
④	Ovnribbernes forreste krog (lige)

- 1) Juster ribberne inde i ovnrummet, så krumningen peger mod ovndøren.
 - Model WS7D76*2**, WSED7613*: Teleskopskinnernes stifter skal pege opad.
- 2) Sæt ovnribbernes bagerste krog ③ ind i hullet ① i ovnrummet.
- 3) Sæt ovnribbernes forreste krog ④ ind i hullet ② i ovnrummet, og tryk ned for at fastgøre ribben.
- 4) Gentag trin 1-3 for den anden side af ovnrummet.

Sådan fjerner du ovnribberne

⚠ ADVARSEL

- Undlad at røre ved ovnristene, mens de er varme.



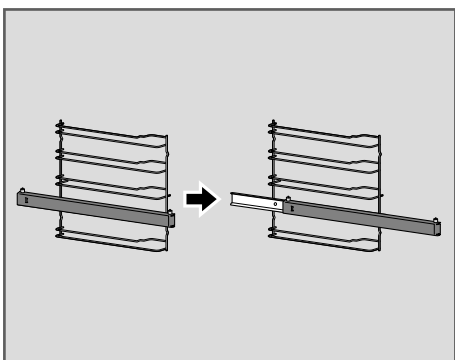
- 1) Løft stativet lidt op ①.
- 2) Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen ②.
- 3) Fortsæt med at svinge forenden af ribben mod midten af ovnen ③, mens du trækker

den bageste del af ribben væk fra sidevæggen for at frigøre krogen ③.

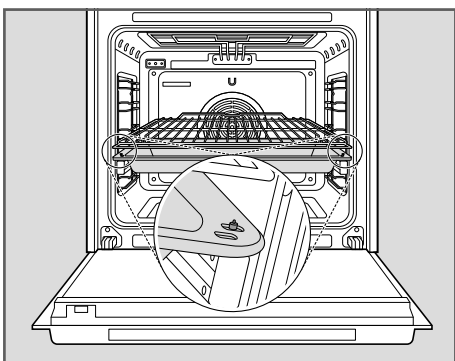
- 4) Gentag trin 1-3 for den anden side af ovnrummet.

Sådan bruger du teleskopskinnerne (model WS7D76*2**, WSED7613*)

Teleskopskinnerne glider ind og ud på en ramme. Dette holder tungt køkkenudstyr lige og forhindrer det i at glide fremad, når teleskopskinnen er helt udstrakt.



- Sørg for at skubbe pladen og risten i en korrekt position, da teleskopskinnerne indsættes gennem hullerne på begge sider.



Brug af almindelige ovnribber

Ribbernes bagkant har en opadgående vinkel, der forhindrer dem i at blive trukket ud af ovnrummet.

⚠ FORSIGTIG

- Udskift ovnribberne, inden ovnen tændes, for at forhindre forbrændinger.
- Undlad at dække ribberne med aluminiumsfolie eller andet materiale, og undlad at anbringe noget i bunden af ovnen. Dette vil resultere i dårlig bagning og kan beskadige ovnens bund.
- Placer kun ovnribber, når ovnen er kold.

Sådan fjernes ovnribberne

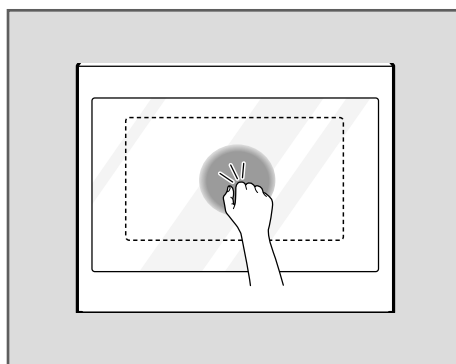
- 1) Træk ribben lige ud, indtil du mærker modstand.
- 2) Løft ribbens forside op, og træk den ud.

Sådan sættes ovnribberne på plads

- 1) Placer enden af ribben på støtten.
- 2) Vip forenden op, og skub ribben ind.

InstaView

Bank to gange på midten af glaspanelet for at se ovnens indhold uden at åbne døren.



⚠ FORSIGTIG

- Undlad at slå på dørens glaspanel med overdreven kraft. Lad ikke hårde genstande som køkkengrej eller glasflasker ramme glaspanelet. Glasset kan gå i stykker, hvilket medfører risiko for personskaade.

28 BETJENING

BEMÆRK

- Hvis du banker to gange på glaspanelet, tændes eller slukkes det indvendige lys.
- Lampen forbliver tændt under tilberedningen.
- Lampen slukker automatisk efter 5 minutter og skifter til standbytilstand, når tilberedningen er færdig, eller ovnen ikke er i brug.
- InstaView-funktionen slås fra, når ovndøren eller ovnens styreenhed åbnes og i et sekund efter lukning af døren.
- InstaView-funktionen slås fra, når funktionerne **Pyrolyse**, **Kontrollås** eller **Sabbat** er slået til, og under den indledende strømtilførsel (kun på nogle modeller).
- Hvis du banker på glaspanelets kanter, aktiveres InstaView-funktionen muligvis ikke.
- Bankene på glaspanelet skal være hårde nok til at kunne høres.
- Bank på kontrolpanelet eller høje lyde i nærheden af ovnen kan aktivere InstaView-funktionen.

Manuel tilberedning

Sådan indstiller du manuel tilberedning

⚠ FORSIGTIG

- Hvis du trykker på knappen **Stop** under tilberedningen, ryddes alle indstillinger.

BEMÆRK

- Hvis tilberedningstiden ikke er indstillet, tilbereder ovnen til den maksimale standardtilberedningstid for den valgte tilberedningstilstand.
- 1) Drej kontrolknappen, eller tryk på knappen **Menu** flere gange for at vælge den ønskede tilberedningstilstand, og tryk derefter på kontrolknappen for at indstille.
 - 2) Drej kontrolknappen for at vælge den ønskede temperatur.

- 3) Hvis du ønsker at anvende funktionen Hurtig forvarmning, skal du trykke på knappen **Hurtig forvarmning**. Ikonet  for Hurtig forvarmning vises på displayet.
- 4) Hvis du ønsker at vælge en bestemt tilberedningstid og et bestemt sluttidspunkt, skal du trykke på knappen **Tilberedningstid**.
- 5) Tryk på knappen **Start** eller kontrolknappen.
- 6) Tryk på knappen **Stop** for at annullere når som helst, eller når tilberedningen er færdig.

Sådan indstiller du tilstanden Hurtig forvarmning

Denne funktion er designet til hurtig forvarmning af tilberedningsrummet.

BEMÆRK

- **Hurtig forvarmning** er tilgængelig i tilberedningstilstandene **Varmluft**, **Over- og undervarme** og **Konvektion**.
- Sluk altid for **Hurtig forvarmning**, når du bager på mere end én ovnrist.
- Tryk på knappen **Hurtig forvarmning** igen for at slå funktionen fra.

- 1) Drej kontrolknappen, eller tryk på knappen **Menu** flere gange for at vælge den ønskede tilberedningstilstand, og tryk derefter på kontrolknappen for at indstille.
- 2) Drej kontrolknappen for at vælge den ønskede temperatur.
- 3) Tryk på knappen **Hurtig forvarmning** for at anvende funktionen Hurtig forvarmning. Ikonet  for Hurtig forvarmning vises på displayet.
- 4) Hvis du ønsker at vælge en bestemt tilberedningstid og et bestemt sluttidspunkt, skal du trykke på knappen **Tilberedningstid**.
- 5) Tryk på knappen **Start** eller kontrolknappen.
- 6) Tryk på knappen **Stop** for at annullere når som helst, eller når tilberedningen er færdig.

Sådan ændrer du ovnens temperatur

- 1) Tryk på knappen **Temperatur**. Den justerede temperatur blinker.
- 2) Juster ovnens temperatur ved hjælp af kontrolknappen.
- 3) Tryk på knappen **Start** eller kontrolknappen.

Sådan ændrer du tilberedningstiden

- 1) Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Det tilsvarende symbol blinker på displayet.

	Tilberedningstid
---	------------------

- 2) Du kan dreje knappen for at vælge det ønskede antal timer.
- 3) Tryk på knappen for at gemme timeantallet og angive antal minutter.
- 4) Drej knappen for at vælge det ønskede antal minutter.
- 5) Tryk på knappen **Start** eller kontrolknappen.

Sådan ændrer du sluttidspunktet

- 1) Tryk på knappen **Tilberedningstid** 2 gange. Det tilsvarende symbol blinker på displayet.

	Sluttidspunkt
---	---------------

- 2) Juster sluttidspunktet ved hjælp af kontrolknappen.
- 3) Tryk på knappen **Start** eller kontrolknappen.

BEMÆRK

- Du kan ændre tilberedningstiden og sluttidspunktet, mens ovnen er i gang.

Sådan stopper du tilberedningen

- 1) Tryk på knappen **Stop**.

30 BETJENING

Vejledning til manuel tilberedning

Tilberedningstilstand		Temperaturområde (Standard) °C	Beskrivelse
Varmluft ^{*1*2}		30-275 (160)	Varmlufttilstand anvender kun varmeelementet i bagvæggen og konvektionsblæseren. Den anbefalede temperatur er 160 °C. Det er også muligt at bage på mere end én rist i varmlufttilstand. Det betyder, at den er velegnet til frugtkager og bagepulverkager eller gærdej, for eksempel en kringle.
Økonomisk varmluft ^{*1}	 	30-275 (160)	Tilstanden Økonomisk varmluft anvender det optimerede varmesystem til at spare energi, mens maden tilberedes. Den anbefalede temperatur er 160 °C. I denne tilstand kan restvarme bruges til at spare energi. For at undgå at miste varme skal du altid holde døren lukket, når du laver mad.
Over- og undervarme ^{*1} ^{*2}		30-300 (170)	I tilstanden Over- og undervarme anvendes de øvre og skjulte nedre varmelegemer. Denne betjeningsstilstand er velegnet til bagning af kager, bagning i kort tid og følsomme typer dej. Den anbefalede temperatur er 170 °C.
Stegning ^{*1}		30-300 (190)	I tilstanden Stegning er det øvre varmeelement og konvektionsblæseren tændt. Den anbefalede temperatur er 190 °C. Denne funktion er velegnet til store stykker kød eller fjerkræ, såsom rullesteg eller kalkun.
Pizza-tilstand ^{*1}	 	30-300 (180)	I Pizza-tilstand aktiveres det skjulte varmeelement i bunden af ovnrummet, elementet i bagvæggen og konvektionsblæseren. Den anbefalede temperatur er 180 °C. Når du bruger Pizza-tilstand, varierer tilberedningstiden afhængigt af dejens og fyldets type og tykkelse.
Konvektion ^{*1*} ²		30-300 (160)	Ud over (de øvre og skjulte nedre) varmelegemer til over- og undervarme anvender tilstanden Konvektion konvektionsblæseren. Det betyder, at stege- og bagetemperaturen kan reduceres med 20-40 °C. Den anbefalede temperatur er 160 °C. Denne tilstand er velegnet til kager, småkager og kiks, da det er muligt at bage på mere end én rist på samme tid.

Tilberedningstilstand		Temperaturområde (Standard) °C	Beskrivelse
Stor grill		L3 (høj, standard) / L2 (medium) / L1 (Lav)	Tilstanden Stor grill anvender hele grillvarmelegemet. Der kan ikke indstilles nogen specifik temperatur. Du kan vælge mellem tre indstillinger. Den store grill er velegnet til tilberedning af bøffer, koteletter, fisk, til at riste brød og til bruning, når du gratinerer større retter. Det forudindstillede niveau er Høj. Hold altid ovndøren lukket, når du griller.
Lille grill		L3 (høj, standard) / L2 (medium) / L1 (Lav)	Tilstanden Lille grill fungerer på samme måde som Stor grill, men kun en del af grillvarmelegemet bruges. Dette gør den velegnet til mindre retter. Det forudindstillede niveau er Høj. Hold altid ovndøren lukket, når du griller.
Bundvarme* ¹		30 - 250 (170)	I Bundvarme-tilstanden anvendes kun det skjulte varmelegeme i bunden af ovnen. Den anbefalede temperatur er 170 °C. Denne funktion er især velegnet til færdiggørelse af kager eller pizzaer på en af de nederste placeringer på ovnribberne.
Økonomisk over- og undervarme* ¹		30 - 300 (170)	Tilstanden Økonomisk over- og undervarme anvender det optimerede varmesystem til at spare energi, mens maden tilberedes. Den anbefalede temperatur er 170 °C. I denne tilstand kan restvarme bruges til at spare energi. For at undgå at miste varme skal du altid holde døren lukket, når du laver mad.
Airfryer		150 - 275 (200)	Airfryer-funktionen er specielt designet til oliefri stegning.
Air Sous-Vide		30 - 100 (50)	Air Sous-Vide-tilstanden anvender luft til at tilberede mad "langsomt og ved lav varme". Brug den til at tilberede kød, fisk, skaldyr, fjerkræ eller grøntsager. Maden skal vakuumpakkes i poser inden tilberedning.

32 BETJENING

Tilberedningstilstand		Temperaturområde (Standard) °C	Beskrivelse
Opvarm		40 - 100 (75)	I tilstanden Opvarmning aktiveres det øverste varmelegeme og det skjulte varmelegeme i bunden af ovnrummet. Du kan bruge denne funktion til at holde maden varm, indtil den er klar til servering. I denne tilstand kan der indstilles en valgbart temperatur fra 40 °C til 100 °C. Varigheden af denne funktion kan også indstilles.
Optøning		-	I tilstanden Optøning anvendes kun blæseren uden opvarmning. Den cirkulerende luft fremskynder optøningsprocessen. Anbring de frosne madvarer i en egnet beholder for at opfange den væske, der produceres under optøningen. Hvor det er relevant, kan du bruge ristene og en bradepande (eller bageplade) for at undgå tilsmudsning af ovnen. Hvis der kommer væske ud i ovnen, vil dørforseglingerne blive forurenet, og det kan medføre en ubehagelig lugt.
Hævning		30 - 60 (40)	Tilstanden Hævning opretholder en varm ovn til hævnings af gærdej inden bagning. For at undgå at sænke ovnens temperatur og forlænge hævetiden må ovndøren ikke åbnes unødigt. Tjek brødprodukter tidligt for at undgå overhævning. Undlad at anvende hævefunktionen til opvarmning af fødevarer eller til at holde fødevarer varme. Hævetemperaturen i ovnen er ikke varm nok til at bibeholde sikre temperaturer for fødevarer. Brug funktionen Opvarmning til at holde maden varm.

*1 Når ovnen når den indstillede temperatur, lyder der en tone, og lyset blinker 5 gange.

*2 Denne funktion kan bruges med Hurtig forvarmning.

Bagning

Når du bager, skal du bruge tilstandene Varmluft eller Over- og undervarme.

Bageforme

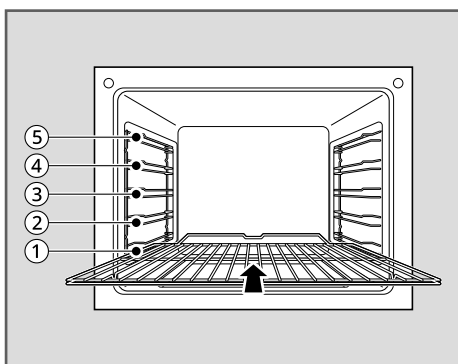
- Når du bager i tilstanden Over- og undervarme, skal du bruge bageforme med en overflade af mørkt metal eller en mørk belægning.
- Når du bager med Varmluft, kan du også bruge bageforme med en lys metaloverflade.
- Placer altid kageforme midt på pladen eller risten.
- Når du bager med Over- og undervarme, kan du placere to bageforme ved siden af hinanden i ovnen. Det betyder, at bagetiden kun er lidt længere.

Placering på ovnribberne

Placeringerne på ovnribberne er nummereret nedefra og op.

Når du bruger Over- og undervarme, kan du kun bage på én rist, for eksempel på ribbeplacering ③.

Når du bruger Varmluft, kan du bage lagkagebunde, småkager og kiks på op til to bageplader på samme tid, for eksempel på ribbeplacering ② og ④.



34 BETJENING

Anbefalet bagevejledning

Bagevejledningen indeholder temperaturindstillinger, bagetider og placering på ovnribberne for et udvalg af typiske retter.

- Temperaturer og bagetider bør kun betragtes som referencetal. De faktiske værdier afhænger af tilberedningstypen, kvaliteten af ingredienserne og den anvendte bageform.
- Vi anbefaler, at du først vælger en lavere temperatur og derefter øger den, hvis det er nødvendigt, for eksempel hvis du ønsker en højere grad af bruning, eller bagetiden er for lang.
- Hvis du ikke kan udregne indstillingerne for en bestemt opskrift, skal du bare bruge indstillingerne for den opskrift, der minder mest om.
- Når du bager kager på flere bageplader eller i forme på mere end en rist, kan bagetiden forlænges med 10-15 minutter.
- Fødevarer med et højt fugtighedsindhold (f.eks. pizza, frugtkager osv.) bør kun bages på en enkelt rist.
- Når du bager kager og bagværk med dej på flere plader eller riste, kan ujævn bruning finde sted i starten. I sådanne tilfælde skal du ikke ændre temperaturindstillingerne. Graden af bruning vil udjævne sig ud i løbet af bagningen.
- Hvis du vil spare energi, kan du bruge restvarmen i de sidste 8 minutter, før du er færdig med tilberedningen.

BEMÆRK

- Tæl altid ribbeplaceringen nedefra og op.

*1 Forvarm ovnen.

*2 Sluk altid for "Hurtig forvarmning", når du bager på mere end én rist eller plade.

*3 Brug en bradepande (eller bageplade).

Bagning på en enkelt rist eller plade

- Ovnribber: ribbeplacering

Kager i bageforme					
Tilberedningstilstand	Varmluft 		Over- og undervarme 		Tid (minut)
	Kategori	Rist	Temp. (°C)	Rist	
Kranseformet sandkage	2	150-160	2	160-180	50-70
Kiks/småkager/pandekager	2	140-160	2	150-170	30-60
Ladyfingers	2	150-160	2	160-180	25-40
Tærtebund – mørdej	3	170-180	2	190-210 ^{*1}	10-25
Tærtebund – kageblanding	3	150-170	2	170-190	20-25

Kager i bageforme					
Tilberedningstilstand	Varmluft 		Over- og undervarme 		Tid (minut)
Kategori	Rist	Temp. (°C)	Rist	Temp. (°C)	
Æbletærte	3	160-180	1	170-190	65-75
Krydderkager og tærtebund (f.eks. quiche lorraine)	2	160-180	2	190-210	30-70
Cheesecake	2	140-160	2	170-190	60-90

Kager på bageplade					
Tilberedningstilstand	Varmluft 		Over- og undervarme 		Tid (minut)
Kategori	Rist	Temp. (°C)	Rist	Temp. (°C)	
Gærkringler/større kager	3	160-170	4	170-190	30-40
Julestollen	3	150-170 ^{*1}	4	160-180 ^{*1}	40-60
Brød (rugbrød) Gæring er påkrævet	2	180-200 ^{*1} 140-160	2	230 ^{*1} 160-180	20 30-60
Tærte/eclair	3	160-170 ^{*1}	4	190-210	15-30
Roulade	3	150-170 ^{*1}	4	180-200 ^{*1}	10-20
Frugtkage med mørdej	3	160-170 ^{*1}	4	170-190 ^{*1}	40-80
Skiver med fyld f.eks. kvark, fløde, sukker, mandler	-	-	4	160-180 ^{*1}	40-80
Pizza (tyk bund) ^{*2*3}	1	180-200	1	190-210 ^{*1}	30-60
Pizza (tynd bund) ^{*2}	1	200-220	1	230 ^{*1}	10-25
Usyret brød	1	200-220	1	230 ^{*1}	08-15
Schweizisk frugttærte	1	180-200	1	210-230	35-50

36 BETJENING

Kiks/småkager					
Tilberedningstilstand	Varmluft 		Over- og undervarme 		Tid (minut)
	Rist	Temp. (°C)	Rist	Temp. (°C)	
Mørdejssmåkager *2	3	150-160	4	170-190 *1	06-20
Småkager med glasur *2	3	140-150	4	160-180	10-40
Kiks/småkager af kageblanding *2	3	150-160	4	170-190	15-20
Kager og bagværk med æggehvide, marengs	3	80-100	4	100-120	120-150
Makroner	3	100-120	4	120-140	30-60
Kiks/småkager af gærdej *2	3	160-170	4	170-190	20-40
Butterdejskager og -bagværk	3	160-180 *1	4	190-210 *1	20-30
Boller	3	180-200 *1	4	180-220 *1	20-35

Bagning på mere end én ovnribbe

- Ovnribber: ribbeplacering

Kager og bagværk på bageplade			
Kategori	Varmluft 		Tid (minut)
	Rist	Temp. (°C)	
Tærte/eclair *2	2, 4	160-180 *1	35-60
Tør sukkerbrødskeg med crumble-top *2	2, 4	140-160	30-60
Mørdejssmåkager *2	2, 4	150-160	15-35
Småkager med glasur *2	2, 4	140-150	20-60
Kiks/småkager af kageblanding *2	2, 4	160-170	25-40
Kager og bagværk med æggehvide, marengs *2	2, 4	80-100	130-170
Makroner *2	2, 4	100-120	40-80

Kager og bagværk på bageplade			
Kategori	Varmluft 		Tid (minut)
	Rist	Temp. (°C)	
Kiks/småkager af gærdej ^{*2}	2, 4	160-170	30-60
Butterdejskager og -bagværk ^{*2}	2, 4	170-180 ^{*1}	30-50
Boller ^{*2}	2, 4	180-190 ^{*1}	30-55

BEMÆRK

- Dette er valgfrit for produkter, der anvender to forme.
- Sæt bradepanden (eller bagepladen) på ribbeplacering ①.

Guide til strudel og bagte retter

- Ovnribber: ribbeplacering

Kategori	Over- og undervarme 		Tid (minut)
	Rist	Temp. (°C)	
Bagte pastaretter	1	180-200	45-60
Lasagne	1	180-200	30-60
Bagte grøntsager	1	200-220 ^{*1}	15-30
Pizzabaguette	1	200-220 ^{*1}	15-30
Soufflé	1	180-200	20-50
Fisketærte	1	180-200	30-60
Fyldte grøntsager	1	180-200	30-60

Guide til frosne færdigretter

- Ovnribber: ribbeplacering

38 BETJENING

Kategori	Over- og undervarme		Tid (minut)
	Rist	Temp. (°C)	
Frysepizza	3	Følg instruktionerne på pakken.	Følg instruktionerne på pakken.
Baguetter	3	Følg instruktionerne på pakken.	Følg instruktionerne på pakken.
Bund til frugtkage	3	Følg instruktionerne på pakken.	Følg instruktionerne på pakken.
Pomfritter	3	200-220	15-25

BEMÆRK

- Vend pomfritterne 2 eller 3 gange under opvarmningen.
- Ved opvarmning af frosne retter kan bagepladen blive bøjet på grund af den store forskel i temperaturen mellem den frosne mad og ovnen. Plader vender normalt tilbage til deres oprindelige form, når de er kølet af.

Tip til bagning

Resultater af bagning	Mulig årsag	Løsning
Kagebunden er for lys	Forkert placering på ovnribberne	Brug en mørk bageform, eller sæt kagen en ribbe længere nede.
Kagen falder sammen (bliver klumpet, gennemvåd)	Ovnens temperatur er for høj	Indstil temperaturen en smule lavere.
	Bagetiden er for kort	Indstil en længere bagetid. Bagetiden kan ikke reduceres ved at indstille en højere temperatur.
	Blandingen indeholder for meget væske	Brug mindre væske. Følg instruktionerne for, hvor længe dejen skal røres, især når du bruger køkkenapparater.
Kagerne er for tørre	Ovnens temperatur er for lav	Indstil en lidt højere temperatur næste gang.
	Bagetiden er for lang	Indstil en lidt kortere bagetid.

Resultater af bagning	Mulig årsag	Løsning
Kager brunes ujævnt	Bagetemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort	Indstil en lidt lavere bagetemperatur og en lidt længere bagetid.
	Blandingen er ujævnt fordelt	Fordel blandingen jævnt over bagepladen/formen.
Bagetiden er for lang	Temperaturen er for lav	Indstil en lidt højere temperatur næste gang.

Varmluft/Økonomisk varmluft

BEMÆRK

- Hvis der ikke er indstillet nogen tilberedningstid, slukker ovnen automatisk efter 12 timer.
- Ovnens blæser kører under **Varmluft**-programmet. Blæseren stopper, når døren er åben. I nogle tilfælde kan blæseren slukke under **Varmluft**-programmet.
- For at maksimere energieffektiviteten må du ikke åbne døren under tilberedningen.
- Brug mørke sorte emaljerede kageforme, der absorberer varme særligt godt.
- Fjern tilbehør, der ikke er i brug, fra ovnen.

Tip til Varmluft

- Brug Varmluft til hurtigere og mere jævn tilberedning af kager, småkager, muffins, kiks og brød af enhver art, når de tilberedes på flere ribber på én gang.
- Bag småkager og kiks på plader uden sider eller med meget lave sider for at lade den opvarmede luft cirkulere rundt om maden. Mad bagt på plader med en mørk finish tilberedes hurtigere.
- Når du bruger Varmluft med en enkelt ribbe, skal du placere risten i placering ③. Hvis du laver mad på flere ribber, skal du placere risten i placering ② og ④ (for to riste).
- Tilberedning på flere ovnribber kan øge tilberedningstiderne en smule for nogle fødevarer.
- Du får bedre resultater med kager, småkager og muffins, når du bruger flere ribber.

Tip til Økonomisk varmluft

- Hvis det er muligt, skal du undlade at forvarme ovnen, før du putter madvarer i.
- Forvarm kun, hvis det er angivet i opskriften.

40 BETJENING

Anbefalet vejledning til Økonomisk varmluft

Denne tabel er kun vejledende, individuel smag og kødudskæringer varierer.

Tæl altid placeringen på ovnribberne nedefra og op.

Den angivne varighed er tiltænkt en ovn, der ikke er blevet forvarmet.

- Ovnribber: ribbeplacering

Fødevarer		Rist	Temp. (°C)	Tid (minut)
I en bageform	Tærtebund – kageblanding	3	150-170	35-45
	Krydderkager og tærtebund (f.eks. quiche lorraine)	2	160-180	30-70
På en bageplade	Pizza (tynd bund)	1	200-220	15-30
	Marengs	3	80	120-150
Kiks/småkager	Med glasur	3	140-150	10-40
	Kageblanding	3	150-160	25-35
Kød	Oksekød (ca. 1 kg)	2	190	60-80
	Fjerkræ (ca. 1 kg)	2	210	50-70
	Fjerkræ (ca. 2 kg)	2	210	60-80

Grilning

Til grilning har du et valg mellem 2 forskellige betjeningsstilstande.

- Til større mængder flade madvarer, der skal grilles, til ovenbagning i store forme. Vælg effekt-niveauer (L3 Høj, L2 Medium, L1 Lav), som passer til den mad, der grilles.
- Til mindre mængder flade madvarer, der skal grilles, til ovenbagning i små forme. Vælg 1 af 3 effekt-niveauer (L3 Høj, L2 Medium, L1 Lav), alt efter hvad der passer til den mad, der grilles.

⚠ ADVARSEL

- Udsatte dele af ovnen kan blive varme under brug af grillfunktionen. Hold børn på afstand.

BEMÆRK

- Luk døren for at indstille Grill-funktionen. Hvis døren er åben, kan Grill-funktionen ikke indstilles, og door vises på displayet. Hvis døren åbnes, mens der grilles, slukkes grillens varmelegeme. Når døren er lukket, tænder grillen automatisk igen.

Tips til reduktion af røg

På grund af den intense varme, der er forbundet med tilberedning vha. grill, er det normalt at opleve røg under tilberedningsprocessen. Denne røg er et naturligt biprodukt af svitsning og bør ikke give dig anledning til bekymring. Hvis du oplever mere røg, end du er tryk ved, kan du bruge følgende tip til at reducere mængden af røg i ovnen.

- Risten skal altid rengøres grundigt og ved stuetemperatur inden tilberedningen.

- Anvend ALTID dit komfurventilationssystem eller din emhætte, når du griller.
- Hold ovnen så ren som muligt. Rester fra tidligere måltider kan brænde eller antændes.
- Undgå fede marinader og sukkerholdige glaseringer. Begge disse vil øge mængden af røg, som du oplever. Hvis du gerne vil bruge glasering, skal du påføre den i slutningen af tilberedningen.
- Hvis du oplever betydelig røg i forbindelse med en hvilken som helst madvare, skal du overveje følgende:
 - At sænke grillens effektniveau til **L1**-indstillingen.
 - At sænke ristens placering på ovnribberne for at tilberede maden længere væk fra grillvarmeren.
 - At anvende **L3**-grillindstillingen til at opnå det niveau af svitsning, du ønsker, og derefter skifte til enten **L1**-grillindstillingen eller til tilstanden Over- og undervarme.
- Som regel vil federe udskæringer af kød og fisk producere mere røg end mere magre genstande.
- Overhold så vidt muligt de anbefalede grillindstillinger og retningslinjer for tilberedning i skemaet på næste side.

42 BETJENING

Anbefalet vejledning til grill

Grilltiderne er kun tiltænkt som omtrentlige værdier. De faktiske tider kan variere afhængigt af kvaliteten af kødet eller fisken. Brug af grill er særligt velegnet til tilberedning af flade stykker kød og fisk. Vend den grillede mad cirka halvvejs gennem tilberedningstiden.

Tæl altid placeringen på ovnribberne nedefra og op.

*1 Rist eller bradepande eller bageplade.

- Ovnribber: ribbeplacering

Fødevarer	Rist	Stor grill trin 3 (minut)	
		1. side	2. side
Frikadeller	5	8-10	6-8
Svinemørbrad	5	10-12	8-12
Grillning af pølser	5	8-10	6-8
Okse- eller kalvebøffer	4	8-12	5-10
Oksemørbrad (ca. 1 kg)	4	10-12	10-12
Ristet brød *1	4	2-4	2-4
Ristet brød med topping	4	6-8	-

BEMÆRK

- Brug ribbeplacering ④ eller ⑤ til at grille flade stykker kød.
- Placer en bradepande eller bageplade under risten for at opfange saft eller fedt, der drypper af maden.

Optøning

Brug betjeningstilstanden Optøning  til at optø madvarer.

Optøning af retter

- Fjern retten fra emballagen, læg den på en tallerken, og læg tallerkenen på risten.
- Undlad at dække retten med en tallerken eller skål, da dette kan forlænge optøningstiden betydeligt.

- For at undgå risiko for salmonella skal du undlade at anvende den væske, der produceres under optøningen, til tilberedning af retten. Sørg for, at den væske, der produceres under optøningen, er fri til at løbe af maden og ned på tallerkenen eller på bradepanden, hvis du anvender risten.

Placering på ovnribberne

Til optøning skal du anvende risten på ribbeplacering ① eller ② til større retter.

Anbefalet vejledning til optøning

Fødevarer	Vægt (kg)	Tid (minut)	Instruktioner
Kylling	1,0	100-140	Anvend risten med bradepanden (eller ovnpladen). Vend kyllingen, når halvdelen af tiden er gået.
Kød	1,0	100-140	Vend kødet, når halvdelen af tiden er gået, eller dæk med stanniol.
	0,5	90-120	
Ørred	0,15	25-35	Må ikke tildækkes.
Jordbær	0,3	20-30	Må ikke tildækkes.

Stegning

Når du steger, skal du bruge funktionerne Stegning og Top- og bundvarme.

Stegevejledningen omfatter de påkrævede temperaturer, stegetider og placeringer på ovnribberne for forskellige slags kød. De anførte tal er kun omtrentlige tal.

- Vi anbefaler at tilberede kød og fisk, der vejer over 1 kg, i ovnen.
- Til magert kød og fisk skal du bruge Top- og bundvarme. Til alle andre typer kød anbefaler vi funktionen Stegning.

- Tilsæt lidt væske for at forhindre, at sky eller fedt brænder sig fast på fadets overflader.
- Vend maden, efter ca. halvdelen eller to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

⚠ ADVARSEL

- Lad ovnen køle nok af til, at der ikke er nogen risiko for, at du brænder dig.

BEMÆRK

- Denne stegevejledning er kun vejledende, individuel smag og kødudskæringer varierer.

Anbefalet vejledning til stegning

- Ovnribber: ribbeplacering

44 BETJENING

Fødevarer	Rist	Stegning		Over- og undervarme	
		Temp. (°C) *1	Tid (minut)	Temp. (°C) *1	Tid (minut)
Oksekød (ca. 1 kg)	2	190	50-70	200	70-90
Vildt (ca. 1 kg)	2	180	75-100	200-230	100-120
Svineskank (ca. 1 kg)	2	180-190	80-110	200	100-120
Rullesteg af svin (ca. 1 kg)	2	180-190	90-120	200-220	110-130
Lammekølle (ca. 1 kg)	2	180	110-130	200	150
Fjerkræ (ca. 1 kg)	2	210	50-60	200-220	70-90
Fjerkræ (ca. 2 kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Fjerkræ (ca. 4 kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Hele fisk (ca. 1,5 kg)	2	160-180	35-55	200-220	35-55
Kyllingesteg	4	190	55-65	-	-

*1 For en grydesteg skal temperaturen være 20 °C højere.

Tip til stegning

- For at opnå bedre stegeresultater kan du dryppe deres egen kødsaft på stege og fjerkræ gentagne gange under stegeprocessen.
- Anvend varmebestandige fade til stegning (følg producentens anvisninger).
- Ovnfaste gryder i rustfrit stål er kun til begrænset nytte, da de reflekterer varmen i meget høj grad.
- Når du bruger fade med plastikhåndtag, skal du sikre dig, at håndtagene er varmebestandige (følg producentens anvisninger).
- Hvis du skal stege store genstande eller flere genstande på én gang, kan disse placeres direkte på risten over bradepanden (eller bagepladen) (f.eks. kalkun, gås, 3-4 kyllinger, 3-4 kalvestege).
- Magert eller dybfrosset kød bør steges i et ovnfast fad med låg (f.eks. kalvekød, braiseret oksekød). Dette holder safterne i kødet.
- Til tilberedning af stegeskorpe på kød (f.eks. svinekød, hakket kød, lam, fårekød, and, kalvesteg, kylling, fjerkrækød, roastbeef,

oksefilet, fuglevildt) eller bacon skal der anvendes et fad uden låg.

- Hæld nok vand på bradepanden (eller bagepladen) til at forhindre røgudvikling, når du bruger stegetilstand.
- Rengør ovnen så hurtigt som muligt efter brug, hvis du steger i et åbent fad eller en åben form. Det er lettere at fjerne fedtstænk, mens ovnen stadig er varm.

Tilbered opskrift

Funktionen Tilbered opskrift giver vejledning til tilberedning af madvarer eller retter, der kan være ukendte for dig. Den indeholder forudindstillede programmer til tilberedning af mange populære madvarer med oplysninger om den forvarmning, det tilhører og den placering på ovnribberne, der er anbefalet for at opnå optimale resultater.

Sådan indstiller du tilstanden Tilbered opskrift

- 1) Tryk på knappen **Tilbered opskrift** på kontrolpanelet.
- 2) Tryk på knappen **Tilbered opskrift** igen, eller drej kontrolknappen for at vælge den ønskede opskrift, og tryk derefter på kontrolknappen for at indstille.
 - Se vejledningen til Tilbered opskrift for at få mere at vide.
- 3) Tryk på **Start** eller kontrolknappen for at starte tilberedningen.
- 4) Tryk på knappen **Stop** på kontrolpanelet for at annullere når som helst, eller når tilberedningen er færdig.

Vejledning til Tilbered opskrift

- Ovnribber: ribbeplacering

Fjerkræ				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
1	Kylling, lår ^{*1*2}	1,2 kg	Køleskabstemperatur	Pensl kyllingelårene med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg kødet på risten. Sæt det i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra maden skal du placere bradepanden (eller en bageplade) under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 3 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			3	
2	Kylling, hel ^{*1*2}	1,4 kg	Køleskabstemperatur	Pensl kyllingen med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Pak den tynde del af lårene ind i folie, læg kyllingen på risten. Sæt den i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra maden skal du fylde en stor kop vand i bradepanden (eller bagepladen) og placere den under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade kyllingen hvile tildækket med folie i 3 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			2	

46 BETJENING

Fjerkræ				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
3	And, hel ^{*1*2}	2,1 kg	Køleskabstemperatur	Pensl anden med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Pak den tynde del af lårene ind i folie, læg anden på risten. Sæt den i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra maden skal du fylde en stor kop vand i bradepanden (eller bagepladen) og placere den under risten. Når ovnen bipper, skal du vende anden. Efter tilberedning skal du lade anden hvile tildækket med folie i 3 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			2	
4	Kalkun, hel ^{*1*2}	4,2 kg	Køleskabstemperatur	Pensl kalkunen med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Pak den tynde del af lårene ind i folie, læg kalkunen på risten. Sæt den i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra maden skal du fylde en stor kop vand i bradepanden (eller bagepladen) og placere den under risten. Når ovnen bipper, skal du vende kalkunen. Efter tilberedning skal du lade kalkunen hvile tildækket med folie i 3 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			1	

Oksekød				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
5	Roastbeef ^{*1*2}	1,5 kg	Køleskabstemperatur	Pensl oksekødet med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg kødet på risten. Sæt det i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra maden skal du fylde en stor kop vand i bradepanden (eller bagepladen) og placere den under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade kødet hvile tildækket med folie i 10 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			2	

Oksekød				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
6	Kalvesteg ^{*1*2}	1,5 kg	Køleskabstemperatur	Pensl kalvekødet med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg kødet på risten. Sæt det i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra kødet skal du fylde en stor kop vand i bradepanden (eller bagepladen) og placere den under risten. Når ovnen bipper, skal du vende kødet. Efter tilberedning skal du lade kødet hvile tildækket med folie i 10 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			2	
7	Oksemørbrad ^{*1*2}	0,8 kg	Køleskabstemperatur	Pensl oksemørbraden med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg kødet på risten. Sæt det i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra maden skal du placere bradepanden (eller en bageplade) under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 5 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			4	
8	Boeuf Bourguignon ^{*3*4*8}	1 portion	Stuetemperatur	Ingredienser 1 kg oksekød, 150 g røget bacon, 50 g olie, 750 ml rødvin, 200-300 ml bouillon, 5 løg, 5 fed hvidløg, 200 g svampe, 100 g tomatpuré, 1 tsk. sød paprika, 5 laurbærblade, salt, peber Fremgangsmåde Skær oksekødet i tern på 1 cm. Skær baconet i små tern. Kom olien i en ovnfast gryde, tilsæt kød og bacon, og steg det på en kogeplade. Tilsæt rødvin og bouillon til det ristede kød. Skræl løg og hvidløg, og skær dem i tern. Rens svampene, og skær dem i skiver. Tilsæt ingredienserne, krydr og bland dem, dæk med låg. Sæt gryden på risten. Sæt i den ovnen. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 10 minutter.
			2	

48 BETJENING

Oksekød				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
9	Gullasch ^{*3*4*8}	1 portion	Stuetemperatur	Ingredienser 500 g svinekød, 500 g oksekød, 50 g olie, 1 kg løg, 2 spsk. tomatpuré, 1 tsk. sød paprika, 1 tsk. salt, 500-750 ml vand Fremgangsmåde Skær svinekød og oksekød i tern på 2 cm. Kom olien i en ovnfast gryde, og tilsæt kødet. Steg det på en kogeplade. Skræl løgene, og skær dem i tern. Tilsæt løg og puré, og steg det også. Tilsæt resten af ingredienserne, bland, og dæk med låg. Sæt gryden på risten. Sæt den i ovnen. Efter tilberedning skal du lade det hvile tildækket med folie i 10 minutter.
			2	

Svinekød				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
10	Svinesteg ^{*2}	1,5 kg	Køleskabstemperatur	Pensl svinekødet med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg kødet på risten. Sæt det i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra maden skal du fylde en stor kop vand i bradepanden (eller bagepladen) og placere den under risten. Efter tilberedning skal du lade kødet hvile tildækket med folie i 10 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			2	
11	Gode ben ^{*1*2}	1,0 kg	Køleskabstemperatur	Pensl ribbenene med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg ribbenene på risten. Sæt dem i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra maden skal du placere bradepanden (eller en bageplade) under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 5 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			4	

Svinekød				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
12	Svineskank *3*4*8	1,4 kg	Køleskabstemperatur	Ingredienser 1,4 kg svineskank, 1 løg, 2 gulerødder, en porre, selleri, hakket basilikum, salt, peber, 300 ml vand Fremgangsmåde Rids tern i skindet med en skarp kniv. Krydr kødet med hakket basilikum, salt og peber. Skræl og skær selleri, løg, gulerødder og porrer. Kom grøntsagen i en ovnfast gryde, og læg skanken ovenpå. Tilsæt vand. Sæt gryden på risten. Sæt det i ovnen. Efter tilberedning skal du lade kødet hvile tildækket med folie i 10 minutter.
			2	
13	Pulled pork *3*4*8	2,0 kg	Køleskabstemperatur	Ingredienser 2 kg nakkefilet uden ben, 2 tsk. salt, 1 tsk. sød paprika, 2 tsk. røget paprika, 3 tsk. brun farin, 1 tsk. stødt spidskommen, 1/2 tsk. chili, 1 tsk. stødt koriander, 1 tsk. stødt sort peber, 3 tsk. ahornsirup, 100 ml appelsinjuice, 100 ml ketchup Fremgangsmåde Bland krydderier og væsker sammen, og gnid blandingen på kødet. Læg det krydrede kød i en ovnfast gryde, og lad det marinere i 12 timer i køleskabet. Sæt gryden på risten. Sæt det i ovnen. Efter tilberedning skal du lade det hvile tildækket med folie i 5 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			2	
14	Svinesteg med stegeskorpe *3*4*8	1,0 kg	Køleskabstemperatur	Ingredienser 1 kg svinekam, 6 tsk. revet ost (Gouda), 4 spsk. rasp, 3 spsk. stærk sennep, 10 g hakket persille, 1 spsk. tørret rosmarin, 100 ml fløde, salt, peber, paprikapulver, karrypulver, hvidlødspulver Fremgangsmåde Krydr kødet med salt og peber. Bland ingredienserne til skorpen, og tilføj krydderierne. Dæk kødet med krydderiblanding. Læg det krydrede kød i en ovnfast gryde. Sæt gryden på risten. Sæt det i ovnen. Efter tilberedning skal du lade det hvile tildækket med folie i 5 minutter. Brug sky til sovs eller sauce.
			2	

50 BETJENING

Lam				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
15	Lammekølle *1*2	1,5 kg	Køleskabstemperatur	Pensl lammekøllen med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg kødet på risten. Sæt det i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra kødet skal du fylde en stor kop vand i bradepanden (eller bagepladen) og placere den under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade kødet hvile tildækket med folie i 10 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			2	
16	Lammekoteletter *1*2	0,8 kg	Køleskabstemperatur	Pensl lammekoteletterne med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg kødet på risten. Sæt det i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra kødet skal du placere bradepanden (eller en bageplade) under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 3 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			4	

Fisk				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
17	Laks *1*2	0,8 kg	Køleskabstemperatur	Vælg laksestykker, der hver vejer 200 g og er 2,5 cm tykke. Pensl laksestykkerne med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg fisken på risten. Sæt den i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra fisken skal du placere bradepanden (eller en bageplade) under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 3 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			4	
18	Ørred *1*2	0,8 kg	Køleskabstemperatur	Vælg ørredstykker, der vejer 200 g hver. Pensl fisken med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg fisken på risten. Sæt den i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra fisken skal du placere bradepanden (eller en bageplade) under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade fisken hvile tildækket med folie i 3 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			4	

Fisk				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
19	Tun ^{*1*2}	0,8 kg	Køleskabstemperatur	Vælg tunbøffer, der hver vejer 200 g og er 2,5 cm tykke. Pensl tunen med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg fisken på risten. Sæt den i ovnen. For at opfange saft eller fedt fra fisken skal du placere bradepanden (eller en bageplade) under risten. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 3 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			4	
20	Rejer ^{*1*2}	0,6 kg	Køleskabstemperatur	Pensl rejerne med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg rejerne på bradepanden. Sæt dem i ovnen. Når ovnen bipper, skal du vende rejerne. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 5 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			4	
21	Kammuslinger ^{*2}	0,6 kg	Køleskabstemperatur	Læg kammuslingerne på bradepanden, og tilføj sherry. Pensl smeltet smør over kammuslingerne. Dæk med rasp. Tilsæt smeltet smør over raspen. Sæt i ovnen. Efter tilberedningen skal du lade maden hvile tildækket med folie i 5 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			3	

Grøntsager				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
22	Grillede grøntsager ^{*1*2}	0,8 kg	Køleskabstemperatur	Ingredienser Auberginer, skåret i skiver, 1-2 cm Squash, skåret i skiver, 1-2 cm Løg, skåret i både Snackpeber, skåret i halve på langs og uden frø, hele cherrytomater, champignoner skåret i halve, smør (eller olie) Fremgangsmåde Pensl grøntsagerne med olie eller smeltet smør, krydr efter smag. Læg madvarerne på bradepanden. Sæt dem i ovnen. Når ovnen bipper, skal du vende maden. Efter tilberedning skal du lade maden hvile tildækket med folie i 5 minutter. Brug skyen til sovs eller sauce.
			4	

52 BETJENING

Kartofler				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
23	Stegte kartofler *1*3*5*8	1,0 kg	Stuetemperatur	Vælg små kartofler (150-200 g hver). Skræl, vask og tør kartoflerne, og skær dem midt over. Bland kartoflerne med salt, peber og olie eller smeltet smør. Læg kartoflerne i et ovnfast fad. Sæt i ovnen. Når ovnen bipper, skal du vende maden.
			2	
24	Gratinerede kartofler *3*8	1,0 kg	Stuetemperatur	Skær de forkogte kartofler i skiver. Læg kartoflerne i et ovnfast fad, dæk med revet ost (30 g pr. 500 g gratinerede kartofler). Sæt i ovnen.
			2	

Brød/bagværk				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
25	Småkager *6	1 portion	Køleskabstemperatur	Ingredienser (2 portioner) 250 g smør, 250 g sukker, 500 g mel, 3 æg, 2 g salt, ca. 8 g vaniljesukker, 1 æggeblomme og mælk Fremgangsmåde Rør smør, sukker, vaniljesukker og salt sammen. Tilsæt æggene gradvist. Tilsæt melet, og bland det med smørblandingen. Tildæk dejen, og sæt den i køleskab natten over. Rul portioner af dejen ud i en tykkelse på ca. 5 mm. Skær den udrullede dej ud med forskellige småkageforme, og læg dem på en smurt bageplade. Bland æggeblommen med lidt mælk, og pensl overfladen af småkagerne med den. Sæt i ovnen.
			2	

Brød/bagværk				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
26	Muffins *3*7*8	1 portion	Stuetemperatur	Ingredienser 150 g mel, 1 1/2 tsk. bagepulver, 60 g sukker, 1 pisket æg, 130 ml mælk, 70 ml vegetabilsk olie, 1/2 tsk. vanilleekstrakt, 50 g hakket mørk chokolade, 50 g hakkede valnødder, sigtet flormelis Fremgangsmåde Bland mel og sukker i en røreskål. Lav en fordybning i midten af blandingen. Bland de resterende ingredienser undtagen flormelis. Tilsæt til de tørre ingredienser. Rør kun, indtil de tørre ingredienser er fugtede. Brug en ske til at fylde dejen i smurte og melede muffinforme. De skal kun fyldes cirka to tredjedele af vejen. Sæt i ovnen. Fjern fra formene, og drys med flormelis.
			2	
27	Boller *3*6*8	1 portion	Stuetemperatur	Ingredienser 400 g mel, 200 ml varm mælk, 70 g sukker, 30 g tørgær, 50 g smør, 15 g vaniljesukker, 2 g salt, 120 g rosiner (valgfrit) Fremgangsmåde Kom melet i en røreskål, og lav en fordybning. Tilsæt gær og 20 g sukker til mælk, og bland. Hæld væsken i fordybningen, og dæk med lidt mel. Lad hæve et varmt sted, indtil du kan se revner på overfladen. Tilsæt den resterende sukker, blødgjort smør, vaniljesukker og salt, og ælt til en glat gærdej. Lad dejen hæve et varmt sted, indtil den fordobles i størrelsen. Kom rosiner i dejen. Del dejen i 12 stykker, og lav den til boller. Anbring på en bageplade, der er dækket med bagepapir. Lad hæve igen, og pensl med mælk. Sæt i ovnen.
			3	
28	Brownies *3*5*8	1 portion	Stuetemperatur	Ingredienser 225 g smeltet smør, 400 g sukker, 100 g kakaopulver, 1 tsk. vanilleekstrakt, 2 æg, 130 g hvedemel, 1/2 tsk. bagepulver, 1/2 tsk. salt, 70 g valnødder, der er skåret midtover Fremgangsmåde Kombiner smeltet smør, sukker og kakaopulver, og bland godt. Tilsæt vanilje, æg, mel, bagepulver og salt. Spred dejen i et ovnfast fad, der er beklædt med bagepapir. Dekorér med halve valnødder (valgfrit). Sæt det i ovnen.
			2	

54 BETJENING

Brød/bagværk				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
29	Æbletærte *3*8	1 portion	Køleskabstemperatur	Ingredienser 150 g sukker, 2 spsk hvedemel, 1/2 tsk stødt kanel, 1/4 tsk stødt muskatnød, 1/2 tsk citronskal, 1,2 kg æbler, der er skåret i tynde skiver, 2 tsk citronsaft, 1 spsk smør, 1 opskrift mørdej til en tærte med en diameter på 22,5 cm med dobbelt skorpe, 4 spsk mælk (valgfrit)
			3	

Fremgangsmåde

Bland sukker, mel, kanel, muskatnød og citronskal sammen. Læg halvdelen af mørdejen i en dyb tærteform med en diameter på 22,5 cm. Lag 1/3 af æblerne på tærtebunden. Drys med sukkerblandingen, og gentag, indtil der ikke er flere æbler. Dryp citronsaft på, og fordel små klumper smør i fyldet. Læg den anden tærtebund oven på fyldet, og klem kanterne sammen. Skær ventilationsåbninger i den øverste skorpe, og pensl eventuelt med mælk for at få et glaseret udseende. Sæt formen i ovnen.

Pizza				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
30	Frysepizza (tynd bund)*3	0,3 kg	Frossen	Læg frysepizzaen på risten. Sæt den i ovnen. Tilbered kun én frysepizza ad gangen.
			2	
31	Frysepizza (deep pan)*3	0,5 kg	Frossen	Læg frysepizzaen på risten. Sæt den i ovnen. Tilbered kun én frysepizza ad gangen.
			2	

Pizza				
Nej	Menu	Vægtgrænse	Madvaretemperatur	Instruktioner
			Rist	
32	Hjemmelavet pizza *3*8	1 portion	Stuetemperatur	Ingredienser 20 g tørgær, 200 ml varmt vand, 5 g salt, 350 g mel, 10 g sukker, 10 g vegetabilsk olie, 1 lille glas tomatsose, 250 g revet ost, 200 g mozzarellaost, 1 lille dåse champignon i skiver, 150 g kogt skinke, oregano, salt, peber Fremgangsmåde Opløs gæret i varmt vand. Rør salt og sukker i. Tilsæt mel langsomt under konstant æltning. Tilsæt olie, og fortsæt æltningen. Hvis dejen er klæbrig, kan du tilsætte lidt mere mel. Dæk dejen til, og lad den hæve i 1/2 time. Brug megede hænder til at ælte dejen, og fordel den på en smurt bageplade med fingerspidserne. Spred tomatsose over dejen, tilsæt fyldet i lag. Drys ost over dejen. Sæt pizzaen i ovnen.
			2	

*1 Efter bippet vendes maden.

*2 Brug risten over bradepanden (eller bagepladen).

*3 Brug risten.

*4 Brug din ovnfaste gryde.

*5 Brug dit ovnfaste fad.

*6 Brug din bageplade.

*7 Brug din muffinsform.

*8 Brug dine egne tilberedningsbeholdere.

Airfryer

Denne funktion øger automatisk den angivne temperatur med 25 °C for optimal ydeevne, når du bruger Airfryer.

Airfryer-funktionen er specielt designet til oliefri stegning.

56 BETJENING

BEMÆRK

- Der kræves ingen forvarmning, når du bruger Airfryer-funktionen.
- Hvis du tilbereder flere portioner, kan de senere portioner tage kortere tid at tilberede.
- Våd dej og panering bliver ikke sprød eller sætter sig, når du bruger Airfryer-funktionen.

Tip til Airfryer

- Du opnår de bedste resultater ved at tilberede maden på en enkelt rist på de placeringer, der er angivet i skemaet i denne vejledning.
- Spred maden jævnt ud i et enkelt lag.
- Anvend enten et airfryerfad eller en mørk bageplade uden sider eller med lave sider, der ikke dækker hele risten. Dette giver mulighed for bedre luftcirkulation.
- Sprøjt eventuelt bagepladen eller airfryerfadet med en pandespray. Brug en olie med et højt røgpunkt, såsom avocado-, vindrukerne-, jordnøddes- eller solsikkeolie.
- Placer en foliebeklædt bageplade på ribberne i placering 1 for at opfange den olie, der drypper af maden. Hvis der er tale om fedtholdige fødevarer som kyllingevinger, kan du tilføje et par ark pergamentpapir til at absorbere fedtet.
- Tjek maden ofte, og ryst eller vend madvarerne for at opnå sprødere resultater.
- Tilberedte frosne fødevarer tilberedes muligvis hurtigere ved brug af Airfryer-funktionen end angivet på pakken. Reducer tilberedningstiden med ca. 20 procent, tjek maden tidligt, og juster tilberedningstiden efter behov.
- Brug et madtermometer til at sikre, at fødevarerne har nået en temperatur, der gør dem sikre at indtage. Indtagelse af undertilberedt kød kan øge din risiko for fødevarerrelaterede sygdomme.
- For at opnå de sprødeste resultater skal du dyppe ferske kyllingevinger eller kyllingeinderfillet i krydderier. Brug 0,8 dl mel til 0,9 kg kylling.

Anbefalinger ved brug af Airfryer-funktionen med fedtholdige fødevarer

Fødevarer med højt fedtindhold ryger, når du bruger Airfryer-funktionen. For at opnå de bedste resultater skal du følge disse anbefalinger, når du bruger Airfryer-funktionen med mad, der har et højt fedtindhold, såsom kyllingevinger, bacon, pølser, kalkunlår, lammekoteletter, ribben, svinekam, andebryst eller visse plantebaserede proteiner.

⚠ FORSIGTIG

- Tildæk aldrig åbninger, huller eller passager i ovns bund, og dæk aldrig hele riste med materialer som aluminiumsfolie. Dette blokerer luftstrømmen gennem ovnen og kan resultere i kulilteforgiftning. Aluminiumsfolie kan også fange varme, hvilket forårsager brandfare eller dårlig ydeevne for ovnen.
- Rengør fedtfilterne på din emhætte regelmæssigt.
- Tænd din emhætte, og skru højt op for blæseren, før du begynder at bruge Airfryer-funktionen, og lad den forblive tændt i 15 minutter, efter du er færdig.
- Åbn om muligt et vindue eller en glasskydedør for at sikre, at køkkenet er godt ventileret.
- Hold ovnen fri for ophobninger af fedt. Tør ovns indre af før og efter airfrying (når ovnen er afkølet).
- Kør ovnrensingsprogrammer (Nem rengøring eller Pyrolyse) regelmæssigt, afhængigt af hvor ofte og hvilke typer mad du airfryer.
- Undlad at åbne ovndøren mere end nødvendigt for at hjælpe med at opretholde ovns temperatur, forhindre varmetab og spare energi.
- Airfrying af friske stykker kylling såsom vinger eller underlår, hvor skindet stadig sidder på, kan producere røg, da fedtet afsmeltes ved høje temperaturer. Hvis der er megen røg, skal du bruge stegefunktionen i stedet for Airfryer-funktionen.

Anbefalet vejledning til airfrying

Madlavning på en bageplade

- Placer madvarerne jævnt i et enkelt lag.
- Sæt bagepladen på ribbeplacering ③.
- Vend maden under tilberedningen for at undgå at brænde den.
- Ovnribber: ribbeplacering

KARTOFLER – frosne				
Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Frosne pommes frites (shoestring)	0,4	200	3	15-25
Frosne pommes frites (bølgeskårne, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30
Frosne pommes frites af søde kartofler	0,6	200	3	17-27
Frosne tater tots	1,0	220	3	17-27
Frosne hash browns	1,0	220	3	15-25

KARTOFLER – friske/hjemmelavede				
Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Hjemmelavede kartoffelbåde	1,3	230	3	25-35

KYLLING – frossen				
Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Frosne kyllingenuggets, sprøde	0,6	200	3	15-25
Frosne kyllingestrimler	0,8	210	3	20-30

KYLLING – Frisk, med skind				
Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Friske kyllingevinger	1,2	230	3	27-37
Friske kyllingeunderlår	2,0	230	3	35-45

58 BETJENING

KYLLING – Frisk, med skind				
Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Overlår	1,2	230	3	27-37
Bryst	1,2	230	3	27-37

ANDET				
Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Frosne løgringe, panerede	0,5	200	3	15-25
Frosne forårsruller (20 g hver)	1,2	210	3	20-30
Tynd pølse (70 g hver, diameter på 2 cm)	2,0	220	3	15-25
Frosne kokosrejer	0,7	200	3	20-30
Friske kammuslinger med egen skal	1,0	210	3	15-25
Friske rejer	1,0	200	3	20-30
Blandede grøntsager	1,0	220	3	17-27

Madlavning på et airfryerfad

- Placer madvarerne jævnt i et enkelt lag.
- Sæt en foliebeklædt bradepande på ribberne i placering ② for at opfange dryp. Tilføj om nødvendigt pergamentpapir for at absorbere olie og reducere rygning.
- Vend maden under tilberedningen for at undgå at brænde den.
- Ovnribber: ribbeplacering

KARTOFLER – frosne				
Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Frosne pommes frites (shoestring)	0,4	200	3	15-25
Frosne pommes frites (bølgeskårne, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30
Frosne pommes frites af søde kartofler	0,6	200	3	17-27
Frosne tater tots	1,0	220	3	17-27

KARTOFLER – frosne

Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Frosne hash browns	1,0	220	3	15-25

KARTOFLER – friske/hjemmelavede

Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Hjemmelavede pommes frites (10x10 mm)	0,6	220	3	20-30
Hjemmelavede kartoffelbåde	1,3	230	3	25-35

KYLLING – frossen

Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Frosne kyllingenuggets, sprøde	0,6	200	3	15-25
Frosne kyllingestrimler	0,8	210	3	20-30
Frosne hot wings, med ben	1,2	200	3	30-40

KYLLING – fersk, med skind

Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Friske kyllingevinger	1,2	230	3	27-37
Friske kyllingeunderlår	2,0	230	3	35-45
Overlår	1,2	230	3	27-37
Bryst	1,2	230	3	27-37

ANDET

Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Frosne løgringe, panerede	0,5	200	3	15-25
Frosne forårsruller (20 g hver)	1,2	210	3	20-30
Tynd pølse (70 g hver, diameter på 2 cm)	2,0	220	3	15-25

60 BETJENING

ANDET				
Menu	Mængde (kg)	Temp. (°C)	Rist	Tid (minut)
Frosne kokosrejer	0,7	200	3	20-30
Friske kammuslinger med egen skal	1,0	210	3	15-25

Air Sous-Vide

Denne funktion er kun tilgængelig på visse modeller.

Air Sous-Vide-tilberedning bruger luft til at tilberede mad "langsomt og ved lav varme". Anvend funktionen til at tilberede kød, fisk, skaldyr, fjerkræ eller grøntsager. Madvarer skal vakuumpakkes i poser.

Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen, når du bruger Air Sous-Vide.

Se tilberedningsvejledningen for anbefalede Air Sous-Vide-indstillinger.

Fordele ved Air Sous-Vide

De lavere temperaturer og lange tilberedningstider, der anvendes til Air Sous-Vide-tilberedning, giver mange fordele.

- **Sundere**

Sammenlignet med andre tilberedningsmetoder bevarer Air Sous-Vide de fleste af de oprindelige næringsstoffer i maden.

- **Sikker og praktisk**

De lange tilberedningstider, der anvendes i Air Sous-Vide-tilberedning, gør det muligt at pasteurisere mad. Da maden vakuumpakkes før tilberedning, kan de uåbnede poser hurtigt nedkøles og derefter nemt opbevares efter tilberedning.

- **Sprøde og saftige resultater**

Den fintfølede temperaturkontrol ved Air Sous-Vide-tilberedning er en glimrende metode til at opnå den perfekte tekstur, når du tilbereder kød og fjerkræ. De lave temperaturer, der anvendes, bevarer mere af fugtigheden i maden end konventionelle tilberedningsmetoder. Efter tilberedning giver en sidste svitsning i en stegepande den perfekte sprøde finish.

Anbefalet vejledning til Air Sous-Vide

Størrelsen, vægten, tykkelsen, starttemperaturen og dine personlige præferencer påvirker tilberedningstiderne. Denne vejledning er kun vejledende. Juster tilberedningstiden efter dine egne præferencer.

- Ovnribber: ribbeplacering

Fødevarer	Antal (pr. stk.)	Rist	Temp. (°C)	Tid (min.)		
				Min.	Mål	Maks.
Oksebøf	2,5 cm tyk 0,3-0,5 kg	2	58	-	150	180
Kyllingebryst	0,1-0,2 kg	2	67	-	120	180
Laks	2,5 cm tyk 0,1-0,2 kg	2	60	-	120	150
Asparges	15-20 g	2	85	20	30	45

- Tilbered i 30 minutter eller 1 time mere, hvis du tilbereder kød, der er tykkere end 2,5 cm.
- Hvis du bruger større stykker kød, skal du skære kødet til, så det passer til den anbefalede vægt. Pas på ikke at lægge kødstykker for tæt sammen.

Sabbattilstand

Sabbattilstand anvendes typisk på den jødiske sabbat. Når Sabbath-tilstanden er aktiveret, slukker ovnen ikke, før Sabbath-tilstanden deaktiveres. I Sabbath-tilstand er alle ovnens funktionsknapper inaktive. Se vises på displayet.

Tilstanden **Sabbat** tillader normalt, at kunden kun holder maden varm, fordi det er forbudt at arbejde på **Sabbat** og også at tilberede måltider.

I tilstanden **Sabbat** kan ovnens temperatur indstilles fra 30 °C til 250 °C.

Når tilstanden **Sabbat** er aktiveret, kan apparatet bruges uden at skulle tændes eller slukkes, hvilket er forbudt under det indstillede tidsrum.

Når ovnen er i Sabbath-tilstand, deaktiveres følgende funktioner:

Temperaturjusteringer, tilberedningstid, display, tænd/sluk for ovnens lys, alarmfunktioner og Wi-Fi.

Indstilling af Sabbath-tilstand

- 1) Drej og tryk på knappen for at vælge **Undervarme**.
- 2) Indstil den ønskede temperatur.
- 3) Tryk på knappen.

- 4) Indstil eventuelt en tilberedningstid.
- 5) Tryk på knappen **Indstillinger**, og hold den nede i 3 sekunder. Se vises på displayet, når Sabbath-tilstanden er aktiveret.
- 6) For at stoppe Sabbath-tilstand skal du trykke på knappen **Indstillinger** og holde den nede i 3 sekunder.

BEMÆRK

- Sabbath-tilstand er kun tilgængelig, når ovnen er i tilstanden **Undervarme**.
- Hvis der er indstillet en tilberedningstid, slukker ovnen automatisk efter tilberedningstiden uden at kime. Ovn forbliver i Sabbath-tilstand, men varmelegemet er slukket.
- Hvis der ikke er indstillet nogen tilberedningstid, slukkes ovnen ikke automatisk.
- Efter en strømafbrydelse tændes displayet igen i Sabbath-tilstand, men ovnen slukkes.

62 BETJENING

Oplysninger til testinstitutter

Denne tabel er kun til brug for testinstitutter. Den indeholder de bedste indstillinger for testopskrifterne ud fra standarden IEC 60350-1.

Tilb: Tilbehør

Ovnribber: ribbeplacering

Fad	Opvarmningstilstand	Temp. (°C)	Tilb	Rist	Forvarm	Tid (minut)	Håndtering
Lille kage	Over- og undervarme	170	Bageplade	3	Ja	20-30	-
	Varmluft	150	Bageplade	3	Ja	20-30	-
	Varmluft	150	Bageplade / Bradepande	4 / 2	Ja	25-35	Bageplade på 4, bradepande på 2 fra nederen
Sukkerbrødska-ge	Over- og undervarme	170	Rist	2	Ja	20-30	-
	Varmluft	160	Rist	3	Ja	30-40	-
Æbletærte	Over- og undervarme	180	Rist	1	Nej	65-75	En form bagerst til venstre og den anden forrest til højre
	Varmluft	170	Rist	2	Nej	65-75	
Kringler	Over- og undervarme	170	Bageplade	3	Ja	20-30	-
	Varmluft	140	Bageplade	3	Ja	20-30	-
	Varmluft	140	Bageplade / Bradepande	4 / 2	Ja	20-30	Bageplade på 4, bradepande på 2 fra nederen
Ristet brød	Stor grill	L1	Rist	4	Ja (5 min.)	2-4	-

BETJENING 63

Fad	Opvarmningstilstand	Temp. (°C)	Tilb	Rist	Forvarm	Tid (minut)	Håndtering
Oksebøf	Stor grill	L3	Rist	4 / 1	Ja (5 min.)	10-15 hver side	Vend, når halvdelen af tiden er gået
Marengs	Varmluft	80	Bageplade	3	Nej	120-150	-
Kyllingesteg	Stegning	190	Rist / Bradepan de	2	Ja	55-65	Vend, når halvdelen af tiden er gået

DANSK

64 SMARTE FUNKTIONER

SMARTE FUNKTIONER

LG ThinQ-applikation

Denne funktion er kun tilgængelig på modeller med Wi-Fi.

Appen **LG ThinQ** giver dig mulighed for at kommunikere med apparatet ved hjælp af en smartphone.

LG ThinQ applikationsfunktioner

Kommunikér med apparatet fra en Smartphone ved hjælp af de praktiske smartfunktioner.

- **Indstillinger**
 - Giver dig mulighed for at indstille forskellige muligheder på ovnen og i appen.
- **Smart Diagnosis**
 - Denne funktion giver nyttige oplysninger ifm. diagnosticering og løsning af problemer med apparatet på grundlag af brugsmønstret.
- **Overvågning**
 - Denne funktion hjælper dig med at kontrollere den aktuelle status, resterende tid, tilberedningsindstillinger og sluttidspunkt på ét sted.
- **Produktmeddelelser**
 - Slå push-meddelelser til for at modtage meddelelser om apparatets status. Meddelelserne udløses også, hvis **LG ThinQ**-appen ikke er åben.
- **Timer**
 - Du kan indstille timeren fra appen.
- **Firmwareopdatering**
 - Hold apparatet opdateret.

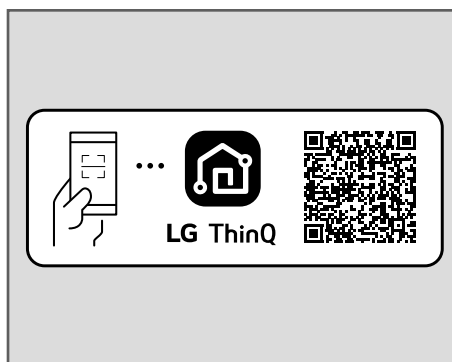
BEMÆRK

- I følgende tilfælde skal du opdatere netværksoplysningerne for hvert apparat i applikationen **LG ThinQ** under **Enhedskort** → **Indstillinger** → **Skift netværk**.
 - trådløs router ændres
 - adgangs til trådløs router ændres
 - Internetudbyder ændres

- Hvis du vil afbryde forbindelsen mellem apparatet og **Wi-Fi**-netværket, skal du slette det fra listen over tilsluttede produkter i **LG ThinQ**-appen.
- Appen kan ændres med henblik på forbedring af apparatet uden varsel til brugerne.
- Funktioner kan variere fra model til model.

Installering af LG ThinQ-applikationen og forbindelse af et LG-apparat

Scan QR-koden, der er på produktet, ved hjælp af kameraet eller en QR-kodelæserapplikation på din smartphone.



BEMÆRK

- For at bekræfte Wi-Fi-forbindelsen, skal du kontrollere, at ikonet  på kontrolpanelet lyser.
- Apparatet understøtter kun wi-fi-netværk på 2,4 GHz. For at kontrollere netværksfrekvensen, kontakt din udbyder af internetjeneste, eller se vejledningen til din trådløse router.
- **LG ThinQ** er ikke ansvarlig for eventuelle problemer med netværksforbindelsen eller eventuelle fejl, funktionsfejl eller fejl, der er forårsaget af netværksforbindelse.
- Det omgivende, trådløse miljø kan få den trådløse netværkstjeneste til at køre langsomt.

- Hvis apparatet har svært ved at koble sig på Wi-Fi-netværket, er det muligvis placeret for langt fra routeren. Køb en Wi-Fi-forstærker for at forbedre Wi-Fi-signalets styrke.
- Netværksforbindelsen fungerer muligvis ikke korrekt afhængigt af udbyderen af internettjeneste.
- Wi-Fi kan muligvis ikke oprette forbindelse, eller den bliver afbrudt grundet hjemmenetværksmiljøet.
- Hvis apparatet ikke kan tilsluttes på grund af problemer med den trådløse signaloverførsel, skal du tage stikket ud af stikkontakten og vente ca. et minut, før du prøver igen.
- Hvis firewallen på den trådløse router er aktiveret, skal den deaktiveres, eller du skal føje en undtagelse til den.
- Navnet på det trådløse netværk (SSID) skal være en kombination af latinske bogstaver og tal. (Brug ikke specialtegn).
- Smartphonens brugergrænseflade (UI) kan variere alt efter mobiloperativsystemet (OS) og producenten.
- Hvis routerens sikkerhedsprotokol er indstillet til **WEP**, kan netværksopsætningen mislykkes. Skift sikkerhedsprotokollen (**WPA2** anbefales), og tilslut produktet igen.
- Hvis du vil tilslutte apparatet igen, eller tilføje en anden bruger, skal du trykke på **Wi-Fi**-knappen og holde den inde i 3 sekunder for at slukke det midlertidigt. Kør **LG ThinQ**-appen, og følg instruktionerne i programmet for at registrere apparatet.

Brugeren bør bemærke, at denne enhed skal installeres og betjenes med en minimal afstand på 20 cm mellem enhed og kroppen.

Overensstemmelseserklæring



Hermed erklærer LG Electronics, at den indbyggede elektriske oven af radioudstyrstypen er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU. Den fulde tekst af EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende internetadresse: <http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Oplysninger om Open Source-softwaremeddelelse

Du kan hente kildekoden til GPL, LGPL, MPL og andre open source-licenser, der er forpligtede til at videregive kildekoden, som findes i dette produkt, og tilgå alle omtalte licensbetingelser, meddelelser om ophavsret og andre relevante dokumenter på <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics vil ligeledes tilbyde dig den åbne kildekode på en CD-ROM imod et gebyr, der dækker omkostningerne ved at udføre sådan en distribution (som f.eks. udgifter til medier, forsendelse og ekspedition). Send en forespørgsel til opensource@lge.com.

Dette tilbud gælder for alle, der har modtaget disse oplysninger, i en periode på tre år efter vores sidste forsendelse af dette produkt.

RF-modulspecifikationer

Type	Frekvensområde	Udgangseffekt (Maks.)
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	7,03 dBm

Trådløs funktion S/W-version: V 1.0

Smart Diagnosis-funktion

Brug denne funktion til at hjælpe dig med at diagnosticere og løse problemer med apparatet.

BEMÆRK

- Af grunde, der ikke kan henføres til LGE's uagtsomhed, fungerer tjenesten muligvis ikke på grund af eksterne faktorer som, men ikke begrænset til, utilgængelighed eller afbrydelse af Wi-Fi, lokal app-butikspolitik eller utilgængelighed af appen.

66 SMARTE FUNKTIONER

- Funktionen kan ændres uden forudgående varsel og kan have en anden form afhængigt af hvor du befinder dig.

Brug af LG ThinQ til at diagnosticere problemer

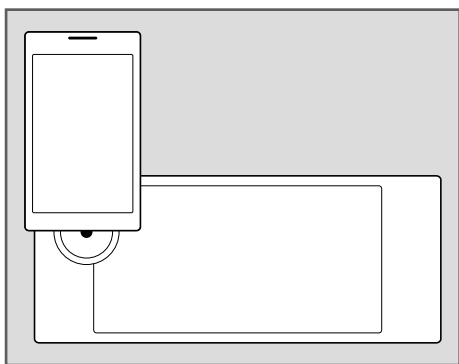
Hvis du oplever et problem med dit Wi-Fi-udstyr, kan det overføre fejlfindingsdata til en smartphone ved hjælp af **LG ThinQ**-applikationen.

- Start **LG ThinQ**-applikationen, og vælg funktionen **Smart Diagnosis** i menuen. Følg instruktionerne i **LG ThinQ**-applikationen.

Brug af lyddiagnosen til at diagnosticere problemer

Følg instruktionerne nedenfor for at anvende den hørbare diagnosemetode.

- Start **LG ThinQ**-applikationen, og vælg funktionen **Smart Diagnosis** i menuen. Følg instruktionerne for lyddiagnosen i **LG ThinQ**-applikationen.
- 1) Tryk på knappen **Start** i 3 sekunder.
 - Hvis skærmen er låst, skal du deaktivere låsen og derefter aktivere den igen.
 - 2) Placer din telefons mundstykke i nærheden af skærmens øverste venstre hjørne.



- 3) Hold telefonen på plads, indtil tonetransmissionen er afsluttet. Displayet tæller tiden ned. Når nedtællingen er slut, og tonerne er stoppet, vises diagnosen i applikationen.

BEMÆRK

- For at opnå det bedste resultat må telefonen ikke flyttes, mens tonerne sendes.

VEDLIGEHODELSE

Rengøring

Inderside

⚠ ADVARSEL

- Tør aldrig en varm porcelænsoverflade af med en fugtig svamp. Det kan forårsage skår eller krakelering (små hårfine revner).

⚠ FORSIGTIG

- Undlad at anvende ovnrens, damprensere, skrappe kemiske rengøringsmidler, blegemiddel, eddike, stålskuresvampe eller slibende svampe eller rensedmidler til at rengøre ovnen, da de kan beskadige ovnens overflade permanent.
- Undlad at rengøre pakningen.
- Undlad at rengøre ovnen indvendigt, mens ovnlampen er tændt.
- For at forhindre forbrændinger skal du vente, indtil ovnen er kølet af, før du rører ved nogen af dens dele.

Undlad at anvende ovnrens til at rengøre ovnrummet. Brug produktets **EasyClean**-funktion regelmæssigt til at rengøre let snavs. I tilfælde af genstridig tilsmudsning skal du bruge **Pyrolyse**-funktionen eller rengøre manuelt ved hjælp af følgende tip.

- En paletkniv i plast kan bruges som skraber til at skrabe eventuelle klumper eller snavs af før og efter ovnrengøring.
- Hvis du bruger den ru side af en skuresvamp, der ikke ridser, kan det hjælpe med at fjerne fastbrændt snavs bedre end en blød svamp eller en klud.
- Visse skrubbesvampe, der ikke ridser, såsom dem, der er lavet af melaminskum, der kan fås i lokale butikker, kan også hjælpe med at forbedre rengøringen.
- Spildte madvarer skal rengøres, når ovnen afkøles umiddelbart efter, at tilberedningen er afsluttet. Hvis spildt væske eller stænk

efterlades, kan det forårsage ætsning eller misfarvning af overfladen.

- Ved høje temperatur reagerer madvarer med porcelæn, og der kan opstå en permanent mat plet. Anvend kun ikke-slibende rengøringsmidler eller skrubbere, når du rengør pletter.
- Anvend kun ikke-slibende rengøringsmidler eller skrubbere, når du rengør pletter.

DANSK

Udvendigt

Malede pyntelister

Til almindelig rengøring skal du anvende en klud med varmt sæbevand. Ved vanskeligere snavs og ophobet fedt skal du påføre et flydende vaskemiddel direkte på det tilsmudsede område. Lad det sidde i 30 til 60 minutter. Skyl med en fugtig klud, og tør. Anvend ikke slibende rengøringsmidler.

Overflader i rustfrit stål

⚠ ADVARSEL

- Undlad at anvende ståluld for at undgå ridser.

BEMÆRK

- Brug varmt vand eller et rengørings- eller pudsemiddel til rustfrit stål til at rengøre overflader i rustfrit stål.
- Gnub altid i retning af metaloverfladens finish.
- Rengørings- eller pudsemiddel til apparater i rustfrit stål kan købes online eller hos de fleste forhandlere af apparater eller husholdningsartikler.

- 1) Put en lille mængde rengørings- eller pudsemiddel til rustfrit stål på en fugtig klud eller et fugtigt stykke køkkenrulle.
- 2) Rengør et lille område. Grub i retning af det rustfrie ståls finish, hvis det er relevant.
- 3) Tør af og poler med et rent, tørt stykke køkkenrulle eller en blød klud.

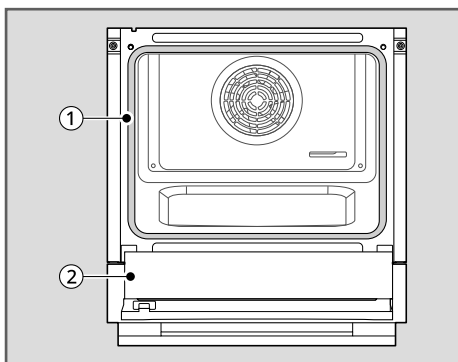
68 VEDLIGEHOLDELSE

- 4) Gentag efter behov.

Ovndør

⚠ FORSIGTIG

- Undlad at anvende skrappe rengøringsmidler eller skrappe slibende rengøringsmidler på ydersiden af ovndøren. Dette kan forårsage skade.
- Undlad at anvende skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset splintres.
- Undlad at anvende ovnrens, rengøringspulver eller skrappe slibende rengøringsmidler på ydersiden af ovndøren.
- Brug sæbevand til at rengøre ovndøren grundigt. Skyl grundigt. Undlad at nedsænke døren i vand.
- Du kan bruge glasrens på ydersiden af ovndøren. Undlad at sprøjte vand eller glasrens på ventilationsåbningerne i døren.
- Undlad at rengøre ovndørens pakning. Ovndørens pakning er lavet af et glasfibermateriale, der er afgørende for en god tætning. Vær omhyggelig med ikke at gnide, beskadige eller fjerne denne pakning.



①	Undlad at rengøre ovndørens pakning i hånden
②	Rengør døren i hånden

- Se "Afmontage, montage og demontering af ovndøren" for at få mere at vide om afmontering af døren.

Ovnribber

Fjern ovnribberne, før du rengør dem.

- 1) Rengør med et mildt, slibende rengøringsmiddel.
 - Mad, der spildes i sporene, kan få ribberne til at sidde fast.
- 2) Skyl med rent vand, og tør efter.

Tilbehør

- Rengør risten, bagepladen og andet tilbehør med en blød klud og varmt sæbevand.
- Undlad at rengøre tilbehøret i opvaskemaskinen.

Lampedæksel

Afmonter lampedækslet, før du rengør det.

- Se "**Sådan udskifter du ovnlampen**" for at få oplysninger om demontering af lampedækslet.
- Rengør lampedækslet med en blød klud og varmt sæbevand.

EasyClean

Funktionen **EasyClean** udnytter LGs nye emalje til at hjælpe med at løsne snavs uden skrappe kemikalier, og den anvender KUN VAND i 10 minutter ved lave temperaturer for at hjælpe med at løsne LET snavs inden manuel rengøring.

Din LG-ovn giver dig mulighed for at rengøre med MINDRE VARME, på MINDRE TID og med stort set INGEN RØG ELLER DAMPE. Du kan reducere energiforbruget ved at rengøre let ovnsnuds med funktionen **EasyClean** i stedet for Pyrolyse.

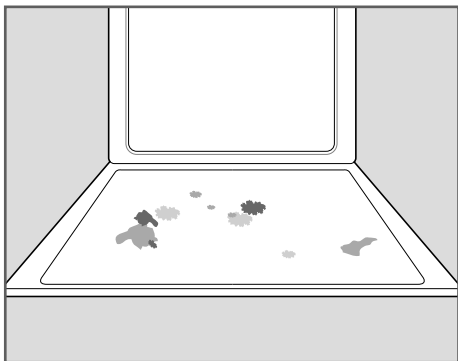
Fordele ved EasyClean

- Hjælper med at løsne let snavs inden rengøring i hånden.
- **EasyClean** anvender kun vand; ingen kemiske rengøringsmidler.
- Fører til en bedre **Pyrolyse**-oplevelse.
 - Forsinker behovet for et **Pyrolyse**-program

- Minimerer røg og lugt
- Kan give mulighed for kortere **Pyrolyse**-tid

Hvornår skal du bruge EasyClean

- Eksempel på tilsmudsning af ovnen



Tilfælde 1

- Tilsmudsningssmønster: små dråber eller pletter
- Typer af snavs: ost eller andre ingredienser
- Almindelige madvarer, der kan tilsmudse din ovn: pizza

Tilfælde 2

- Tilsmudsningssmønster: let stænk
- Typer af snavs: Fedt
- Almindelige madvarer, der kan tilsmudse din ovn: bøffer, grillet/fisk, grillet/kød, der er stegt ved lave temperaturer

EasyClean-brugsvejledning

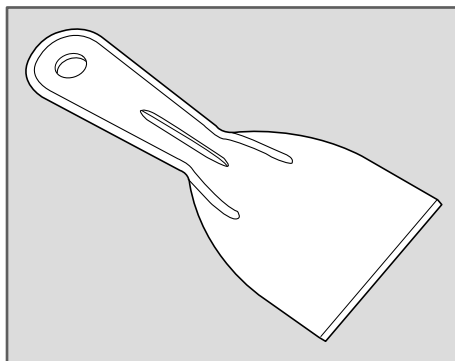
⚠ FORSIGTIG

- Ovn skal være plan for at sikre, at ovnrums bundflade er helt dækket af vand i begyndelsen af **EasyClean**-programmet.
- Åbn ikke ovndøren under **EasyClean**-programmet. Vandet bliver ikke varmt nok, hvis døren åbnes under cyklussen.
- Fjern bagepladen, bradepanden, risten, alt køkkengrej, aluminiumsfolie eller andet materiale fra ovnen.

BEMÆRK

- Lad ovnen køle af til stuitemperatur, før **EasyClean**-programmet bruges. Hvis ovnrummet er over 65 °C, aktiveres **EasyClean**-programmet ikke, før ovnrummet er kølet af.
- Anvend destilleret eller filtreret vand for at opnå det bedste resultat. Postevand kan efterlade mineralaflejringer på ovnens bund.
- Snavs, der er brændt fast i løbet af flere tilberedningscykluser, vil være vanskeligere at fjerne med **EasyClean**-programmet.
- Hvis du rengør flere bageplader, skal du bruge en hel flaske vand til at rengøre hver bageplade. Undlad at sprøjte vand direkte på døren. Sprøjter du vand på døren, drypper det ned på gulvet.
- Det er normalt, at blæseren kører under **EasyClean**-programmet.
- Brug af kommerciel ovnrens eller blegemiddel til rengøring af ovnen anbefales ikke. Anvend i stedet et mildt flydende rensemiddel med en pH-værdi under 12,7 for at undgå at misfarve emaljen.

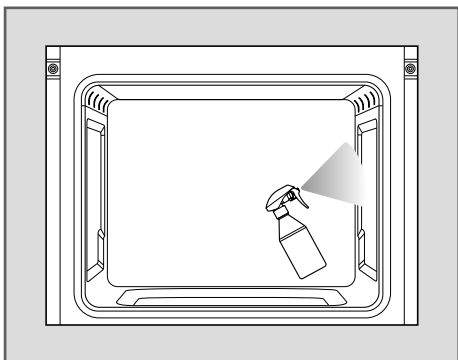
- 1) Fjern ovnribber og tilbehør fra ovnen.
- 2) Skrab og fjern brændt snavs med en plastikskraber.



- Foreslåede plastikskrabere:
 - Spatel i hård plast
 - Paletkniv i plast
 - Malingskraber i plast
 - Gammelt kreditkort

70 VEDLIGEHOLDELSE

- 3) Fyld en sprayflaske med 500 ml vand, og brug sprayflasken til at sprøjte ovnens indvendige overflader grundigt.
- 4) Brug mindst 50 ml vand i flasken til helt at mætte smudset på både væggene og i ovnens hjørner.



- 5) Sprøjt eller hæld 450 ml vand på midten af ovnrummets bund. Fordybningen i ovnens bund skal være helt dækket for at løsne al smuds. Tilsæt vand om nødvendigt.
- 6) Drej og tryk på kontrolknappen for at vælge **EasyClean**.
 - Ikoner vises, når **EasyClean** er klar til brug.

	EasyClean-ikon
--	-----------------------

- 7) Tryk på **Start**, eller tryk på kontrolknappen. Den resterende tid vises på displayet.

⚠ FORSIGTIG

- Nogle overflader kan være varme efter **EasyClean**-programmet. Bær gummihandsker under rengøringen for at forhindre forbrændinger.
- Under **EasyClean**-programmet bliver ovnen varm nok til at forårsage forbrændinger. Vent, indtil programmet er slut, før du tørrer ovnens indvendige overflade af. Ellers kan det medføre forbrændinger.
- Undgå at læne dig op ad eller hvile på ovndørens glas, mens du rengør ovnrummet.
- Undlad at anvende skuresvampe af stål, slibende svampe eller rengøringsmidler, da disse

materialer kan beskadige ovnens overflade permanent.

- 8) Du hører en lyd i slutningen af 10-minuttersprogrammet, og **End** vises på displayet.
- 9) Efter rengøringsprogrammet og under den manuelle rengøring skal der være nok vand på ovnens bund til helt at nedsænke al snavs. Tilsæt vand om nødvendigt. Læg et håndklæde på gulvet foran ovnen for at opfange eventuelt vand, der kan løbe ud under den manuelle rengøring.
- 10) Rengør ovnrummet umiddelbart efter **EasyClean**-programmet ved at skrubbe med en våd skuresvamp, der ikke ridser. (Skuresiden ridser ikke finishen). Der kan løbe noget vand ind i de nederste ventilationsåbninger under rengøring, men det opfanges i et fad under ovnrummet og beskadiger ikke brænderen.
- 11) Når ovnrummet er rengjort, tørres det overskydende vand væk med et rent, tørt håndklæde. Sæt ovnribber og andet tilbehør på plads igen.
- 12) Hvis der stadig er lette typer snavs tilbage, skal du gentage ovenstående trin og sørge for at gennemvæde de tilsmudsede områder grundigt.
 - Hvis der stadig er genstridig snavs efter flere **EasyClean**-programmer, skal du køre **Pyrolyse**-programmet. Sørg for, at ovnrummet er tomt for ovnribber og andet tilbehør, og at ovnrummets overflade er tør, før **Pyrolyse**-programmet køres. Se afsnittet **Pyrolyse** i brugervejledningen for yderligere oplysninger.

BEMÆRK

- Hulrumspakningen kan være våd, når **EasyClean**-programmet er færdig. Dette er normalt. Rengør ikke pakningen.
- Hvis der stadig er mineralaflejringer på ovnens bund efter rengøring, skal du bruge en klud eller svamp, der er gennemvædet af eddike, til at fjerne dem.

Pyrolyse

Pyrolyse-programmet anvender ekstremt varme temperaturer for at rengøre ovnrummet. Mens du kører **Pyrolyse**-programmet, kan du bemærke rygning eller lugt. Dette er normalt, især hvis ovnen er meget tilsmudset. Under **Pyrolyse** skal køkkenet være godt ventileret for at minimere lugten fra rengøringen.

Før Pyrolyse påbegyndes

- Køkkenet skal være godt ventileret for at minimere lugten fra rengøringen. Åbn et vindue, eller tænd for emhætten inden **Pyrolyse**.
- Løst snavs skal fjernes inden rengøring.
- Tør eventuelle større portioner snavs på bunden af ovnen af.
- Sørg for, at ovnlampedækslet er på plads, og at ovnlampen er slukket.
- Rengør ovnens og dørens ramme med varmt sæbevand. Skyl grundigt.

⚠ ADVARSEL

- Hvis ovnen er meget tilsmudset med olie, skal du bruge **Pyrolyse** til at rengøre ovnen, før du bruger den igen. Hvis olien ikke fjernes, kan det forårsage brand.
- Hvis der opstår brand i ovnen under **Pyrolyse**, skal du slukke for ovnen og vente på, at ilden går ud. Tving ikke døren op. Tilførsel af frisk luft ved **Pyrolyse**-temperaturer kan føre til et udbrud af flammer fra ovnen. Hvis denne vejledning ikke følges, kan det medføre alvorlige forbrændinger.

⚠ FORSIGTIG

- Undlad at anvende ovnrens. Kommerciel ovnrens eller beskyttende belægning af nogen art til ovnforing bør ikke anvendes i eller omkring nogen del af ovnen.
- Fjern bagepladen, bradepanden, risten, alt køkkengrej, aluminiumsfolie eller andet materiale fra ovnen.
- Ovnens viser en F-fejlkode og udsender tre lange bip under **Pyrolyse**-rengøringsprocessen, hvis den ikke fungerer korrekt i tilstanden **Pyrolyse**. Sluk for strømmen til hovedsikringen eller

afbryderen, og få ovnen service af en kvalificeret tekniker.

- Hvis tilstanden **Pyrolyse** ikke fungerer korrekt, skal du slukke ovnen ved at trykke på knappen **Stop** og frakoble strømforsyningen. Få ovnen service af en kvalificeret tekniker.
- Det er normalt, at dele af ovnen bliver varme under et **Pyrolyse**-program. Undlad at trykke på døren, vinduet eller ovnens ventilationsområder under et **Pyrolyse**-program.
- Efterlad ikke små børn uden opsyn i nærheden af apparatet. Under **Pyrolyse**-programmet kan ovnens yderside blive meget varm at røre ved.
- Hvis du holder fugle som kæledyr, skal du flytte dem til et andet velventileret rum. Nogle fugles sundhed er ekstremt følsom over for de dampe, der afgives under en ovns **Pyrolyse**-program.
- Tving ikke døren op. Dette kan beskadige det automatiske dørlåsesystem. Vær forsigtig, når du åbner ovndøren efter **Pyrolyse**-programmet. Stå ved siden af ovnen, når døren åbnes, så varm luft eller damp kan slippe ud. Ovnens kan stadig være MEGET VARM.

BEMÆRK

- Ovnlampen kan ikke tændes under et **Pyrolyse**-program. Ovnlampen kan ikke tændes, før ovnens temperatur er afkølet til under 250 °C, efter at et **Pyrolyse**-program er afsluttet.
- Rengør ovnens og dørens ramme med varmt sæbevand. Skyl grundigt.
- Undlad at rengøre pakningen. Glasfiber materialet i ovndørens pakning kan ikke modstå abrasion. Det er vigtigt, at pakningen forbliver intakt. Hvis du bemærker, at den bliver slidt eller flosset, skal du få den udskiftet af en servicetekniker.
- Det er normalt, at blæseren kører under **Pyrolyse**-programmet.
- Mens ovnen opvarmes, kan du muligvis høre lyde fra metaldele, der udvider sig og trækker sig sammen. Dette er normalt og beskadiger ikke ovnen.

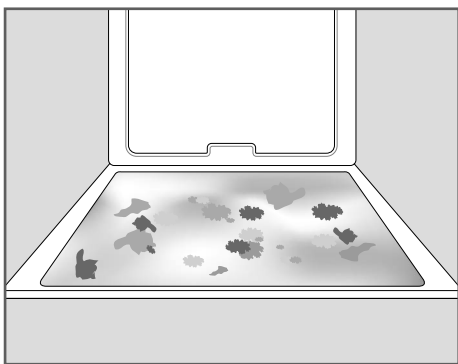
72 VEDLIGEHOJDELSE

BEMÆRK

- Du bemærker muligvis noget hvid aske i ovnen. Tør det af med en fugtig klud eller en ståluldsvamp med sæbe på, når ovnen er kølet af. Hvis ovnen ikke er ren efter et **Pyrolyse**-program, skal du gentage programmet.
- Efter et **Pyrolyse**-program kan der forekomme fine linjer i porcelænet, fordi det har gennemgået opvarmning og afkøling. Dette er normalt og påvirker ikke ydeevnen.
- **Pyrolyse**-programmet kan ikke startes, hvis funktionen **Kontrollås** er aktiv.
- Når **Pyrolyse**-programmet er indstillet, låses ovndøren automatisk. Du kan ikke åbne ovndøren, før ovnen er afkølet. Låsen frigøres automatisk.
- Når døren er låst, holder låseindikatoren  op med at blinke og forbliver tændt. Vent ca. 15 sekunder, før låsen til ovndøren aktiveres.

Hvornår skal Pyrolyse anvendes

- Eksempel på tilsmudsning af ovnen



Tilfælde 1

- Tilsmudsningssmønster: mellem til kraftigt sprøjt
- Typer af snavs: Fedt
- Almindelige madvarer, der kan tilsmudse din ovn: Kød, der er stegt ved høje temperaturer

Tilfælde 2

- Tilsmudsningssmønster: dråber eller pletter
- Typer af snavs: fyld eller sukkerbaseret snavs

- Almindelige madvarer, der kan tilsmudse din ovn: tærter

Tilfælde 3

- Tilsmudsningssmønster: dråber eller pletter
- Typer af snavs: fløde eller tomatsoase
- Almindelige madvarer, der kan tilsmudse din ovn: sammenkogte retter

BEMÆRK

- **Pyrolyse**-programmet kan anvendes til snavs, der har ophobet sig over tid. Overfladefinishen kan dog stadig forringes, hvis kraftigt snavs fra madlavning efterlades uden rengøring efter hver tilberedningscyklus. Funktionen **Pyrolyse** forhindrer ikke dette.

Sådan indstiller du Pyrolyse

- 1) Fjern alle ribber og alt tilbehør fra ovnen.
- 2) Drej kontrolknappen, eller tryk på knappen **Menu** for at vælge **Pyrolyse**.
 - Ikonet **Pyrolyse** blinker, når **Pyrolyse** er valgt.

	Pyrolyse -ikon
---	-----------------------

- 3) Tryk på kontrolknappen for at indstille.
 - **Pyrolyse**-ikonet holder op med at blinke.
- 4) Drej kontrolknappen for at vælge **Pyrolyse**-programmet afhængigt af graden af snavs (se tabellen nedenfor).

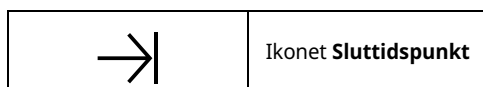
Grad af snavs	Programindstilling
Let snavset ovnrum	1 t. 15 min.
Moderat snavset ovnrum	1 t. 30 min.
Meget snavset ovnrum	2 t.

- Ikonet **Tilberedningstid** blinker.

	Ikonet Tilberedningstid
---	--------------------------------

- 5) Hvis du ønsker det, kan du trykke på knappen **Tilberedningstid og Sluttidspunkt** for at anvende tilberedningens sluttidspunkt.

- Indstil sluttidspunktet ved hjælp af kontrolknappen.
- Ikonet **Sluttidspunkt** blinker.



- 6) Tryk på knappen **Start** eller kontrolknappen.

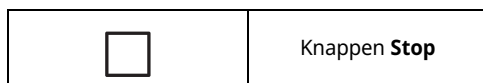


- 7) Når **Pyrolyse**-programmet er indstillet, låses ovndøren automatisk, og låseikonet  vises.

- Du kan ikke åbne ovndøren, før ovnen er afkølet. Låsen afbrydes automatisk, når ovnen er kølet af.

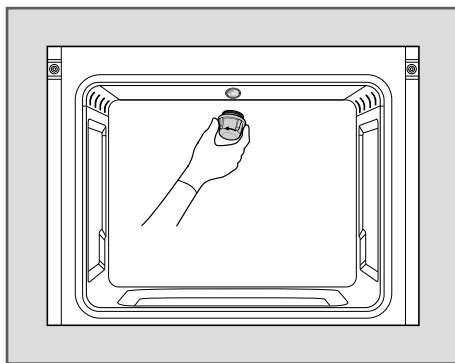
⚠ FORSIGTIG

- Tving ikke ovndøren op, når låseikonet vises. Ovndøren forbliver låst, indtil ovnen er afkølet. Hvis døren tvinges op, beskadiges døren.
- Det kan blive nødvendigt at afslutte eller afbryde et **Pyrolyse**-program på grund af overdreven røg eller ild i ovnen. For at annullere funktionen **Pyrolyse** skal du trykke på knappen **Stop** på displayet.



- Sørg for, at ovnen og pæren er kølige.
- Afbryd strømmen til apparatet ved hovedsikringen eller afbryderpanelet. I modsat fald kan det medføre alvorlig personskade, død eller elektrisk stød.
- Bær handsker, når du skifter ovnlampen. Glasfragmenter fra knuste pærer kan medføre risiko for personskade.
- Hvis du anvender kraft, kan glasset eller ovnen revne eller blive beskadiget.

- 1) Tag stikket ud af ovnen, eller afbryd strømmen.
- 2) Drej lampens glasdæksel mod uret for at fjerne det.
- 3) Fjern halogenlampen fra fatningen, og bortskaf den på en miljøvenlig måde.
- 4) Isæt den nye halogenlampe.
- 5) Sæt lampens glasdækslet i, og drej det med uret.
- 6) Sæt stikket i, eller tilslut strømmen igen.



Oplysninger om lyskilden

Dette apparat indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

- Lampen tændes og slukkes automatisk i følgende tilfælde:
 - Når døren åbnes/lukkes
 - Når du trykker på knappen **Lys**

Periodisk vedligeholdelse

Sådan udskifter du ovnlampen

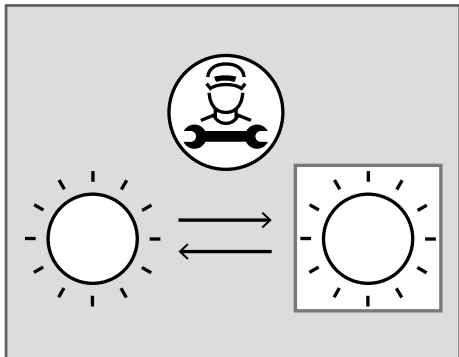
Ovnlampen er en standardhalogenlampe på 25 watt eller 40 watt til husholdningsapparater.

⚠ ADVARSEL

- For at undgå risiko for elektrisk stød skal du sørge for, at apparatet er slukket, før lampen udskiftes.

74 VEDLIGEHOLDELSE

- Når du bruger InstaView-funktionen



- Kontakt en servicetekniker for udskiftning af fatningen.

Oplysninger om lyskilde	
Referencekontrolindstillinger og instruktioner om, hvordan de kan implementeres, hvor det er relevant.	NA for ingen referencekontrolindstilling.
Instruktioner i, hvordan du fjerner dele til lampestyring og/eller eventuelle ikke-belysningsdele, eller hvordan du slukker for dem eller minimerer deres strømforbrug.	Stikket til strømkilden skal tages ud for at slukke lyset.
Hvis lyskilden er dæmpbar: en liste over lysdæmpere, den er kompatibel med, og lyskilden – eventuelle standarder for lysdæmperkompatibilitet, som den er i overensstemmelse med	Ikke dæmpbar.
Hvis lyskilden indeholder kviksløv: instruktioner om, hvordan man gør rent i tilfælde af utilsigtet lækage.	Intet kviksløv.
Anbefalinger om, hvordan lyskilden bortskaffes, når den er udtjent.	Se www.lg.com/global/recycling

Fjernelse, montering og demontering af ovndøren

Det kan være nødvendigt at fjerne og demontere ovndøren for at opnå bedre rengøring. Ovndøren indeholder glas, der kan gå i stykker. Der skal udvises forsigtighed ved fjernelse, montering og demontering af ovndøren.

⚠ FORSIGTIG

- For at forhindre forbrændinger skal du vente, indtil ovnen er kølet af, før du rører ved nogen af dens dele.
- Døren er meget tung. Vær forsigtig, når du fjerner, løfter og genmonterer døren.

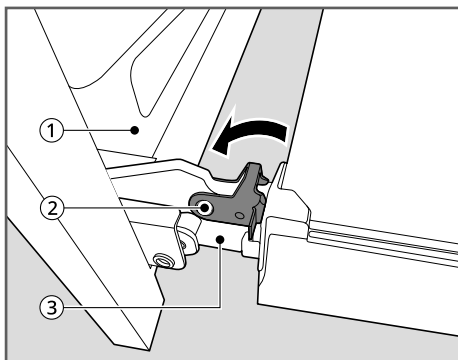
- Løft ikke døren i håndtaget. Håndtaget er ikke designet til at bære dørens vægt, og forsøg på dette kan medføre alvorlig skade på apparatets dør.
- Undlad at ramme glasset med gryder, pander eller andre genstande.
- Hvis du ridser, slår, ryster eller belaster glasset, kan det svække dets struktur, hvilket medfører en øget risiko for brud på et senere tidspunkt.
- Luk ikke ovndøren, før alle ovnribberne er helt på plads.

Fjernelse af ovndøren

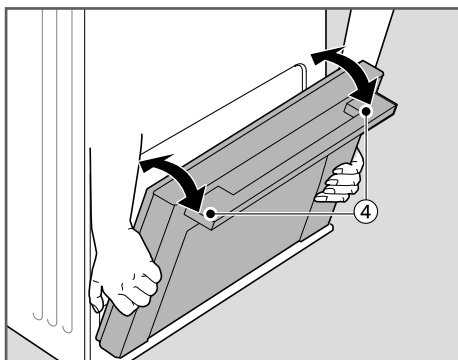
⚠ FORSIGTIG

- Løsn klemmen helt for at undgå beskadigelse af ovnrummet.

- 1) Åbn døren helt.
- 2) Løft dørklemmen ② op, og vend den helt mod ovnen ①.



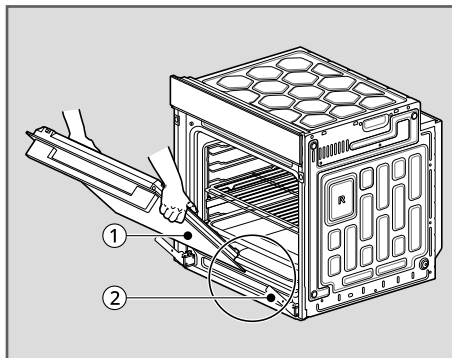
- 3) Tag godt fat i begge sider for oven i døren.
- 4) Luk døren delvist til ca. 70 grader ④. Hvis positionen er korrekt, bevæger hængslerne ③ sig frit.



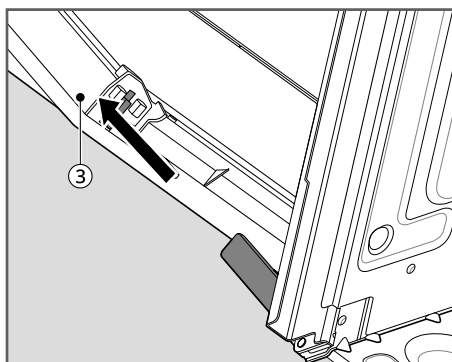
- 5) Løft og træk døren mod dig, indtil hængsellåsene er helt løsnet.

Montering af ovndøren

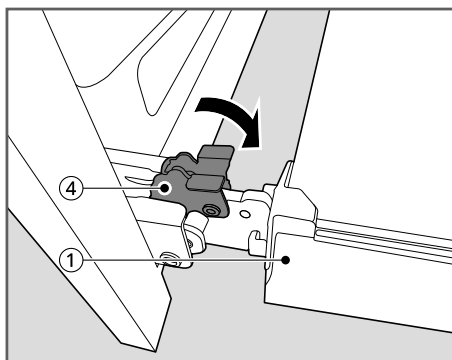
- 1) Tag godt fat i begge sider for oven i døren ①.



- 2) Sæt hængslerne ② helt ind i hullerne ③.



- 3) Åbn langsomt døren helt. Sørg for, at hængslerne ② er korrekt fastgjort i hullerne ③.
- 4) Løft dørklemmen ④ op, og vend den mod ovndøren ①, indtil den klikker på plads.



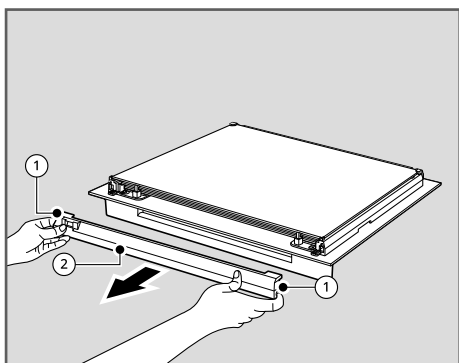
76 VEDLIGEHOLDELSE

- 5) Luk lugen.

Demontering af ovndøren

Ovndøren indeholder tre lag glaspaneler. Fjern ovndøren fra ovnen, før du demonterer ovndøren.

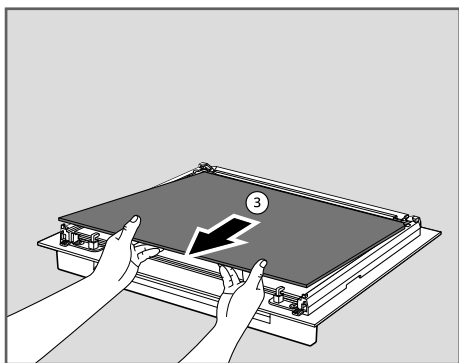
- 1) Tag ovndøren ud af ovnen, og anbring den på en blød, plan overflade for at forhindre brud og ridser. Dørhåndtaget skal være vendt mod gulvet.
- 2) Skub låsene ① på begge sider af dørens topdæksel ②, og træk fremad.



- 3) Tag fat i glaspanelet ③ med begge hænder, løft det lidt op, og træk det fremad for at fjerne det fra ovndøren.

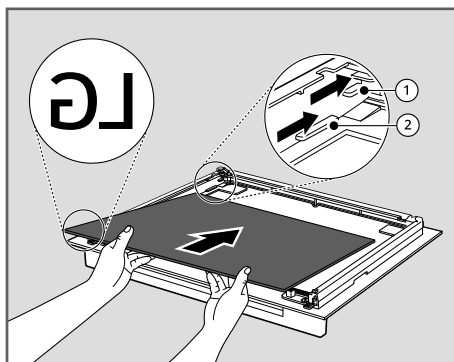
Læg pakningen (4 stk.), der sidder i glasset, til side.

Gentag for at fjerne alle tre lag glaspaneler.



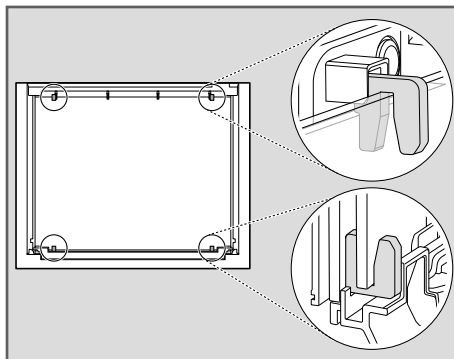
- 1) Skub det nederste glaspanel ind i ② og det andet glaspanel ind i ① på ovndøren.

- Anbring glaspanelet, så den side, hvor **LG** er påtrykt, vender mod ovndørens håndtag.



- 2) Saml de 4 pakninger på det andet glaspanel som følger.

- Pakningerne holder glasset på plads, hvilket reducerer støj og vibrationer i døren.

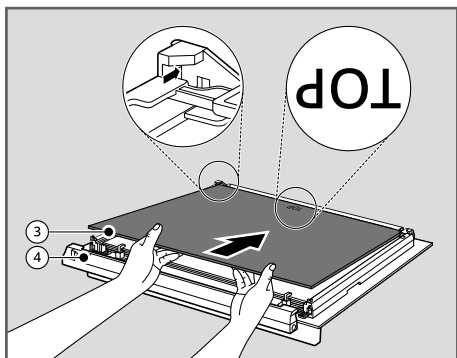


- 3) Skub det øverste glaspanel ③ ind oven på det andet glaspanel i ovndøren.

Montering af glaspanelet

Monter glaspanelerne i modsat rækkefølge af fjernelsen.

- Hvis den er placeret korrekt, vil du se **TOP** trykt på bunden af glaspanelet, hvilket indikerer, at overfladerne vender korrekt.



- 4) Monter dørens topdæksel ④.
 - Sørg for, at det er fastgjort (klik!).

78 FEJLFINDING

FEJLFINDING

Ofte stillede spørgsmål

Ofte stillede spørgsmål

Sp.: Er det normalt at høre en klikkende lyd fra ovnens bagside, når jeg bruger den?

Sv.: Dit nye apparat er designet til at opretholde en strammere kontrol over ovnens temperatur. Du vil oftere kunne høre ovnens varmelegemer klikke, mens de slår til og fra i din nye ovn. Dette er NORMALT.

Sp.: Hvorfor blinker kolonet i uret?

Sv.: Det betyder, at produktet lige er blevet tilsluttet, eller at det har været udsat for en strømafbrydelse. For at få blinket til at stoppe skal du trykke på en vilkårlig knap og nulstille uret, hvis det er nødvendigt.

Sp.: Under konvektionstilberedning stopper blæseren, når jeg åbner døren. Er det normalt?

Sv.: Ja, det er normalt. Når døren åbnes, stopper konvektionsblæseren, indtil døren lukkes.

Sp.: Kan jeg bruge aluminiumsfolie til at opfange afdryp i mit ovnrum?

Sv.: Brug aldrig aluminiumsfolie til at beklæde ovnens bund eller sider. Folien smelter og klæber til ovnens bundflade og kan ikke fjernes. Brug i stedet en foliebeklædt ovnplade placeret på en nedre ovnrister til at opfange afdryp. (Hvis folie allerede er smeltet fast på bunden af ovnen, hæmmer det ikke ovnens ydeevne.)

Sp.: Kan jeg bruge aluminiumsfolie på ribberne?

Sv.: Tildæk ikke ribberne med aluminiumsfolie. Hvis du dækker hele ribber med folie, begrænser det luftstrømmen, hvilket fører til dårligere tilberedningsresultater. Brug en ovnplade foret med folie under frugttærter eller andre syrlige eller sukkerholdige fødevarer for at forhindre afdryp i at beskadige ovnens finish.

⚠ FORSIGTIG

- Folie kan bruges til at pakke madvarer ind, før de sættes i ovnen, men lad ikke folien komme i kontakt med de blotlagte varme-/grilllegemer i ovnen. Folien kan smelte eller antændes og forårsage røg, brand eller personskaade.

Sp.: Kan jeg lade mine ovnribber stå i ovnen, når jeg kører et Pyrolyse-program?

Sv.: Nej. Tag alle genstande ud af ovnen, før du starter et **Pyrolyse**-program.

Sp.: Hvad skal jeg gøre, hvis mine ribber er klæbrige og er blevet svære at glide i og af?

Sv.: Med tiden kan ribberne blive svære at glide i og af. Påfør en lille mængde olivenolie på siderne af ribberne. Dette fungerer som smøremiddel for lettere glidning.

Sp.: Skal jeg grille med døren åben eller lukket?

Sv.: Din elektriske ovn er ikke designet til at grille med døren åben. Hvis du griller med ovndøren åben, kan det beskadige ovnknapperne eller displayet.

Sp.: Hvorfor fungerer funktionsknapperne ikke?

Sv.: Tjek, om **Kontrollås** er aktiveret. Låseikonet  vises på displayet, hvis **Kontrollås** er aktiveret. For at deaktivere **Kontrollås** kan du se **Indstilling af Kontrollås** i kapitlet **Betjening**.

Sp.: Hvordan kan jeg beskytte børn i nærheden af apparatet?

Sv.: Børn bør holdes under opsyn, hvis de er i nærheden af apparatet, mens det er i brug samt efter brug, indtil ovnens overflader er afkølet. Du kan også bruge **Kontrollås** til at forhindre, at børn ved et uheld tænder ovnen. **Kontrollås** deaktiverer de fleste knapper på kontrolpanelet. Se afsnittet **Sådan indstiller du Kontrollås** i afsnittet **Betjening**.

Før du tilkalder service

Madlavning

Symptomer	Årsag & Løsning
Ovnen fungerer ikke	Apparatets stik er ikke sat helt ind i stikkontakten. Sørg for, at det elektriske stik er tilsluttet en strømførende stikkontakt med korrekt jordforbindelse.
	En sikring i dit hjem kan være sprunget, eller afbryderen kan være blevet udløst. Udskift sikringen, eller nulstil afbryderen.
	Ovnens knapper er forkert indstillet. Se afsnittet "Sådan betjener du ovnen" i kapitlet Betjening.
	Ovnen er for varm. Lad ovnen køle ned til under låsetemperaturen.
Damp udtømmes gennem ovnens ventilationsåbning.	Tilberedning af mad med høj fugtighed producerer damp. Dette er normalt.
Apparatet fungerer ikke.	Ledningen er ikke sat korrekt i. Sørg for, at ledningen er sat korrekt i stikkontakten. Kontrollér effektafbrydere.
	Ledningsføring er ikke fuldført. Kontakt elektrikerens for at få hjælp.
	Strømsvigt. Tjek lysene i huset for at være sikker. Kontakt dit lokale elseskab for service.

80 FEJLFINDING

Symptomer	Årsag & Løsning
Ovnens ryger overdrevent, når jeg bruger den til at grille.	Kontrollen er ikke indstillet korrekt. Følg anvisningerne under Sådan indstiller du ovnens styreenheder.
	Kød for tæt på elementet. Flyt risten for at opnå korrekt afstand mellem kødet og elementet. Forvarm grillelement til svitsning.
	Kød ikke korrekt tilberedt. Fjern overdrevne fedttag fra kød. Skær de resterende fede kanter af for at forhindre dem i at krølle.
	Fedt har ophobet sig på ovnens overflader. Gammelt fedt eller madsprøjt forårsager overdreven rygning. Regelmæssig rengøring er nødvendig, når du ofte bruger grillen.
Fødevarer bages eller steges ikke ordentligt	Ovnens knapper er forkert indstillet. Se afsnittet "Sådan betjener du ovnen" i kapitlet Betjening.
	Ribbeplaceringen er forkert, eller ribben er ikke plan. Se afsnittet "Sådan betjener du ovnen" i kapitlet Betjening.
	Der anvendes forkert køkkengrej eller køkkengrej af forkert størrelse. Se afsnittet "Sådan betjener du ovnen" i kapitlet Betjening.
Der samler sig fugt i ovnvinduet, eller der kommer damp fra ovnens ventilationsåbning	Dette sker, når du tilbereder madvarer med høj fugtighed. Dette er normalt.
	Der blev anvendt overdreven fugt ved rengøring af vinduet. Brug ikke overdreven fugt, når vinduet rengøres.
Varm luft strømmer ind i køkkenet, efter ovnen er slukket.	Udstødning af varm luft er nødvendig for at opretholde og afkøle ovnens temperaturer. Den slukker automatisk, når varmen afkøles til en sikker temperatur. Dette er normalt.

Dele & funktioner

Symptomer	Årsag & Løsning
 er tændt på displayet, når du vil lave mad	Ovndøren er låst, fordi temperaturen inde i ovnen ikke er faldet til under låsetemperaturen. Tryk på STOP-knappen. Lad ovnen køle af.
	Kontrollåsen er aktiveret. Tryk på kontrollåseknapen i 3 sekunder for at nulstille funktionen.

Symptomer	Årsag & Løsning
Ovnlampen fungerer ikke.	Det er tid til at udskifte pæren, eller pæren er løs. • Udskift eller stram pæren. Se afsnittet "Sådan udskifter du ovnlampen" i denne brugervejledning.
Køleblæseren fortsætter med at køre, efter ovnen er slukket.	Blæseren slukker automatisk, når de elektroniske komponenter er afkølet tilstrækkeligt. • Dette er normalt.
Jeg kan ikke få ovnen til at starte Pyrolyse.	Ovnens temperatur er for høj til, at et Pyrolyse-program kan indstilles. • Lad apparatet køle af, og nulstil betjeningsknapperne. Ovnens knapper er forkert indstillet. • Se afsnittet Pyrolyse. Et Pyrolyse-program kan ikke startes, hvis ovndøren er åben. • Luk ovndøren.
Ovndøren åbnes ikke efter et Pyrolyse-program.	Ovnen er for varm. • Lad ovnen køle af til under låsetemperatur. Betjeningsknapperne og døren kan være låst. • Lad ovnen køle af i ca. en time, når et Pyrolyse-program er afsluttet. Døren kan åbnes, når låsen  ikke længere vises under Pyrolyse-programmet. Kontrollåsen er aktiveret. • Tryk på kontrollåseknappen i 3 sekunder for at nulstille funktionen.
Ovnen er ikke ren efter et Pyrolyse-program.	Ovnens betjeningsknapper er ikke indstillet korrekt. • Se afsnittet Pyrolyse. Ovnen var meget snavset. • Tør de værste tilfælde af spildte væsker og madvarer op, inden du starter rengøringsprogrammet. Meget snavsede ovne skal muligvis udføre Pyrolyse igen eller i længere tid.
Konvektionsblæseren stopper.	Konvektionsblæseren stopper under et konvektionsbageprogram. Det sker for at tillade en mere jævn opvarmning under programmet. • Dette er ikke en fejl og bør betragtes som normal drift.
Ovnribber er vanskelige at få til at glide (WS7D76*2**, WSED7613*).	De skinnende, sølvfarvede ovnribber blev rengjort. • Påfør en lille mængde vegetabilsk olie på et stykke køkkenrulle, og tør kanterne af ovnribberne af med køkkenrullen.
Tilberedningsrummet opvarmes ikke, og ikonet "Demo" eller "D" vises på displayet.	Apparatet er i demotilstand. • Se afsnittet "Demotilstand" i brugervejledningen, og deaktiver tilstanden.

82 FEJLFINDING

Støj

Symptomer	Årsag & Løsning
"Knitrende" eller "poppende" lyd	Dette er lyden af metal, der opvarmes og afkøles under både madlavning og Pyrolyse-funktioner. Dette er normalt.
Blæserstøj	En konvektionsblæser kan tænde og slukke automatisk. Dette er normalt.

Wi-Fi

Symptomer	Årsag & Løsning
Dit hjemmeapparat og din smartphone er ikke forbundet til wi-fi-netværket.	Adgangskoden til wi-fi-netværket, som du prøver at oprette forbindelse til, er forkert. Find wi-fi-netværket, der er forbundet til din smartphone, og fjern det, og registrer derefter apparatet i LG ThinQ.
	Mobildata til din smartphone er slået til. Slå mobildata fra på din smartphone, og registrer apparatet ved hjælp af wi-fi-netværket.
	Navnet på det trådløse netværk (SSID) er indstillet forkert. Navnet på det trådløse netværk (SSID) skal være en kombination af latinske bogstaver og tal. (Brug ikke specialtegn).
	Routerens frekvens er ikke 2,4 GHz. Der understøttes kun en routerfrekvens på 2,4 GHz. Indstil den trådløse router til 2,4 GHz, og slut apparatet til den trådløse router. Hvis du vil kontrollere routerens frekvens, skal du spørge din udbyder af internettjeneste eller routerens producent herom.
	Afstanden mellem apparatet og routeren er for stor. Hvis afstanden mellem apparatet og routeren er for stor, kan signalet være svagt, og forbindelse konfigureres muligvis ikke korrekt. Flyt routerens placering, så den er tættere på apparatet.

Kundeservice og reservedele

Kundeservice

Hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved hjælp af ovenstående foranstaltninger, skal du kontakte LG-service.

Du kan finde kontaktoplysninger for alle lande på det vedlagte garantibevis.

- Hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges. Hvis der opstår en fejl, skal apparatet isoleres ved at tage stikket ud eller slukkes ved at fjerne sikringen eller slukke for effektafbryderen i husets sikringsboks.
- Apparatet må kun repareres af en særligt uddannet og kvalificeret el-tekniker. Reparationer, der udføres forkert, kan medføre betydelige skader.

⚠ FORSIGTIG

- Reparationer på apparatet må kun udføres af en særligt autoriseret tekniker. Forkert reparation kan medføre betydelig fare.
- Anvend ikke apparatet, hvis det er beskadiget. I tilfælde af fejl eller svigt skal der slukkes ved lysnettet. I tilfælde af en fejl er besøg af teknikere fra kundeservice eller forhandlere muligvis ikke dækket af garantien, hvis årsagen til fejlen skyldes unormal kundebrug.

Reserve dele

Hvis du har brug for reserve dele eller en tekniker, skal du kontakte LG-service.

- Dit opkald videresendes automatisk til det kundeservicecenter, der er ansvarligt for dit postnummerområde.
- Du kan finde adressen på dit lokale kundeservicecenter og andre oplysninger til kunder på internettet på www.lg.com

Sørg for, at du har følgende oplysninger ved hånden:

- Dit navn og din adresse, herunder dit postnummer.
- Dit telefonnummer.
- Nøjagtige oplysninger om problemets art.
- Model, serie og serienummer. Disse oplysninger findes på energimærkepladen på ovndørens indre venstre kant.
- Din daterede købskvittering. Bemærk, at der kræves købsbevis ved ethvert garantikrav. Før du anmoder om et garantikrav, skal du sørge for at læse afsnittet om "FEJLFINDING" igennem. Der opkræves et gebyr for enhver inspektion, der udføres af en tekniker, hvis det viser sig, at der ikke er nogen mekanisk eller elektrisk fejl i apparatet.

84 FEJLFINDING

Datablad

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) Nr. 65/2014 og 66/2014, gældende standard EN 60350-1:2016

Varemærke	LG
Modelidentifikator	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Energieffektivitetsindeks (EEI _{cavity})	65,6
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug (konventionel tilstand)	0,89 kWh/program
Energiforbrug (blæser-fremdrevet konvektionstilstand)	0,57 kWh/program
Antal rum	1
Varmekilde	Elektrisk
Lydstyrke	76 L
Masse	43,0 kg

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) nr. 2023/826, gældende standard EN 50564:2011

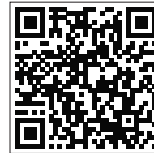
Strømforbrug i informationstilstand	0,8 W
Strømforbrug i netværksstandbytilstand	2,0 W
Tidsrummet, hvorefter energistyringsfunktionen eller en tilsvarende funktion automatisk slår udstyret over i standbytilstand og/eller slukket tilstand og/eller en driftstilstand med netværksforbundet standbytilstand	5 minutter

Notat

Notat



Katso ohjekirja
skannaamalla QR-koodi.



KÄYTTÖOPAS

SISÄNRAKENNETTU

UUNI



Lue ohjeet huolellisesti ennen asennuksen aloittamista. Se helpottaa asentamista ja varmistaa, että laite on oikein ja turvallisesti asennettu. Säilytä nämä ohjeet asennuksen jälkeen laitteen lähellä tulevia tarpeita varten.

SUOMI

WS7D76****, WSED761**

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. All Rights Reserved

SISÄLLYSLUETTELO

Tässä käyttöohjeessa saattaa olla kuvia tai sisältöä, joka ei koske juuri sinun malliasi.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tarvittaessa muokata käyttöopasta.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ	5
Turvallisuusviestit.....	5
VAROITUS	6
Asennus.....	6
Käyttö.....	7
Kunnossapito	9
Syttyvistä materiaaleista aiheutuva tulipalovaara	11
HUOMIO	11
Käyttö.....	11
Kunnossapito	12
YMPÄRISTÖSTÄ HUOLEHTIMINEN.....	14
Hävittäminen	14
Käytetyt laitteet	15
Vanhan laitteesi hävittäminen.....	16
ASENNUSOHJEET	16
Asennusohjelman turvallisuusohjeet	16
Sähköliitäntä	17

TUOTTEEN YLEISKATSAUS

Tuotteen ominaisuudet.....	18
Ulko-/sisäpuoli	18
Lisävarusteet.....	19

KÄYTTÖ

Ohjauspaneelin käyttö	21
Toimintopaneelin ominaisuudet	21
Energiansäästövinkejä.....	23
Asetusten muuttaminen	23
Asetukset (InstaView, Kello, Äänenvoimakkuus).....	23
Kypsennystilan asettaminen.....	24
Ohjauslukko	24
Unin valo	24

Wi-Fi	24
Etäkäynnistys	24
Demotila	25
Uunin käyttö	25
Ennen uunin käyttöä.....	25
Kiskoritilän (teleskooppinen) kokoaminen	26
Kiskoritilän irrottaminen	27
Teleskooppikiskojen käyttö (mallit WS7D76*2**, WSED7613*).....	27
Tavallisten uuniritilöiden käyttäminen	27
InstaView.....	28
Manuaalinen kypsennys.....	28
Leivonta	33
Suositteltu leivontaopas	34
Kuuma ilma / Taloudellinen kuuma ilma	39
Suositteltu 'Taloudellinen kuuma ilma' -opas	40
Grillaus.....	40
Suositteltu grillausopas	42
Sulatus	43
Paahtaminen.....	43
Reseptikypsennys.....	45
Air Fry.....	56
Suositteltu Air Fry -opas.....	58
Air Sous-Vide.....	61
Suositteltu Air Sous-Vide -opas	62
Sapatti-tila	62
Testauslaitoksia koskevat tiedot	63

ÄLYTOIMINNOT

LG ThinQ -sovellus	65
LG ThinQ -sovelluksen ominaisuudet.....	65
LG ThinQ -sovelluksen asentaminen ja LG-laitteen yhdistäminen	65
RF-moduulin tekniset tiedot	66
Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....	66
Avoimen lähdekoodin ohjelmiston ilmoitustiedot.....	66
Smart Diagnosis -ominaisuus	66
LG ThinQ -sovelluksen käyttö ongelmatilanteissa	67
Äänimerkkivianmäärityksen käyttö ongelmatilanteissa	67

HUOLTO

Puhdistus.....	68
Sisäpuoli	68

Ulkopinnat.....	68
EasyClean	69
Pyrolyysi	72
Määräaikaishuolto	74
Uunin valon vaihtaminen	74
Uunin luukun irrottaminen, kokoaminen ja purkaminen	75

VIANMÄÄRITYS

Usein kysytyt kysymykset.....	79
Usein kysytyt kysymykset.....	79
Ennen soittamista huoltoon	80
Kypsentäminen.....	80
Osat ja ominaisuudet.....	81
Äänet.....	83
Wi-Fi	83
Asiakaspalvelu ja varaosat	83
Tuoteseloste	85

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Turvallisuusviestit

Oma turvallisuutesi ja muiden turvallisuus ovat erittäin tärkeitä.

Tässä käyttöohjeessa ja laitteessa on mukana monia tärkeitä turvallisuusohjeita. Lue aina kaikki turvallisuusviestit ja noudata niitä. Lue ja noudata ohjeita, kun käytät laitetta, välttääksesi tulipalon, sähköiskun, henkilövahingot ja muut vahingot. Tämä opas ei sisällä kaikkia mahdollisia vaaratilanteita. Ota aina yhteyttä tekniseen huoltoon tai valmistajaan, kun ilmenee jokin käsittämätön ongelma. Nämä ohjeet ovat voimassa vain, jos laitteessa on maakohtainen symboli. Jos symbolia ei näy laitteessa, on syytä tutustua teknisiin ohjeisiin, joissa annetaan tarvittavat ohjeet laitteen muuttamiseksi kyseisen maan käyttöolosuhteiden mukaiseksi.



Tämä on turvallisuusvaroitussymboli.

Tämä symboli varoittaa mahdollisista vaaroista, jotka voivat tappaa tai vahingoittaa sinua ja muita. Kaikkia turvallisuusviestejä seuraa turvallisuusvaroitussymboli ja joko sana VAROITUS tai HUOMIO.

Nämä sanat tarkoittavat:



VAROITUS

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.



HUOMIO

Voit loukkaantua tai vaurioittaa tuotetta, jos et noudata ohjeita.

Kaikissa turvallisuusviesteissä kerrotaan mahdollisista vaaroista, kerrotaan, miten loukkaantumisriskiä voidaan vähentää, ja kerrotaan, mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

6 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

VAROITUS

VAROITUS

- Noudata räjähdysten, tulipalon, kuoleman, sähköiskun, loukkaantumisen tai palovammojen vaaran vähentämiseksi yleisiä varotoimia, mukaan lukien seuraavia:

Asennus

- Älä koskaan anna kenenkään kiivetä, istua, seistä tai roikkua uunin luukussa. Kuuman ruoan tai itse uunin kosketuksesta voi aiheutua vammoja.
- Älä vuoraa uunin seinämiä, telineitä, pohjaa tai muita uunin osia alumiinifoliolla tai muulla materiaalilla. Se häiritsee lämmönjakautumista, tuottaa huonoja paistotuloksia ja aiheuttaa pysyviä vaurioita uunin sisätiloihin (alumiinifolio sulaa uunin sisäpintaan).
- Älä käytä alumiinifoliota tai muuta materiaalia uunin pohjan vuoraamiseen. Uunivuorausten vääränlainen asentaminen voi aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon vaaran.
- Varmista, että pätevä asentaja on asentanut ja maadoittanut laitteen asianmukaisesti asennusohjeiden mukaisesti. Kaikki säädöt ja huollot saa suorittaa vain pätevä asentaja tai huoltoteknikko.
- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu laitteesta ennen käyttöönottoa. Pidä muovi, vaatteet, paperi ja muut syttyvät materiaalit kaukana laitteen kuumentuvista osista.
- Sähkövirta on katkaistava sähköliitännöiden tekemisen ajaksi.
- Alumiinikotelon johtojen virheellinen liittäminen kuparijohtoihin voi aiheuttaa sähkövaaran tai tulipalon. Käytä vain liittimiä, jotka on suunniteltu kuparin ja alumiinin yhdistämiseen, ja noudata tarkasti valmistajan suosittelemaa menettelyä.
- Älä avaa tai sulje uunin luukkua jalalla käyttäen liikaa voimaa.
- Älä tuki tuuletusaukkoa.
- Älä aseta, säilytä tai kypsennä eläviä eläimiä tai organismeja uunissa.

- Älä käytä uunia keramiikan polttamiseen tai maalattujen esineiden kovettamiseen.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.
- Älä asenna laitetta lattialle.
- Varmista sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi, että laite on kytketty pois päältä ennen lampun vaihtamista.
- Tarkista Demo-tilan asetukset.
 - Kypsennysalueen lämmittimet eivät toimi, kun Demo-tila on päällä (näytössä näkyy Demo tai D). Jos tila on asetettu päälle, se on poistettava käytöstä, ennen kuin uunia voidaan käyttää kypsentämiseen.

Käyttö

- Älä käytä tätä uunia kaupallisiin tarkoituksiin. Tämä uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- **ÄLÄ KOSKE LÄMMITYSELEMENTTEIHIN TAI UUNIN SISÄPINTOIHIN.** Lämmityselementit voivat olla kuumia, vaikka ne ovat väriltään tummia. Uunin sisäpinnat kuumenevat niin, että ne voivat aiheuttaa palovammoja. Älä koske käytön aikana ja sen jälkeen vaatteisiin tai muihin syttyviin materiaaleihin tai anna niiden koskettaa lämmityselementtejä tai uunin sisäpintoja, ennen kuin ne ovat ehtineet jäähtyä riittävästi. Muut pinnat, kuten uunin tuuletusaukot ja niiden lähellä olevat pinnat, uunin luukut ja uunin luukkujen ikkunat, kuumenevat myös ja voivat aiheuttaa palovammoja, jos niiden ei anneta jäähtyä.
- Ole varovainen avatessasi ovea. Ulos virtaava kuuma ilma ja höyry voivat aiheuttaa palovammoja käsiin, kasvoihin ja silmiin. Anna kuuman ilman tai höyryn poistua uunista, ennen kuin poistat tai asetat ruokaa uuniin.
- Älä käytä muovia ruoan peittämiseen. Käytä vain foliota tai uuninkestäviä kansia.
- Älä koskaan yritä kuivata lemmikkiä uunissa.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.

8 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

- Käytä aina patalappuja tai uunikintaita, kun otat ruokaa uunista. Keittoastiat ovat kuumia. Käytä vain kuivia patalappuja. Kuumille pinnoille koskevat kosteat tai märät patalaput voivat aiheuttaa höyryn aiheuttamia palovammoja. Älä anna patalapun koskettaa kuumia lämmityselementtejä. Älä käytä pyyhettä tai muuta tilaa vievää liinaa ruoan ottamiseen uunista.
- Älä lämmitä avaamattomia ruoka-astioita. Säiliöiden paine voi aiheuttaa niiden räjähtämisen, mikä voi johtaa loukkaantumiseen.
- Älä anna alumiinifolion tai lämpötila-anturin koskettaa lämmityselementtejä.
- Älä koske uunin ritilöihin, kun ne ovat kuumia.
- Jos ritilää on siirrettävä uunin ollessa kuuma, älä anna patalapun koskettaa uunin kuumaa lämmityselementtiä.
- Vedä uuniritilä pysäytyslukitusasentoon, kun lisäät ja otat ruokaa uunista. Se auttaa ehkäisemään palovammoja, joita voi tulla luukun ja uunin seinien kuumien pintojen koskettamisesta.
- Älä käytä uunia, jos lämmityselementtiin muodostuu käytön aikana hehkuva piste tai jos siinä on muita merkkejä vaurioista. Hehkuva piste osoittaa, että lämmityselementti saattaa olla viallinen ja aiheuttaa mahdollisen palo-, tulipalo- tai sähköiskuvaaran. Sammuta uuni välittömästi ja anna pätevän huoltoteknikon vaihtaa lämmityselementti.
- ÄLÄ tuki uunin tuuletusaukkoa käytön aikana. Se voi vahingoittaa uunin sähköosia. Ilman on voitava kiertää vapaasti. Pohjan tuuletusrima on asennettava kunnolla uunin etupohjaan ennen uunin luukun asentamista.
- Älä laita uunin avoimelle luukulle suuria ja painavia esineitä kuten kokonaisia kalkkunoita.
- Ole varovainen loukkaantumisen välttämiseksi, kun luukku on auki.
- Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin pätevä henkilö on korjannut sen.
- Älä anna lasten ryömiä uuniin.

- Älä laita kättäsi säätimen alle tai oven ja alimman tuuletusriman väliin käytön aikana. Uunin ulkopuoli saattaa kuumentua erittäin kuumaksi.
- Laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa tehdä puhdistus- tai kunnossapitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Pieniä lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Laite kuumenee käytön aikana. On varottava koskemasta uunin sisällä oleviin lämmityselementteihin. Pienet lapset on pidettävä poissa uunin lähetyviltä.
 - Nämä pinnat voivat olla niin kuumia, että ne voivat polttaa ihoa vielä kypsennyksen jälkeenkin, vaikka ne eivät näytä siltä. Vältä siis käsien ja käsivarsien asettamista uuniin.
- Helposti yletyttävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa uunin lähetyviltä.
- Uunin paljaat osat voivat kuumentua grillauksen aikana. Pidä lapset etäällä.
- Ohjeissa on mainittava, että tällaisissa olosuhteissa pinnat voivat kuumentua tavallista kuumemmiksi ja lapset on pidettävä poissa uunin lähetyviltä.

Kunnossapito

- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä takasuojassa tai kypsennyslaitteen yläpuolella olevissa kaapeissa. Lapset, jotka kiipeävät uunin päälle päästäkseen käsiksi esineisiin, voivat loukkaantua vakavasti.
- Anna kuumien keittoastioiden ja -välineiden jäähtyä turallisessa paikassa pienten lasten ulottumattomissa.
- Jos laitteen luukun lasi, pinta tai uunin lämmitysyksikkö on vaurioitunut, lopeta laitteen käyttö ja soita huoltonumeroon.

10 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

- Katkaise aina virta laitteesta ennen huoltoa.
- Ennen kuin vaihdat uunin valon, katkaise uunin sähkövirta pääsulakkeesta tai katkaisijapaneelista.
- Älä koskaan kaada kylmää vettä kuuman uunin päälle puhdistustarkoituksessa.
- Älä puhdista metallisilla hankaustyynyillä. Kappaleita voi palaa irti tyynystä ja ne voivat koskettaa sähköosia aiheuttaen sähköiskun vaaran.
- Älä säilytä muita materiaaleja kuin valmistajan suosittelemia lisävarusteita tässä uunissa silloin, kun sitä ei käytetä.
- Älä peitä ritilöitä tai muita uunin osia metallifoliolla. Se aiheuttaa uunin ylikuumentumisen.
- Jos uuni on likaantunut runsaalla öljymäärällä, käytä pyrolyysitoimintoa uunissa ennen sen käyttämistä uudelleen. Öljy voi aiheuttaa tulipalon.
- Jos uunissa syttyy tulipalo pyrolyysin aikana, sammuta uuni ja odota, että tuli sammuu. Älä avaa luukua väkisin. Raitisilman tuominen pyrolyysilämpötiloissa voi johtaa liekkien purkautumiseen uunista. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Jos uuni on pudonnut tai vahingoittunut, anna se perusteellisesti pätevän huoltoteknikon tarkastettavaksi ennen sen käyttämistä.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi. (vain joissakin malleissa)
- **ÄLÄ KOSKE LÄMMITYSELEMENTTEIHIN TAI UUNIPESÄN SISÄPINTOIHIN.** Älä koske käytön aikana ja sen jälkeen tai sisäpintojen puhdistamisen jälkeen muihin syttyviin materiaaleihin, jotka ovat kosketuksissa lämmityselementteihin, tai uunipesän sisäpintoihin, ennen kuin ne ovat ehtineet jäähtyä riittävästi. Muut pinnat, kuten uunin luukun ikkunat sekä uunin lamppu, kuumenevat myös ja voivat aiheuttaa palovammoja, jos niiden ei anneta jäähtyä.

Syttyvistä materiaaleista aiheutuva tulipalovaara

- Älä säilytä tai käytä syttyvää materiaalia uunissa tai uunin lähellä. Syttyviä materiaaleja ovat esimerkiksi paperi, muovi, patalaput, liinavaatteet, seinäverhoukset, verhot ja bensiini tai muut syttyvät höyryt ja nesteet, kuten rasva tai ruokaöljy. Nämä materiaalit voivat syttyä, kun uuni on käytössä.
- Ole erittäin varovainen, kun siirrät tai hävität kuumaa rasvaa.
- Käytä asianmukaisia vaatteita. Älä käytä löysiä tai roikkuvia vaatteita, jotka voivat syttyä, jos ne joutuvat kosketuksiin kuumien pintojen kanssa, ja aiheuttaa näin vakavia palovammoja.
- Älä käytä uunia vaatteiden kuivaamiseen. Käytä uunia vain sille tarkoitettuun tarkoitukseen.
- Jos suoraan uunin yläpuolella on kaappisäilytys, käytä sitä sellaisten esineiden säilyttämiseen, joita ei käytetä usein ja joita voidaan säilyttää turvallisesti lämpöalttiissa tilassa. Lämpötilat voivat olla vaarallisia haihtuville aineille, kuten syttyville nesteille, puhdistusaineille tai aerosolisuihkeille.
- Älä käytä vettä rasvapaloihin. Jos uunipalo syttyy, pidä uunin luukku kiinni ja sammuta uuni. Jos palo jatkuu, heitä palon päälle ruokasoodaa tai käytä sammutinta. Älä laita vettä tai jauhoja tulipalon päälle. Jauhot voivat olla räjähdysalttiita ja vesi voi levittää rasvapaloa ja aiheuttaa henkilövahinkoja.

HUOMIO

Käyttö

- Kuumenna rasvaa aina hitaasti ja tarkkaile, kun se kuumenee.
- Jos paistat öljy- ja rasvayhdistelmiä, sekoita ne ennen kuumentamista.
- Käytä rasvalämpömittaria, jos mahdollista, estääksesi rasvan ylikuumentamisen savuamispisteen ylitse.
- Käytä mahdollisimman vähän rasvaa tehokkaaseen matalassa tai syvässä rasvassa paistamiseen. Jos pannu täytetään liian suurella määrällä rasvaa, se voi aiheuttaa läikkymistä, kun ruokaa lisätään.

12 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

- Laitteen osat saattavat kuumentua, kun ritalä on käytössä.
- Kun käytät kypsennys- tai paahtopusseja uunissa, noudata valmistajan ohjeita.
- Ovi tai ulkopinta voivat kuumentua laitteen ollessa käynnissä.
- Älä käytä tätä uunia muuhun kuin kypsennykseen.
- Ole varovainen, jos avaat oven uunin ollessa käynnissä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Jotta vältetään lämpökatkaisijan tahattomasta nollautumisesta johtuva vaara, tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen kytkentälaitteen, kuten ajastimen, kautta eikä kytkeä virtapiiriin, joka kytketään säännöllisesti päältä ja pois päältä.
- Suurimmat roiskeet on poistettava ennen puhdistusta.
- Kun käytät puhdistustilaa, poista uunista leivinpelti, syvä leivinpelti, ritalä, kaikki keittoastiat, alumiinifolio tai muu materiaali.

Kunnossapito

- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaisesti suositella sitä. Kaikkien muiden huoltotoimenpiteiden on oltava pätevän teknikon suorittamia.
- Älä käytä kovia syövyttäviä, hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin luukun lasin puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa. Naarmut voivat johtaa lasin särkymiseen.
- Varmista, että uunin valot ovat jäähtyneet ennen puhdistusta.
- Älä puhdista oven tiivistettä. Oven tiiviste on välttämätön hyvän tiivistyksen kannalta. Tiivistettä ei saa hangata, vahingoittaa tai siirtää.
- Älä huuhtelee peltejä ja ritalöitä laittamalla ne veteen heti kypsennyksen jälkeen. Se voi aiheuttaa niiden rikkoutumisen tai vaurioitumisen.
- Uuni on puhdistettava säännöllisesti, ja mahdolliset ruokakertymät on poistettava. Jos uunia ei pidetä puhtaana, se voi johtaa pinnan heikkenemiseen, joka voi lyhentää laitteen käyttöikää ja mahdollisesti johtaa vaaratilanteeseen.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA 13

- Älä koskaan käytä uuninpuhdistusainetta uunissa, kun se on vielä lämmin, äläkä koskaan lämmitä uunia, ellei kaikkea uuninpuhdistusainetta ole pyyhitty pois.
- Älä puhdista lisävarusteita astianpesukoneessa.
- Älä käytä uunin puhdistamiseen uuninpuhdistusaineita, höyrypesureita, voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, valkaisuaineita, etikkaa, teräsvillaista puhdistustyynyä tai hankaavia tyynyjä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa uunin pintaa pysyvästi.

SUOMI

14 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

YMPÄRISTÖSTÄ HUOLEHTIMINEN

Hävittäminen

VARO

- Uusi uuni on pakattu oikein kuljetusta varten. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen laitteen käyttöönottoa.
- Älä unohda poistaa kalvoja teleskooppikiskoista (malli WS7D76*2**, WSED7613*) ja paneelista.

Yksittäinen pakkausmateriaali

Pakkausmateriaali		Aakkosellinen	Numeerinen
Muovi	Polyeteeniteref talaatti	PET	1
	Suuritiheyksinen polyeteeni	HDPE	2
	Polyvinyylikloridi	PVC	3
	Matalatiheyksinen polyeteeni	LDPE	4
	Polypropeeni	PP	5
	Polystyreeni	PS	6
Paperi ja pahvi	Aaltopahvi	PAP	20
	Muu pahvi	PAP	21
	Paperi	PAP	22
Metallit	Teräs	FE	40
	Alumiini	ALU	41

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA 15

Pakkausmateriaali		Aakkosellinen	Numeerinen
Puu	Puu	FOR	50
	Korkki		51
Tekstiili	Puuvilla	TEX	60
	Juutti		61
Lasi	Kirkas lasi	GL	70
	Vihreä lasi		71
	Ruskea lasi		72

SUOMI

- Pakkausmateriaali voidaan kierrättää kokonaan. Ympäristöystävällisen hävittämistoiminnan osoitteet saat paikalliselta kaupunginvaltuustolta.
- Jos haluat laittaa uunin säilöön väliaikaisesti, valitse kuiva ja pölytön paikka. Pöly ja kosteus voivat vaikuttaa haitallisesti uunin toimiviin osiin.

Käytetyt laitteet

! VARO

- Käytetyt laitteet on tehtävä käyttökelvottomiksi ennen hävittämistä, jotta ne eivät enää aiheuta vaaraa. Tämän saavuttamiseksi irrota laite verkkovirrasta ja irrota virtajohto.

Ympäristön suojelemiseksi käytetyt laitteet on hävitettävä asianmukaisesti.

- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Paikallinen kaupunginvaltuusto ilmoittaa sinulle ongelmajätteen keräysajat tai nimeää sinulle julkiset jätehuoltopaikat ongelmajätettä varten.

16 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

Vanhan laitteesi hävittäminen



- Tämä yllä oleva jätteen symboli ilmaisee, että sähkö- ja elektroniikkalaitteiden jätteet (WEEE) tulee pitää erillään kotitalousjätteestä ja viedä kunnalliseen kierrätyskeskukseen.
- Vanhat sähkötuotteet voivat pitää sisällään vaarallisia aineita, joten loppuun käytetyn laitteen oikea hävittäminen ehkäisee ympäristö- ja terveyshaittoja. Vanha laitteesi saattaa pitää sisällään uudelleen käytettäviä osia, joita voidaan käyttää korjaamaan muita tuotteita, sekä arvokkaita materiaaleja, joita voidaan kierrättää rajoitettujen resurssien säästämiseksi.
- Voit viedä laitteesi joko liikkeeseen, josta hankit tuotteen, tai ottaa yhteyttä paikallishallintosi ympäristötoimistoon koskien lähintä valtuutettua WEEE -keräyspistettä. Kaikkein viimeisimmät tiedot koskien maatasi, ks. osoitteessa www.lg.com/global/recycling

ASENNUSOHJEET

Asennuksen saa suorittaa vain pätevä sähköalan ammattilainen.

Asennusohjelman turvallisuusohjeet

Uuni on asennettava valmistajan ohjeiden mukaisesti. Lisätietoja asennuksesta on asennusohjeessa.

- Älä asenna laitetta, jos siinä on kuljetusvaurioita. Ota yhteys LG Electronicsin asiakastietokeskukseen.
- Varmista asennuksen aikana, ettei kukaan pääse kosketuksiin jännitteisten osien kanssa.
- Kotelon tai kaapin, johon uuni asennetaan, on täytettävä standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.
- Pätevän sähköalan ammattilaisen on asennettava uuni vastaavien määräysten ja standardien mukaisesti.
- Uuni on painava laite, ja sitä on kuljetettava erittäin varovasti vähintään kahden henkilön voimin.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA 17

- Poista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki pakkaukset sekä ulkoisesti että laitteen sisältä.
- Uunin teknisiä ominaisuuksia ei saa muuttaa.
- Irrota laitteen sähkövirta pääsulakkeesta tai katkaisijapaneelistä. Jos näin ei tehdä, seurauksena voi olla vakava henkilövahinko, kuolema tai sähköisku.
- Varmista, että liu'utat pellin ja rutilän oikeaan asentoon, kun teleskooppikiskojen tapit työnnetään molemmin puolin olevien reikien läpi.

SUOMI

Sähköliitäntä

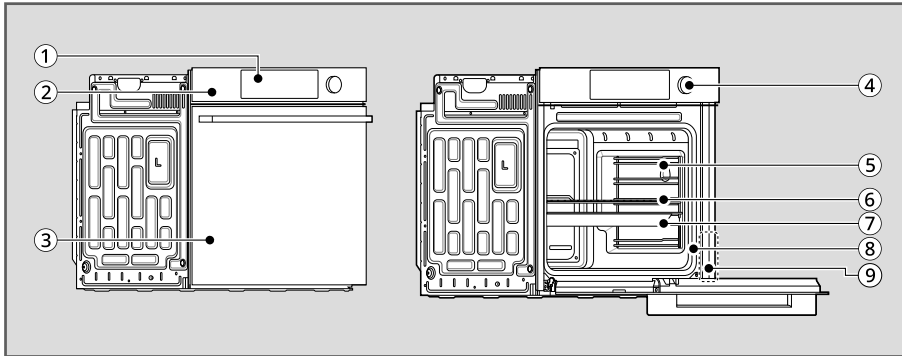
- Jos kytkimeen ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen, kaikkiin napoihin on asennettava ylimääräinen irrotuslaite. Irrotuslaite on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.
- Tässä laitteessa on toiminnallinen maadoitus.

18 TUOTTEEN YLEISKATSAUS

TUOTTEEN YLEISKATSAUS

Tuotteen ominaisuudet

Ulko-/sisäpuoli



①	Näyttö	⑥	Ritilä
②	Uunin ohjain	⑦	Uunipelti
③	Uunin luukku	⑧	Tiiviste
④	Uunin säätönuppi	⑨	Luokitustarra, malli- ja sarjanumerokilpi
⑤	Ritiläteline (2 kpl)	-	-

HUOMAUTUS

- Malli- ja sarjanumerot voidaan tarkistaa luokitustarrasta.

Lisävarusteet

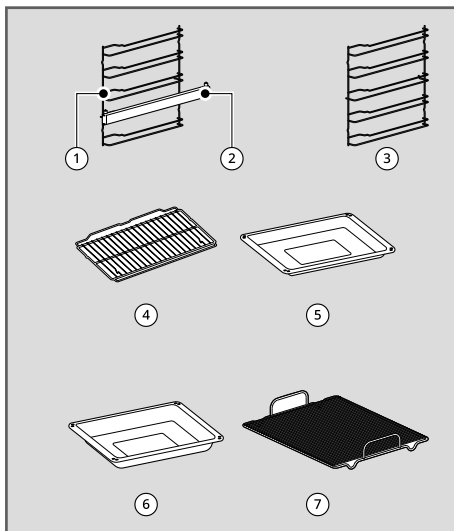
VARO

- Vedä asennuksen jälkeen suojakalvo irti paneelista ja teleskooppikiskoista.

HUOMAUTUS

- Ota yhteys LG Electronicsin asiakastietokeskukseen, jos tietystä mallistasi puuttuu lisävarusteita.
 - Kaikkien maiden yhteystiedot löytyvät oheisesta takuukortista.
- Turvallisuutesi ja tuotteen käyttöön pidentämiseksi käytä vain valtuutettuja komponentteja.
- Valmistaja ei ole vastuussa tuotteen toimintahäiriöistä tai onnettomuuksista, jotka johtuvat erikseen hankittujen, luvattomien komponenttien tai osien käytöstä.
- Tämän oppaan kuvat saattavat poiketa todellisista komponenteista ja lisävarusteista, joita valmistaja voi muuttaa ilman ennakkoilmoitusta tuotteen parantamistarkoituksessa.

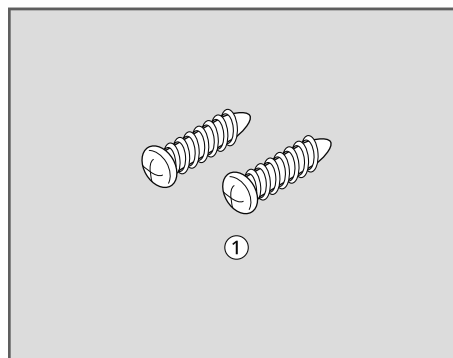
Kypsentämisen lisävarusteet



①	Ritiläteline (2 kpl) • Vain mallit WS7D76*2**, WSED7613*
②	Teleskooppikiskot (2 kpl) • Vain mallit WS7D76*2**, WSED7613*
③	Ritiläteline (2 kpl) • Vain mallit WS7D76*1**, WSED7612*
④	Uuniritilä (1 kpl)
⑤	Uunipelti (1 kpl)
⑥	Syvä uunipelti (1 kpl)
⑦	Moniritilä (1 kpl) • Vain mallit WS7D76*1**, WS7D76*2**

SUOMI

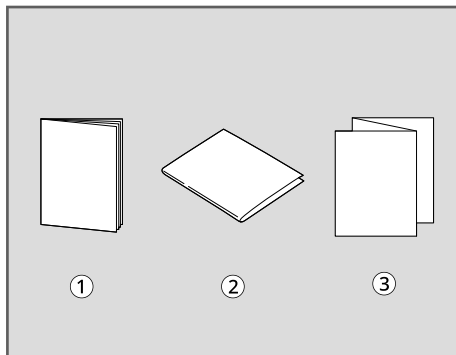
Asentamisen lisävarusteet



①	Puuruuvit asennusta varten (2 kpl)
---	------------------------------------

20 TUOTTEEN YLEISKATSAUS

Ohjekirjat



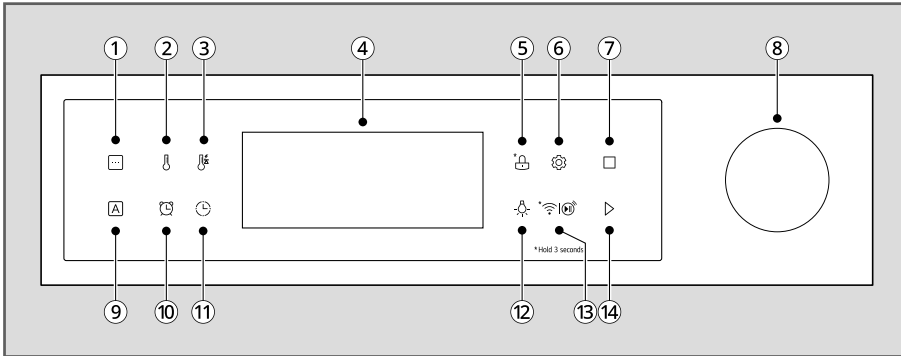
①	Käyttöopas
②	Asennusopas
③	Reseptikypsennys-opas

KÄYTTÖ

Ohjauspaneelin käyttö

Toimintopaneelin ominaisuudet

SUOMI



①	Valikko Paina valitaksesi haluamasi kypsennystilan.
②	Lämpötila Paina valitaksesi lämpötilan.
③	Nopea esilämmitys Paina käyttääksesi nopeaa esilämmitystä.
④	Näyttö Aktivoi näyttö painamalla mitä tahansa ohjauspaneelin painiketta.
⑤	Ohjauslukko Pidä painiketta painettuna 3 sekunnin ajan aktivoitaksesi tai poistaaksesi ohjauslukon käytöstä.
⑥	Asetukset Paina säätääksesi uunin asetuksia.
⑦	Stop Paina pysäyttääksesi kaikki uunin aktiiviset toiminnot.
⑧	Säätönuppi Valitse uunin käyttötila kääntämällä nuppia. Ks. kohta Uunin käyttäminen .
⑨	Reseptikypsennys Paina käyttääksesi reseptikypsennystä . Katso kohtaa Uunin käyttäminen .
⑩	Ajastin Paina asettaaksesi tai peruuttaaksesi uunin ajastimen.

22 KÄYTTÖ

⑪	Kypsennysaika ja päättymisaika Paina käyttääksesi Kypsennysaika ja päättymisaika -toimintoa.
⑫	Valo Paina kytkeäksesi uunin valot päälle ja pois päältä.
⑬	Etäkäynnistys Paina valitaksesi etäkäynnistyksen . Wi-Fi Pidä painiketta painettuna 3 sekunnin ajan kytkeäksesi laitteen Wi-Fi -verkkoon.
⑭	Käynnistä Paina käynnistääksesi uunin valitut toiminnot.

Näyttökuvakkeet

Kuvakkeet näkyvät näytössä, kun ne on aktivoitu.

Kuvake	Tarkoitus	Kuvake	Tarkoitus
	Taloudellinen tila (taloudellinen kuuma ilma, taloudellinen ylä-ala-lämmitys)		lämpötila
	Pizzatila		Nopea esilämmitys
	Air Fry		Ajastin
	Air Sous-Vide		Kypsennysaika
	Lämmin		Päättymisaika
	Sulatus		Lock (Lukko)
	Kohotus		Ääniasetus
	Pyrolyysi		Demotila
	EasyClean		Wi-Fi

Kuvake	Tarkoitus	Kuvake	Tarkoitus
	InstaView		Etäkäynnistys
	Kellon asetus		Reseptikypsennys

Energiansäästövinkejä

- Monitasoinen kypsennys säästää aikaa ja energiaa. Kypsennä samaa kypsennyslämpötilaa vaativat ruoat yhdessä uunissa aina kun mahdollista.
- Optimaalisen suorituskyvyn ja energiansäästön saavuttamiseksi noudata ohjeita ritilöiden ja astioiden oikeaan sijoittamiseen liittyen.
- Vähennä energiankulutusta puhdistamalla kevyt uunin lika **EasyClean**-toiminnolla **Pyrolyysi**-toiminnon sijaan.
- Vältä avaamasta uunin luukkua enemmän kuin on tarpeen käytön aikana. Se auttaa uunia säilyttämään lämpötilan, estää tarpeettoman lämpöhäviön ja säästää energiankulutusta.

Asetusten muuttaminen

Asetukset (InstaView, Kello, Äänenvoimakkuus)

Jos haluat säätää asetuksia alkuasetusten jälkeen, paina ohjauspaneelin **Asetukset**-painiketta avataksesi asetusten näytön.

Paina **Asetukset**-painiketta  toistuvasti tai käännä säätönuppia vaihtaaksesi ja muuttaaksesi uunin asetuksia.

Asetukset-painikkeen avulla voit:

- asettaa InstaView-toiminnon
- asettaa kellon tunti-tilan (12 tai 24 tuntia)
- säätää äänenvoimakkuutta

InstaViewin asettaminen

InstaView-toiminnon avulla voit nähdä uunin sisällön avaamatta luukkua koputtamalla lasipaneelia.

- 1) Paina **Asetukset**-painiketta  kerran tai käännä säätönuppia valitaksesi InstaView-toiminnon. Symboli vilkkuu.

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

- 2) Muuta asetusta painamalla säätönuppia.
- 3) Käännä säätönuppia kytkeäksesi InstaViewin päälle/pois päältä.
- 4) Hyväksy muutos painamalla säätönuppia.

Kellon asettaminen

Kellonaika näkyy näytössä, kun uuni ei ole käytössä.

- 1) Paina **Asetukset**-painiketta  kahdesti tai käännä säätönuppia valitaksesi kellon. Symboli vilkkuu.

	Kellon asetus
--	---------------

- 2) Muuta asetusta painamalla säätönuppia.
- 3) Käännä säätönuppia kerran valitaksesi 12-tuntisen kellonajan tai kahdesti valitaksesi 24-tuntisen kellonajan ja paina sitten valitaksesi asetuksen.
- 4) Aseta tunti ja minuutti kääntämällä säätönuppia.
- 5) Hyväksy muutos painamalla säätönuppia.

24 KÄYTTÖ

Äänenvoimakkuuden säätö

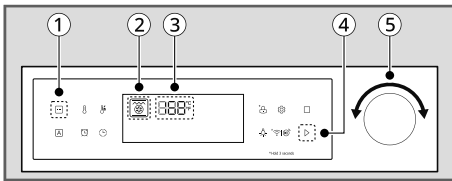
Säädä äänisignaalin äänenvoimakkuutta.

- 1) Valitse äänenvoimakkuus painamalla **Settings**-painiketta  3 kertaa tai kääntämällä säätönuppia. Symboli vilkkuu.



- 2) Muuta asetusta painamalla säätönuppia.
- 3) Käännä säätönuppia valitaksesi **OFF**, **Lo**, or **Hi**.
- 4) Hyväksy muutos painamalla säätönuppia.

Kypsennystilan asettaminen



- 1) Paina **Valikko**-painiketta ① peräkkäin tai käännä säätönuppia ⑤ valitaksesi haluamasi toimintatilan ②.
- 2) Paina säätönuppia ⑤ valitaksesi haluamasi toimintatilan ②.
- 3) Käännä säätönuppia ⑤ valitaksesi haluamasi kypsennyslämpötilan ③.
- 4) Paina **Käynnistä**-painiketta ④ tai paina säätönuppia ⑤ käynnistääksesi toiminnon.

Ohjauslukko

Ohjauslukko-toiminto estää automaattisesti useimpien uunin säätimien kytkemisen päälle. Se poistaa kellon, ajastimen ja uunin sisävalon käytöstä. Se ei lukitse uunin luukkuja.

Lukitse/avaa lukitus

- 1) Paina **Ohjauslukko** -painiketta  3 sekunnin ajan näytössä pysäyttääksesi kaikkien painikkeiden toiminnan.

- 2) Paina **Ohjauslukko**-painiketta  uudelleen 3 sekunnin ajan näytössä vapauttaaksesi kaikki painikkeet ohjauslukosta.

HUOMAUTUS

- **Ohjauslukkoa** ei voi asettaa uunin käytön aikana.

Uunin valo

Uunin sisävalo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan.

- Paina **Valo**-painiketta  kytkeäksesi uunin valon manuaalisesti päälle/pois.
- Kun uuni saavuttaa asetustilalämpötilan, esilämmitysvalo vilkkuu 5 kertaa.
- Koputtamalla kahdesti lasipaneelia kytket sisävalon päälle tai pois päältä.

Wi-Fi

Liitä laite kodin Wi-Fi-verkkoon, jotta voit käyttää etäkäynnistystä ja muita älykkäitä toimintoja. Katso lisätietoja kohdasta Älykkäät toiminnot.

Wi-Fi-yhteyden määrittäminen

- 1) Pidä **Kauko-ohjaus**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan, jolloin **Kauko-ohjaus**-kuvake vilkkuu, kun **Wi-Fi** on käyttövalmis.
- 2) Noudata älypuhelimeltasi **LG ThinQ** -sovelluksen ohjeita Wi-Fi-toiminnon käyttämiseksi.

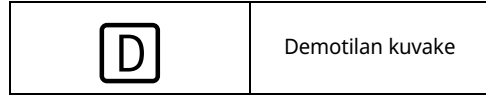
Etäkäynnistys

Jos laite on rekisteröity kodin Wi-Fi-verkkoon, uunin esilämmitystoiminto voidaan käynnistää tai pysäyttää **LG ThinQ** -älypuhelinsovelluksella.

Etäkäynnistyksen asettaminen (verkkoportin aktivointi tai deaktivointi)

- 1) Avaa uunin luukku varmistaaksesi, että uuni on tyhjä ja valmis esilämmitykseen. Älä aseta ruokaa uuniin.
- 2) Sulje uunin luukku. **Etäkäynnistys** voidaan asettaa vain, kun uunin luukku on suljettu.
- 3) Aktivoi painamalla **Etäkäynnistys**-painiketta. **Etäkäynnistys**-kuvake tulee näkyviin, kun se on valmis käytettäväksi.
- 4) Deaktivoi painamalla **Etäkäynnistys**-painiketta uudelleen. **Etäkäynnistys**-kuvake katoaa näkyvistä.
- 5) Noudata **LG ThinQ** -älypuhelinsovelluksen ohjeita **Etäkäynnistys**-toiminnon käyttämiseksi.

- 1) Paina **Reseptikypsennys**-painiketta ① ja **Valo**-painiketta ② samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.
- 2) Demotilan kuvake näkyy näytössä, kun se on aktivoitu.



- 3) Poistaaksesi tilan käytöstä, paina **Reseptikypsennys**-painiketta ① ja **Valo**-painiketta ② samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.

Uunin käyttö

Ennen uunin käyttöä

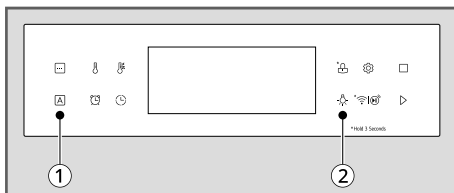
HUOMAUTUS

- Etäkäynnistys kytkeytyy pois päältä seuraavissa tilanteissa:
 - Etäkäynnistystä ei ole koskaan määritetty älypuhelinsovelluksessa.
 - Etäkäynnistys aiheuttaa ongelmia käytön aikana.
- Näytön Wi-Fi-kuvake näyttää laitteen verkkoyhteyden tilan. Jos Wi-Fi-kuvake ei pala, valitse Wi-Fi-verkko älypuhelinsovelluksen avulla tai rekisteröi tuote uudelleen.
- Viallinen Wi-Fi-yhteys voi viivästyttää etäkäynnistystoimintoa.

- Koska uunin lämpötila vaihtelee, uunipesään asetettu uunilämpömittari ei välttämättä näytä samaa lämpötilaa, joka on asetettu uunissa.
- Lämmitys kytkeytyy pois päältä, jos luukku on auki käytön aikana. Lämpö kytkeytyy automaattisesti takaisin päälle, kun luukku suljetaan.
- Vältä avaamasta uunin luukkuja enemmän kuin on tarpeen käytön aikana. Se auttaa uunia säilyttämään lämpötilan, estää tarpeettoman lämpöhäviön ja säästää energiankulutusta.

Demotila

Demotila on tarkoitettu vain esittelytilaan tai myymäläkäyttöön. Uuni ei lämpene, kun demotila on aktivoitu.



Aloittaminen

Kun laite on kytketty verkkovirtaan tai kun on ollut sähkökatkos, kaksoispiste vilkkuu.

Voit poistaa vilkkumisaian painamalla mitä tahansa painiketta ja nollata kellon tarvittaessa.

Kypsennyslokero ja lisävarusteiden puhdistus

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran ruoan valmistukseen, sinun on puhdistettava kypsennyslokeron ja lisävarusteet.

Puhdista lisävarusteet käsin luvussa **Huolto** kuvatulla tavalla.

- Tuuleta keittiö laitteen kuumentuessa.

26 KÄYTTÖ

- Varmista, että kypsennyslokeroon ei ole jäänyt pakkausmateriaaleja, kuten polystyreenipellettejä, ja poista kaikki teipit laitteen sisä- ja ulkopuolelta.

Katso uunin käyttöohjeet kohdasta

Manuaalinen kypsennys.

- Pyyhi kypsennyslokeron sileä pinta pehmeällä, kostealla liinalla ennen laitteen lämmittämistä.
- Uusien tuotteiden hajusta pääsee eroon lämmittämällä niitä uunin luukku suljettuna, kun kypsennyslokero on tyhjä.

Uunin tuuletusaukko

Tuuletusaukon lähellä olevat alueet voivat kuumentua käytön aikana ja aiheuttaa palovammoja. Älä aseta muovia tuuletusaukon lähelle, sillä lämpö voi vääntää tai sulattaa muovia.

Höyryn näkyminen on normaalia, kun kypsennät runsaasti kosteutta sisältäviä ruokia.

VAROITUS

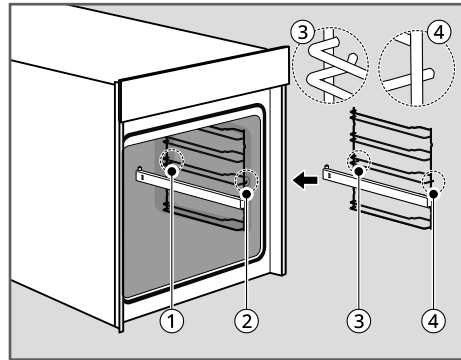
- Älä tuki uunin luukun ja ohjaimen välistä tuuletusaukkoa.

Kiskoritilän (teleskooppinen) kokoaminen

Asenna kiskoritilät uunipesän molemmille puolille ennen uunin ensimmäistä käyttökertaa. Tämä pitää keittoastiat paikoillaan.

VAROITUS

- Irrota suojakalvo kaikista teleskooppikiskoista.



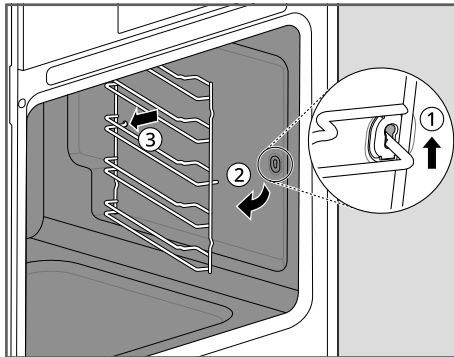
①	Takareikä
②	Etureikä
③	Takakiskoritilän koukku (kaareva)
④	Etukiskoritilän koukku (suora)

- 1) Kohdista ritilä uunipesän sisään siten, että ritilän kaarevuus osoittaa uunin luukkua kohti.
 - Mallit WS7D76*2**, WSED7613*: teleskooppikiskojen tappien on osoitettava ylöspäin.
- 2) Aseta takakiskoritilän koukku ③ uunipesän reikään ①.
- 3) Aseta etukiskoritilän koukku ④ uunipesän reikään ② ja kiinnitä painamalla alas.
- 4) Toista vaiheet 1–3 uunipesän toiselle puolelle.

Kiskoritilän irrottaminen

VAROITUS

- Älä koske uunin ritilöihin, kun ne ovat kuumia.

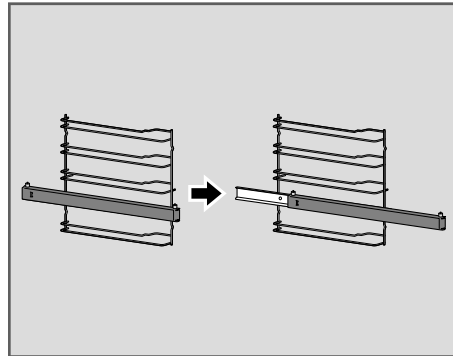


- 1) Nosta ritilää hieman ①.
- 2) Vedä ritilän etuosa irti sivuseinästä ②.
- 3) Jatka ritilän etuosan kääntämistä uunin ② keskelle ja vedä samalla ritilän takaosaa pois sivuseinästä, jotta sen koukku ③ irtoaa.
- 4) Toista vaiheet 1–3 uunipesän toiselle puolelle.

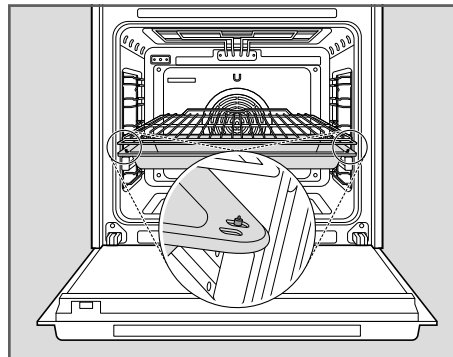
Teleskooppikiskojen käyttö (mallit WS7D76*2**, WSED7613*)

Teleskooppikiskot liukuvat sisään ja ulos rungossa. Tämä pitää raskaat keittoastiat vaakasuorassa ja

estää niitä liukumasta eteenpäin, kun teleskooppikisko on kokonaan ulkona.



- Varmista, että liu'utat pellin ja ritilän oikeaan asentoon, kun teleskooppikiskojen tapit työnnetään molemmin puolin olevien reikien läpi.



Tavallisten uuniritilöiden käyttäminen

Ritilöissä on ylöskäännetty takareuna, mikä estää niiden vetämisen ulos uunipesästä.

VARO

- Palovammojen välttämiseksi vaihda uuniritilät ennen uunin käynnistämistä.
- Älä peitä ritilöitä alumiinifoliolla tai muulla materiaalilla tai aseta mitään uunin pohjalle. Se johtaa huonoon paistumiseen ja saattaa vahingoittaa uunin pohjaa.

28 KÄYTTÖ

VARO

- Järjestele uuniritilät vasta, kun uuni on jäähtynyt.

Ritilöiden irrotus

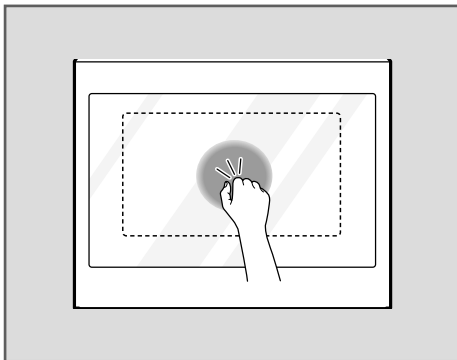
- 1) Vedä ritilä suoraan ulos, kunnes se pysähtyy.
- 2) Nosta ritilän etuosaa ja vedä se ulos.

Ritilöiden vaihtaminen

- 1) Aseta ritilän pää tuen päälle.
- 2) Kallista etupäästä ylöspäin ja työnnä ritilä sisään.

InstaView

Koputa kahdesti lasipaneelin keskelle, jolloin uunin sisältö tulee näkyviin avaamatta luukkua.



VARO

- Älä lyö lasiovipaneelia liian kovalla voimalla. Älä anna koviin esineiden, kuten keittoastioiden tai lasipullojen, osua lasiovipaneeliin. Lasi voi rikkoutua, mikä aiheuttaa henkilövahinkojen vaaran.

HUOMAUTUS

- Koputtamalla kahdesti lasipaneelia kytket sisävalon päälle tai pois päältä.
- Valo pysyy päällä kypsennyksen aikana.
- Valo sammuu automaattisesti 5 minuutin kuluttua ja siirtyy valmiustilaan, kun

kypsentaaminen on päättynyt tai uuni ei ole toiminnassa.

- InstaView-toiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun uunin luukku tai uunin ohjain avataan ja sekunnin ajan luukun sulkemisen jälkeen.
- InstaView-toiminto on pois käytöstä **Pyrolyysi-, Ohjauslukko-, sapatti-**tilan ja ensimmäisen virransyötön aikana (vain joissakin malleissa).
- Lasipaneelin reunojen napauttaminen ei välttämättä aktivoi InstaView-toimintoa.
- Lasipaneelin napautusten on oltava riittävän kovia, jotta ne kuuluvat.
- Ohjauspaneelin napautukset tai kovat äänet uunin lähellä voivat aktivoida InstaView-toiminnon.

Manuaalinen kypsennys

Manuaalisen kypsennyksen asettaminen

VARO

- Painamalla **Stop**-painiketta kypsennyksen aikana kaikki asetukset poistetaan.

HUOMAUTUS

- Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu, uuni kypsentää valitun kypsennystilan suurimman oletuskypsennysajan keston verran.

- 1) Valitse haluamasi kypsennystila kääntämällä säätönuppia tai painamalla **Valikko**-painiketta peräkkäin ja vahvista sitten asetus painamalla säätönuppia.
- 2) Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä säätönuppia.
- 3) Paina halutessasi **Nopea esilämmitys** -painiketta käyttääksesi nopeaa esilämmitystoimintoa. Nopea esilämmitys -kuvake  ilmestyy näyttöön.
- 4) Paina halutessasi **Kypsennysaika**-painiketta valitaksesi haluamasi kypsennysajan ja päättymisajan.

- 5) Paina **Käynnistä**-painiketta tai säätönuppia.
- 6) Paina **Stop**-painiketta peruuttaaksesi milloin tahansa tai kun kypsennys on valmis.

Nopean esilämmitystilan asettaminen

Tämä toiminto on tarkoitettu kypsennyslokeroon nopeaan esilämmitykseen.

HUOMAUTUS

- **Nopea esilämmitys** on käytettävissä kypsennystilassa **Kuuma ilma, Ylä-ala-lämmitys** ja **Tuuletinavustettu ilma**.
- Kytke **Nopea esilämmitys** aina pois päältä, kun kypsennät ruokaa useammalla kuin yhdellä uuniritilällä.
- Toiminnon kytkemiseksi pois päältä paina **Nopea esilämmitys** -painiketta uudelleen.

- 1) Valitse haluamasi kypsennystila kääntämällä säätönuppia tai painamalla **Valikko**-painiketta peräkkäin ja vahvista sitten asetus painamalla säätönuppia.
- 2) Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä säätönuppia.
- 3) Paina **Nopea esilämmitys** -painiketta käyttääksesi nopeaa esilämmitystoimintoa. Nopea esilämmitys -kuvake  ilmestyy näyttöön.
- 4) Paina halutessasi **Kypsennysaika**-painiketta valitaksesi haluamasi kypsennysajan ja päättymisajan.
- 5) Paina **Käynnistä**-painiketta tai säätönuppia.
- 6) Paina **Stop**-painiketta peruuttaaksesi milloin tahansa tai kun kypsennys on valmis.

Uunin lämpötilan muuttaminen

- 1) Paina **Lämpötila**-painiketta. Säädetty lämpötila vilkkuu.
- 2) Säädä uunin lämpötilaa säätönupista.
- 3) Paina **Käynnistä**-painiketta tai säätönuppia.

Kypsennysajan muuttaminen

- 1) Paina **Kypsennysaika**-painiketta. Vastaava symboli vilkkuu näytössä.

	Kypsennysaika
---	---------------

- 2) Valitse haluttu tunti kääntämällä nuppia.
- 3) Tallenna tunti painamalla nuppia ja siirry minuuttiasetukseen.
- 4) Valitse haluamasi minuutti kääntämällä nuppia.
- 5) Paina **Käynnistä**-painiketta tai säätönuppia.

Päättymisajan muuttaminen

- 1) Paina **Kypsennysaika**-painiketta 2 kertaa. Vastaava symboli vilkkuu näytössä.

	Päättymisaika
---	---------------

- 2) Säädä päättymisaikaa säätönupilla.
- 3) Paina **Käynnistä**-painiketta tai säätönuppia.

HUOMAUTUS

- Kun uuni on käynnissä, voit muuttaa kypsennysaikaa ja päättymisaikaa.

Kypsennyksen lopettaminen

- 1) Paina **Stop**-painiketta.

30 KÄYTTÖ

Manuaalisen kypsentämisen opas

Kypsennystila		Lämpötila- alue (Oletus) °C	Kuvaus
Kuuma ilma ^{*1*2}		30–275 (160)	Kuuma ilma -tilassa käytetään vain takaseinässä olevaa lämmityselementtiä ja konvektiopuhallinta. Suositeltava lämpötila on 160 °C. Kuuma ilma -tilassa on myös mahdollista kypsentää ruokaa useammalla kuin yhdellä rutilällä. Näin se soveltuu hedelmäkakkujen ja sekoitettujen kakkujen tai hiivataikinan, esimerkiksi pullapitkojen, kypsentämiseen.
Taloudellinen kuuma ilma ^{*1}	 	30–275 (160)	Taloudellinen kuuma ilma -tila käyttää optimoitua lämmitysjärjestelmää energian säästämiseksi ruoan valmistuksen aikana. Suositeltava lämpötila on 160 °C. Tässä tilassa voidaan käyttää jäännöslämpöä energian säästämiseksi. Lämpöhäviön ehkäisemiseksi pidä ovi aina suljettuna kypsennyksen aikana.
Ylä-ala-lämmitys ^{*1*2}		30–300 (170)	Ylä-ala-lämmitys-tilassa käytetään ylempää ja piilotettua alemmaa lämmityselementtiä. Tämä toimintatila soveltuu kakkujen leivontaan, lyhytaikaiseen leivontaan ja herkkiin taikinoihin. Suositeltava lämpötila on 170 °C.
Paahtaminen [*] ₁		30–300 (190)	Paahtaminen-tilassa ylempi lämmityselementti ja konvektiopuhallin ovat päällä. Suositeltava lämpötila on 190 °C. Tämä toiminto sopii suurille liha- tai siipikarjanpaloille, kuten paahtopaistille tai kalkkunalle.
Pizzatila ^{*1}	 	30–300 (180)	Pizzatilassa uunipesän pohjassa oleva piilotettu lämmityselementti ja takaseinässä oleva elementti sekä konvektiopuhallin aktivoituvat. Suositeltava lämpötila on 180 °C. Pizzatilaä käytettäessä kypsennysaika vaihtelee taikinan ja täytteen tyypin ja paksuuden mukaan.
Tuuletinavustettu ilma ^{*1*2}		30–300 (160)	Ylä-ala-lämmityselementtien (ylempi ja piilotettu alempi) lisäksi 'Tuuletinavustettu ilma' -tilassa käytetään konvektiopuhallinta. Tämä tarkoittaa, että paahto- ja leivontalämpötilaa voidaan alentaa 20–40 °C verran. Suositeltava lämpötila on 160 °C. Tämä tila soveltuu kakkujen ja keksien paistamiseen, sillä siinä on mahdollista paistaa useammalla kuin yhdellä rutilällä samanaikaisesti.

Kypsennystila		Lämpötila- alue (Oletus) °C	Kuvaus
Suuri grilli		L3 (korkea, oletus) / L2 (keskitaso) / L1 (matala)	Suuri grilli -tilassa on käytössä koko grillaukseen tarkoitettu lämmityselementti. Tiettyä lämpötilaa ei voi asettaa. Voit valita kolmen asetuksen välillä. Suuri grilli -tila soveltuu pihvien, leikkeleiden, kalan tai paahtoleivän paistamiseen sekä ruskistamiseen, kun valmistetaan suurempia ruokia, joissa on gratiinipinta. Esiasetettu taso on korkea. Pidä aina luukku suljettuna grillauksen aikana.
Pieni grilli		L3 (korkea, oletus) / L2 (keskitaso) / L1 (matala)	Pieni grilli -tila toimii samalla tavalla kuin 'Suuri grilli', mutta vain osa grillaukseen tarkoitettua lämmityselementistä on käytössä. Tämän vuoksi se sopii pienemmille ruokalajeille. Esiasetettu taso on Korkea. Pidä aina luukku suljettuna grillauksen aikana.
Alalämmitys* ¹		30 - 250 (170)	Alalämmitys-tilassa käytetään vain uunin pohjassa olevaa piilossa olevaa lämmityselementtiä. Suositeltava lämpötila on 170 °C. Tämä toiminto soveltuu erityisesti kakkujen tai pizzojen viimeistelyyn jollakin alatasolla.
Taloudellinen ylä-ala-lämmitys* ¹	 	30 - 300 (170)	Taloudellinen ylä-ala-lämmitys-tila käyttää optimoitua lämmitysjärjestelmää energian säästämiseksi ruoan kypsennyksen aikana. Suositeltava lämpötila on 170 °C. Tässä tilassa voidaan käyttää jäännöslämpöä energian säästämiseksi. Lämpöhäviön estämiseksi pidä luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana.
Air Fry	 	150 - 275 (200)	Air Fry -toiminto on suunniteltu erityisesti öljytöntä paistamista varten.
Air Sous-Vide	 	30 - 100 (50)	Air Sous-Vide -tila käyttää ilmaa ruoan kypsentämiseksi "matalalla ja hitaasti". Sitä voi käyttää lihan, kalan, äyriäisten, siipikarjan tai vihannesten kypsentämiseen. Ruoat on vakuumpakattava pusseihin ennen kypsentämistä.

32 KÄYTTÖ

Kypsennystila		Lämpötila- alue (Oletus) °C	Kuvaus
Lämmin		40 - 100 (75)	Lämmin-tilassa uunipesän yläosassa oleva lämmityselementti ja alaosan piilossa oleva elementti aktivoituvat. Voit käyttää tätä toimintoa pitääksesi ruoan lämpimänä tarjoilemiseen asti. Tässä tilassa lämpötilan voi asettaa 40–100 °C välille. Myös toiminnon keston voi valita.
Sulatus		-	Sulatus-tilassa käytetään vain puhallinta ilman lämmitystä. Kiertävä ilma nopeuttaa sulatusprosessia. Aseta pakastetut ruoat sopivaan astiaan sulatuksen aikana syntyvän nesteen nappaamiseksi. Tarvittaessa voit käyttää ritilää ja syvää peltiä, jotta uuni ei likaannu. Jos vettä pääsee valumaan uuniin, luukun tiivisteet likaantuvat ja siitä voi aiheutua epämiellyttävä haju.
Kohotus		30 - 60 (40)	Kohotus-tila pitää uunin lämpimänä hiivan kohottamista varten ennen leivontaa. Älä avaa uunin luukkua tarpeettomasti, jotta uunin lämpötila ei laske ja kohoamisaika ei pitene. Tarkista leipätuotteet ajoissa, jotta vältät liiallisen kohoamisen. Älä käytä Kohotus-tilaa ruoan lämmittämiseen tai ruoan pitämiseen kuumaana. Kohotuslämpötila ei ole riittävän kuuma pitämään ruokia turvallisissa lämpötiloissa. Käytä Lämmin-toimintoa pitääksesi ruoan lämpimänä.

*1 Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, kuuluu äänimerkki ja valo vilkkuu 5 kertaa.

*2 Tätä toimintoa voidaan käyttää Nopea esilämmitys -toiminnon kanssa.

Leivonta

Käytä leivontaan Kuuma ilma- tai Ylä-ala-lämmitys-tilaa.

Leivontavuoat

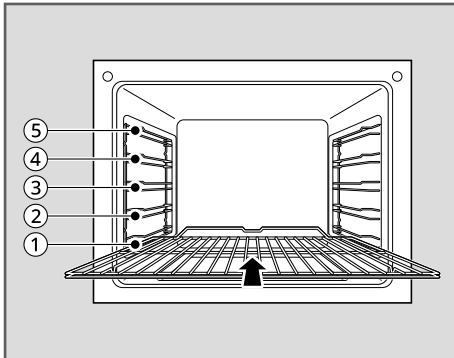
- Kun kypsennät leivonnaisia Ylä-ala-lämmitys-tilassa, käytä leivontavuoasia, joissa on tumma metallipinta tai päällystetty pinta.
- Kuuma ilma -tilassa leivonnaisten kypsentämiseen voi käyttää myös leivontavuoasia, joissa on kirkas metallipinta.
- Aseta kakkuvuoat aina pellin tai ritilän keskelle.
- Kun kypsennät leivonnaisia Ylä-ala-lämmitys-tilassa, voit asettaa uuniin kaksi vuokaa vierekkäin. Tällöin kypsennysaika on vain hieman pidempi.

Uuniritilätaso

Uuniritilätasot on numeroitu alhaalta ylöspäin.

Kun käytät Ylä-ala-lämmitys-tilaa, voit käyttää vain yhtä ritilää, esimerkiksi ritilätasolla ③.

Kuuma ilma -tilaa käytettäessä voit paistaa sokerikakkuja ja keksejä enintään kahdella leivinpellillä samanaikaisesti, esimerkiksi ritilätasoilla ② ja ④.



34 KÄYTTÖ

Suositteltu leivontaopas

Leivontaopas sisältää lämpötila-asetukset, paistoaajat ja uuniritilän asennot tietyille yleisille ruokalajeille.

- Lämpötiloja ja paistoaikoja on pidettävä vain viitteellisinä. Todelliset arvot riippuvat valmisteesta tyypistä, ainesosien laadusta ja käytössä olevasta paistovuosta.
- Suosittelemme valitsemaan ensin alemman lämpötilan ja nostamaan sitä tarvittaessa esimerkiksi, jos haluaa korkeamman paahtoasteen tai jos paistoaika on liian pitkä.
- Jos et pysty määrittämään tietyn reseptin asetuksia, käytä kaikkein samankaltaisimman reseptin asetuksia.
- Kun kakkuja paistetaan leivinpellillä tai vuoissa useammalla kuin yhdellä ritilällä, paistoaikaa voidaan pidentää 10–15 minuutilla.
- Runsaasti nestettä sisältävät elintarvikkeet (esim. pizza, hedelmäkakut jne.) on paistettava vain yhdellä ritilällä.
- Kakkujen ja leivonnaisten kanssa erilaisten taikinatelineiden osalta voi aluksi tapahtua epätasaista ruskistumista. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei saa muuttaa. Ruskistumisen aste tasaantuu paistoprosessin aikana.
- Energiansäästöä varten voit käyttää jäännöslämpöä 8 minuutin ajan ennen ruoanvalmistuksen päättymistä.

HUOMAUTUS

- Laske ritilätaso aina alhaalta ylöspäin.

*1 Esilämmitä uuni.

*2 Kytke ”Nopea esilämmitys” aina pois päältä, kun paistat useammalla kuin yhdellä uuniritilällä.

*3 Käytä syvää peltiä.

Paistaminen yhdellä uuniritilällä

- Ritilä: ritilätaso

Kakut paistovuossa					
Kypsennystila	Kuuma ilma 		Ylä-ala-lämmitys 		Aika (minuutti)
	Luokka	Ritilä	Lämpötila (°C)	Ritilä	
Kuivakakku	2	150–160	2	160–180	50–70
Keksit/pannukakut	2	140–160	2	150–170	30–60
Pikkuleivät	2	150–160	2	160–180	25–40
Torttupohja – murotaikina	3	170–180	2	190–210 ^{*1}	10–25

Kakut paistovuoissa					
Kypsennystila	Kuuma ilma 		Ylä-ala-lämmitys 		Aika (minuutti)
Luokka	Ritilä	Lämpötila (°C)	Ritilä	Lämpötila (°C)	
Torttupohja – kakkuseos	3	150–170	2	170–190	20–25
Omenapiirakka	3	160–180	1	170–190	65–75
Mausteiset kakut ja torttupohja (esim. quiche lorraine)	2	160–180	2	190–210	30–70
Juustokakku	2	140–160	2	170–190	60–90

Kakut leivinpellillä					
Kypsennystila	Kuuma ilma 		Ylä-ala-lämmitys 		Aika (minuutti)
Luokka	Ritilä	Lämpötila (°C)	Ritilä	Lämpötila (°C)	
Pullapitkot / suuremmat kakut	3	160–170	4	170–190	30–40
Joulutorttu	3	150–170 *1	4	160–180 *1	40–60
Leipä (ruisleipä) Käyminen on välttämätöntä	2	180–200 *1 140–160	2	230 *1 160–180	20 30–60
Piirakka / éclair	3	160–170 *1	4	190–210	15–30
Kääretorttu	3	150–170 *1	4	180–200 *1	10–20
Hedelmäkakku murotaikinasta	3	160–170 *1	4	170–190 *1	40–80
Viipaleet täytteellä esim. rahka, kerma, sokeri, mantelit	-	-	4	160–180 *1	40–80
Pizza (paksu pohja) *2*3	1	180–200	1	190–210 *1	30–60
Pizza (ohut pohja) *2	1	200–220	1	230 *1	10–25
Happamaton leipä	1	200–220	1	230 *1	08–15
Sveitsiläinen torttu	1	180–200	1	210–230	35–50

36 KÄYTTÖ

Keksit					
Kypsennystila	Kuuma ilma		Ylä-ala-lämmitys		Aika (minuutt i)
					
Luokka	Ritilä	Lämpötila (°C)	Ritilä	Lämpötila (°C)	
Murokeksit *2	3	150-160	4	170-190 *1	06-20
Kuorrutetut keksit *2	3	140-150	4	160-180	10-40
Kakkuseoskeksit *2	3	150-160	4	170-190	15-20
Kakut ja leivonnaiset munanvalkuaisella, marengit	3	80-100	4	100-120	120-150
Macaronsit	3	100-120	4	120-140	30-60
Hiivatakinakeksit *2	3	160-170	4	170-190	20-40
Voitainakakut ja leivonnaiset	3	160-180 *1	4	190-210 *1	20-30
Sämpylät	3	180-200 *1	4	180-220 *1	20-35

Paistaminen useammalla kuin yhdellä uuniritilällä

- Ritilä: ritilätaso

Kakut tai kakut ja leivonnaiset leivinpaperilla			
Luokka	Kuuma ilma		Aika (minuutti)
	Ritilä	Lämpötila (°C)	
Piirakka / éclair *2	2, 4	160–180 *1	35–60
Kuiva sokerikakku murupohjaisella kuorruksella *2	2, 4	140–160	30–60
Murokeksit *2	2, 4	150–160	15–35
Kuorrutetut keksit *2	2, 4	140–150	20–60
Kakkuseoskeksit *2	2, 4	160–170	25–40
Kakut ja leivonnaiset munanvalkuaisella, marengit *2	2, 4	80–100	130–170

Kakut tai kakut ja leivonnaiset leivinpaperilla			
Luokka	Kuuma ilma 		Aika (minuutti)
	Ritilä	Lämpötila (°C)	
Macaronsit *2	2, 4	100–120	40–80
Hiivataikinakeksit *2	2, 4	160–170	30–60
Voitaikinakakut ja leivonnaiset *2	2, 4	170–180 *1	30–50
Sämpylät *2	2, 4	180–190 *1	30–55

HUOMAUTUS

- Tämä on valinnainen tuotteille, joissa on kaksi peltiä.
- Aseta syvä pelti ritilätasolle ①.

Strudelin ja leivottujen ruokien opas

- Ritilä: ritilätaso

Luokka	Ylä-ala-lämmitys 		Aika (minuutti)
	Ritilä	Lämpötila (°C)	
Paistettu pasta	1	180–200	45–60
Lasagne	1	180–200	30–60
Paahdetut vihannekset	1	200–220 *1	15–30
Pizzapatonki	1	200–220 *1	15–30
Kohokas	1	180–200	20–50
Kalapiirakka	1	180–200	30–60
Täytetyt vihannekset	1	180–200	30–60

Opas pakastettuihin valmisruokiin

- Ritilä: ritilätaso

38 KÄYTTÖ

Luokka	Ylä-ala-lämmitys		Aika (minuutti)
	Ritilä	Lämpötila (°C)	
Pakastepizza	3	Noudata pakkauksen ohjeita.	Noudata pakkauksen ohjeita.
Patongit	3	Noudata pakkauksen ohjeita.	Noudata pakkauksen ohjeita.
Hedelmäkakkupohja	3	Noudata pakkauksen ohjeita.	Noudata pakkauksen ohjeita.
Sipsit	3	200–220	15–25

HUOMAUTUS

- Käännä sipsejä kaksi tai kolme kertaa lämmitettäessä.
- Kun pakastettuja ruokia lämmitetään, leivinpelti voi taipua muodottomaksi, koska pakastetun ruoan ja uunin lämpötilaero on suuri. Vuoat palautuvat yleensä alkuperäiseen muotoonsa, kun ne ovat jäähtyneet.

Vinkkejä leivonnaisten paistamiseen

Paistamisen tulokset	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kakkupohja on liian kevyt	Väärä uuniritilän taso	Käytä tummaa peltiä tai laske kakku yhden tason verran alas.
Kakku luhistuu (muuttuu möykkyiseksi, märäksi)	Uunin lämpötila on liian korkea	Säädä lämpötilaa hieman alemmaksi.
	Paistoaika liian lyhyt	Aseta pidempi paistoaika. Paistoaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeamman lämpötilan.
	Seos sisältää liikaa nestettä	Käytä vähemmän nestettä. Noudata taikinan sekoitusaikoja, erityisesti keittölaitteita käytettäessä.
Kakut ovat liian kuivia	Uunin lämpötila on liian alhainen	Aseta ensi kerralla hieman korkeampi lämpötila.
	Paistoaika liian pitkä	Aseta hieman lyhyempi paistoaika.

Paistamisen tulokset	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kakut ruskistuvat epätasaisesti	Paistolämpötila liian korkea ja paistoaika liian lyhyt	Aseta hieman alhaisempi paistolämpötila ja hieman pidempi paistoaika.
	Seos jakautuu epätasaisesti	Jaa seos tasaisesti uunipellin päälle.
Paistoaika liian pitkä	Lämpötila liian alhainen	Aseta ensi kerralla hieman korkeampi lämpötila.

Kuuma ilma / Taloudellinen kuuma ilma

HUOMAUTUS

- Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu, uuni sammuu automaattisesti 12 tunnin kuluttua.
- Uunituuletin käy **Kuuma ilma** -jakson aikana. Tuuletin pysähtyy, kun luukku on auki. Joissakin tapauksissa tuuletin saattaa sammua **Kuuma ilma** -jakson aikana.

Vinkkejä 'Taloudellinen kuuma ilma' -jakson käyttöön

- Jos mahdollista, älä esilämmitä uunia ennen ruoan asettamista uuniin.
- Esilämmitä vain, jos niin määrätään reseptissä.
- Energiätehokkuuden maksimoimiseksi älä avaa ovea kypsennyksen aikana.
- Käytä tummia mustia emaloituja peltejä, jotka imevät lämpöä erityisen hyvin.
- Ota pois käyttämättömät lisävarusteet uunista.

Vinkkejä Kuuma ilma -jaksoa varten

- Käytä Kuuma ilma -jaksoa leivonnaisten, keksien, muffinssien, keksien ja kaikenlaisten leipien nopeampaan ja tasaisempaan kypsentämiseen, kun käytössä on samaan aikaan useita rutilöitä.
- Paista keksejä ja pikkuleipiä pelleillä, joissa ei ole reunoja tai joiden reunat ovat hyvin matalat, jotta lämmitetty ilma pääsee kiertämään ruoan ympärillä. Tummillä pelleillä paistetut ruoat kypsyvät nopeammin.
- Kun käytät Kuuma ilma -jaksoa yhden rutilän kanssa, aseta rutilä tasolle ③. Jos kypsennät useilla rutilöillä, aseta rutilä tasoille ② ja ④ (kahden rutilän kohdalla).
- Usean uuniritilän käyttö saattaa hieman pidentää joidenkin ruokien kypsennysaikaa.
- Kakkujen, keksien ja muffinssien paistaminen onnistuu paremmin, kun käytetään useita rutilöitä.

40 KÄYTTÖ

Suositeltu 'Taloudellinen kuuma ilma' -opas

Tämä taulukko on tarkoitettu vain viitteelliseksi. Yksilölliset makutottumukset ja lihalajikkeet voivat vaihdella.

Laske uuniritilätaso aina alhaalta ylöspäin.

Ilmoitetut kestoajat koskevat uunia, jota ei ole esilämmitetty.

- Ritiä: ritiätaso

Ruoka		Ritiä	Lämpötila (°C)	Aika (minuutti)
Paistovuoassa	Torttupohja - kakkuseos	3	150–170	35–45
	Mausteiset kakut ja torttupohja (esim. quiche lorraine)	2	160–180	30–70
Pellillä	Pizza (ohut pohja)	1	200–220	15–30
	Marengi	3	80	120–150
Keksit	Kuorrutettu	3	140–150	10–40
	Kakkuseos	3	150–160	25–35
Liha	Naudanliha (noin 1 kg)	2	190	60–80
	Siipikarja (noin 1 kg)	2	210	50–70
	Siipikarja (noin 2 kg)	2	210	60–80

Grillaus

Grillausta varten voit valita 2 eri toimintatila.

- Kun grillataan suuria määriä litteää ruokaa uunin yläosassa suurissa vuoissa. Valitse grillattavalle ruoalle sopiva tehotaso (L3 Korkea, L2 Keskitaso, L1 Matala).
- Kun grillataan pieniä määriä litteää ruokaa uunin yläosassa pienissä vuoissa. Valitse grillattavalle ruoalle sopiva tehotaso kolmesta tehotasosta (L3 Korkea, L2 Keskitaso, L1 Matala).

VAROITUS

- Uunin paljaat osat voivat kuumentua grillauksen aikana. Pidä lapset etäällä.

HUOMAUTUS

- Sulje luukku grillaustoiminnon asettamiseksi. Jos luukku on auki, grillaustoimintoa ei voi asettaa ja näytössä näkyy door. Jos luukku avataan grillauksen aikana, grillilämmitin kytkeytyy pois päältä. Kun luukku suljetaan, grillilämmitin kytkeytyy automaattisesti takaisin päälle.

Vinkkejä savun vähentämiseen

Grillaukseen liittyvän voimakkaan lämmön vuoksi on normaalia, että kypsennyksen aikana muodostuu savua. Savu on luonnollinen paistumisen sivutuote eikä sen pitäisi aiheuttaa huolta. Jos savua on enemmän kuin mitä haluat, voit käyttää seuraavia vinkkejä vähentääksesi savun määrää uunissa.

- Ritiä on aina puhdistettava perusteellisesti ja sen on oltava huoneenlämpöinen kypsennyksen alussa.

- Käytä AINA keittotason tuuletusjärjestelmää tai liesituuletinta grillauksen aikana.
- Pidä uunin sisäosa mahdollisimman puhtaana. Aiempien aterioiden ylijäämät voivat palaa tai syttyä tuleen.
- Vältä rasvaisia marinadeja ja sokerisia kuorrutuksia. Molemmat lisäävät savun määrää. Jos haluat käyttää kuorrutusta, levitä sitä vasta aivan kypsennyksen loppuvaiheessa.
- Jos jonkin ruoka-aineen kanssa esiintyy merkittävää savua, harkitse seuraavien tekemistä:
 - Grillausasetuksen laskeminen **L1**-asetukseen.
 - Ritiätason laskeminen, jotta ruoka kypsenty kauempana grillilämmittimestä.
 - Käytä **L3**-grillausasetusta saavuttaaksesi haluamasi paistamistason ja vaihda sitten joko **L1**-grillausasetukseen tai Ylä-ala-lämmitys-tilaan.
- Yleensä rasvaisesta lihasta ja kalasta syntyy enemmän savua kuin vähärasvaisemmista ruoista.
- Noudata seuraavalla sivulla olevassa taulukossa esitettyjä suositeltuja grilliasetuksia ja kypsennysohjeita aina kun mahdollista.

42 KÄYTTÖ

Suositteltu grillausopas

Grillausajat on tarkoitettu vain viitteellisiksi arvoiksi. Todelliset ajat voivat vaihdella lihan tai kalan laadun mukaan. Grillaus sopii erityisen hyvin litteiden liha- ja kalapalojen kypsentämiseen. Käännä grillattu ruoka noin puolessa välissä kypsennystä.

Laske uuniritilätaso aina alhaalta ylöspäin.

*1 Ritiä tai syvä pannu tai pelti.

- Ritiä: ritiätaso

Ruoka	Ritiä	Suuri grillausvaihe 3 (minuutti)	
		1. puoli	2. puoli
Pyörykät	5	8-10	6-8
Porsaanfile	5	10-12	8-12
Makkaran grillaaminen	5	8-10	6-8
Naudan- tai vasikanlihapihvit	4	8-12	5-10
Naudanfile (noin 1 kg)	4	10-12	10-12
Paahtoleipä *1	4	2-4	2-4
Paahtoleipä täytteellä	4	6-8	-

HUOMAUTUS

- Käytä ritiätasoa ④ tai ⑤ litteiden lihapalojen grillaamiseen.
- Aseta syvä pelti ritiän alle, jotta ruoasta tippuva rasva saadaan talteen.

Sulatus

Käytä Sulatus  -toimintatilaa elintarvikkeiden sulattamiseksi.

Ruoan sulattaminen

- Poista ruoka pakkauksesta, aseta se lautaselle ja aseta lautanen ritilän päälle.
- Älä peitä ruokaa lautasella tai kulholla, sillä se voi pidentää sulatusaikaa huomattavasti.

- Älä käytä sulatuksen aikana syntynyttä nestettä ruoanvalmistukseen salmonellariskin välttämiseksi. Varmista, että sulatuksen aikana syntyvä neste pääsee valumaan ruoan päältä lautaselle tai paistinpannulle, jos käytät ritilää.

Uuniritilätaso

Käytä sulatuksessa ritilää ritilätasolla ① tai ② isompien ruokien kohdalla.

Suositteltu sulatusopas

Ruoka	Paino (kg)	Aika (minuutti)	Ohjeet
Kana	1,0	100–140	Käytä ritilää syvän pellin kanssa. Käännä kana puolessa välissä.
Liha	1,0	100–140	Käännä liha puolessa välissä tai peitä foliolla.
	0,5	90–120	
Taimen	0,15	25–35	Älä peitä.
Mansikat	0,3	20–30	Älä peitä.

Paahtaminen

Paistaessasi käytä 'Paahtaminen'- ja 'Ylä-ala-lämmitys' -tiloja.

Paisto-opas sisältää eri lihalajeille vaadittavat lämpötilat, paahtoajat ja uuniritilätasot. Ilmoitetut luvut ovat vain suuntaa-antavia lukuja.

- Suosittellemme yli 1 kg painavan lihan ja kalan kypsentämistä uunissa.
- Käytä vähärasvaiselle lihalle ja kalalle 'Ylä-ala-lämmitys' -tilaa. Kaikille muille lihalajeille suosittelemme 'Paahtaminen'-tilaa.
- Lisää hieman nestettä, jotta paahdosta syntyvä neste tai rasva ei pala pellin pinnalle.

- Käännä ruoka ympäri noin puolessa välissä tai kun on kulunut kaksi kolmasosaa kypsennysajasta.

VAROITUS

- Anna uunin jäähtyä niin paljon, ettei palovammojen vaaraa ole.

HUOMAUTUS

- Tämä paahto-opas on tarkoitettu vain viitteelliseksi. Yksilölliset makutottumukset ja lihalajikkeet voivat vaihdella.

Suositteltu paahtamisopas

- Ritilä: ritilätaso

44 KÄYTTÖ

Ruoka	Ritilä	Paahtaminen		Ylä-ala-lämmitys	
		Lämpötila (°C) *1	Aika (minuuteissa)	Lämpötila (°C) *1	Aika (minuuteissa)
Naudanliha (noin 1 kg)	2	190	50–70	200	70–90
Hirvenliha (noin 1 kg)	2	180	75–100	200–230	100–120
Sianliha (noin 1 kg)	2	180–190	80–110	200	100–120
Rullattu sianliha (noin 1 kg)	2	180–190	90–120	200–220	110–130
Lampaanviulu (noin 1 kg)	2	180	110–130	200	150
Siipikarja (noin 1 kg)	2	210	50–60	200–220	70–90
Siipikarja (noin 2 kg)	2	200	60–80	200–220	110–120
Siipikarja (noin 4 kg)	2	180–190	120–140	190–210	130–150
Kokonainen kala (noin 1,5 kg)	2	160–180	35–55	200–220	35–55
Paahdettu kana	4	190	55–65	-	-

*1 Aseta patapaistolämpötila 20 °C korkeammaksi.

Vinkkejä paahtamiseen

- Paremmat paahtosaat, kun valelet niveliä ja siipikarjalihaa omalla mehullaan useita kertoja paahtamisen aikana.
- Käytä paahtettaessa kuumuutta kestäviä astioita (noudata valmistajan ohjeita).
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetuista paahtoastioista ei ole paljoakaan hyötyä, sillä ne heijastavat lämpöä hyvin paljon.
- Kun käytät muovikahvoilla varustettuja astioita, varmista, että kahvat ovat kuumuutta kestäviä (noudata valmistajan ohjeita).
- Suuret paistettavat ruoat tai useat ruoka-aineet voidaan asettaa suoraan syvän pellin yläpuolella olevalle ritilälle (esim. kalkkuna, hanhi, 3–4 kanaa, 3–4 vasikan potkaa).
- Vähärasvainen liha on paahtettava kannellisessa paahtoastiassa (esim. vasikanliha, haudutettu naudanliha, syväjäädetyt liha). Näin mehut pysyvät lihassa.
- Rapeiden kuorien tai pekonin kypsennykseen on käytettävä kannetonta pata-astiaa (esim.

sianliha, jauheliha, karitsanliha, lampaanliha, anka, vasikan potka, kana, siipikarjanliha, paahtopaisti, naudanfilee, riistalinnut).

- Kaada syvälle pellille riittävästi vettä savunmuodostuksen estämiseksi, kun käytät paahtotilaa.
- Puhdista uuni mahdollisimman pian käytön jälkeen, jos paahtat avonaisessa vuoassa tai astiassa. Rasvaroisheet on helpompi poistaa, kun uuni on vielä lämmin.

Reseptikypsennys

Reseptikypsennys-toiminto antaa ohjeita sellaisten ruokien tai ruokalajien valmistukseen, jotka eivät ole välttämättä tuttuja. Se sisältää esiasetettuja ohjelmia monien suosittujen ruokalajien kypsennykseen sekä tietoja suositellusta esilämmityksestä, lisävarusteista ja rutilätasosta optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi.

Reseptikypsennys-tilan asettaminen

- 1) Paina ohjauspaneelin **Reseptikypsennys**-painiketta.

- 2) Valitse resepti painamalla **Reseptikypsennys**-painiketta uudelleen tai valitse haluamasi resepti kääntämällä säätönuppia ja paina sitä sitten vahvistaaksesi asetuksen.

- Katso lisätietoja **Reseptikypsennys**-oppaasta.

- 3) Aloita kypsennys painamalla **Käynnistä**-painiketta tai säätönuppia.
- 4) Paina **Stop**-painiketta ohjauspaneelistä peruuttaaksesi milloin tahansa tai kun kypsennys on valmis.

Reseptikypsennys-opas

- Rutilä: rutilätaso

Siipikarja				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Rutilä	
1	Kana, koipi *1*2	1,2 kg	Jäähdytetty	Sivele kanankoipiin öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta kanankoivet rutilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta syvä pelti rutilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyminen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			3	
2	Kana, kokonainen *1*2	1,4 kg	Jäähdytetty	Sivele kanaan öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Kääri koipien ohut osa folioon ja aseta kana rutilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta iso kupillinen vettä syvälle pellille ja aseta se rutilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyminen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			2	

46 KÄYTTÖ

Siipikarja				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
3	Ankka, kokonainen *1*2	2,1 kg	Jäähdytetty	Sivele ankkaan öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Kääri koipien ohut osa folioon ja aseta ankka ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta iso kupillinen vettä syvälle pellille ja aseta se ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyminen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			2	
4	Kalkkuna, kokonainen *1*2	4,2 kg	Jäähdytetty	Sivele kalkkunaan öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Kääri koipien ohut osa folioon ja aseta kalkkuna ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta iso kupillinen vettä syvälle pellille ja aseta se ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyminen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			1	

Naudanliha				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
5	Naudanpaisti *1*2	1,5 kg	Jäähdytetty	Sivele naudanlihaan öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta naudanliha ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta iso kupillinen vettä syvälle pellille ja aseta se ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyminen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 10 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			2	

Naudanliha				
Ei	Valikko	Painoraj a	Ruuan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
6	Vasikanpaisti *1*2	1,5 kg	Jäähdytetty	Sivele vasikanlihaan (vasikan selkä) öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta vasikanliha ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta iso kupillinen vettä syvälle pellille ja aseta se ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyminen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 10 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			2	
7	Naudanlihafile *1*2	0,8 kg	Jäähdytetty	Sivele naudanlihafileeseen öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta naudanliha ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta syvä pelti ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyminen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 5 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			4	
8	Burgundinpata *3*4*8	1 annos	Huone	Ainesosat 1 kg naudanlihaa, 150 g savupekonia, 50 g öljyä, 750 ml punaviiniä, 200–300 ml lihalientä, 5 sipulia, 5 valkosipulinkynttä, 200 g sienia, 100 g tomaattipyreetä, 1 tl makeaa paprikaa, 5 laakerinlehteä, suolaa, pippuria Menetelmä Leikkaa naudanliha 1 cm:n kuutioiksi. Leikkaa pekoni pieniksi kuutioiksi. Laita öljy uunipataan, lisää sekaan liha ja pekoni ja paahda liedellä. Irrota paahdetun lihan paistopinta padasta lisäämällä pataan punaviiniä ja lientä. Kuori ja kuutiot sipulit ja valkosipulit. Puhdista sienet ja viipaloi ne. Lisää ainekset, mausta ja sekoita, ja lopuksi peitä kannella. Aseta uunipata ritilän päälle. Laita uuniin. Anna kypsentyminen jälkeen levätä foliolla peitettynä 10 minuuttia.
			2	

48 KÄYTTÖ

Naudanliha				
Ei	Valikko	Painoraj a	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
9	Gulassi *3*4*8	1 annos	Huone	Ainesosat 500 g sianlihaa, 500 g naudanlihaa, 50 g öljyä, 1 kg sipulia, 2 rkl tomaattipyreetä, 1 tl makeaa paprikkaa, 1 tl suolaa, 500-750 ml vettä Menetelmä Leikkaa sian- ja naudanliha 2 cm:n kuutioiksi. Laita öljy uunipataan ja lisää liha. Aseta uunipata liedelle ja paahda. Kuori ja kuutioi sipulit. Lisää sipulit ja pyree ja paahda nekin. Lisää ja sekoita joukkoon ja peitä kannella. Aseta uunipata ritilän päälle. Laita uuniin. Anna kypsentyä jälkeen levätä foliolla peitettynä 10 minuuttia.
			2	

Sianliha				
Ei	Valikko	Painoraj a	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
10	Paahtoporsas *2	1,5 kg	Jäähdytetty	Sivele sianlihaan öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta sianliha ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta iso kupillinen vettä syvälle pellille ja aseta se ritilän alapuolelle. Anna kypsentyä jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 10 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			2	
11	Ribsit *1*2	1,0 kg	Jäähdytetty	Sivele ribseihin öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta ribsit ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta syvä pelti ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyä jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 5 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			4	

Sianliha				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
12	Porsaan potka *3*4*8	1,4 kg	Jäähdytetty	Ainesosat 1,4 kg porsaan potkaa, 1 sipuli, 2 porkkanaa, purjo, selleri, basilika silputtuna, suola, pippuri, 300 ml vettä Menetelmä Leikkaa porsaannahka terävällä veitsellä neliöiksi. Mausta se silputulla basilikalla, suolalla ja pippurilla. Kuori ja viipaloi selleri, sipuli, porkkanat ja purjo. Laita vihannekset uunipataan ja lisää potka ja vettä. Aseta uunipata ritilän päälle. Laita uuniin. Anna kypsentyminen jälkeen levätä foliolla peitettynä 10 minuuttia.
			2	
13	Nyhtöpossu *3*4*8	2,0 kg	Jäähdytetty	Ainesosat 2 kg luutonta porsaan niskaa, 2 tl suolaa, 1 tl makeaa paprikaa, 2 tl savupaprikaa, 3 tl ruskeaa sokeria, 1 tl jauhettua juustokuminaa, ½ tl chiliä, 1 tl jauhettua korianteria, 1 tl jauhettua mustapippuria, 3 tl vaahterasiiirappia, 100 ml appelsiinimehua, 100 ml ketsuppia Menetelmä Sekoita mausteet ja nesteet keskenään ja hiero seosta lihaan. Laita maustettu liha uunipataan ja anna sen marinoitua 12 tuntia jääkaapissa. Aseta uunipata ritilän päälle. Laita uuniin. Anna kypsentyminen jälkeen levätä foliolla peitettynä 5 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			2	

50 KÄYTTÖ

Sianliha				
Ei	Valikko	Painoraj a	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
14	Kuorrutettu porsaampaisti *3*4*8	1,0 kg	Jäähdytetty	Ainesosat 1 kg porsaan kylkeä, 6 tl juustoraastetta (Gouda), 4 rkl korppujauhoja, 3 rkl kuumaa sinappia, 10 g hienonnettua persiljaa, 1 rkl kuivattua rosmariinia, 100 ml kermaa, suolaa, pippuria, paprikajauhetta, curryjauhetta, valkosipulijauhetta Menetelmä Mausta liha suolalla ja pippurilla. Sekoita kuorrutteen ainekset ja mausta mausteilla. Päälystä liha mausteseoksella. Aseta maustettu liha uunipataan. Aseta uunipata ritilän päälle. Laita uuniin. Anna kypsentyä 5 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			2	

Karitsa				
Ei	Valikko	Painoraj a	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
15	Lampaanviulu *1*2	1,5 kg	Jäähdytetty	Sivele lampaanviuluun öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta lampaanviulu ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta iso kupillinen vettä syvälle pellille ja aseta se ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyä 10 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			2	
16	Lampaankyljykset *1*2	0,8 kg	Jäähdytetty	Sivele lampaankyljyksiin öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta kyljykset ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta syvä pelti ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyä 3 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			4	

Kala				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
17	Lohi *1*2	0,8 kg	Jäähdytetty	Käytä 200 g painavia ja 2,5 cm paksuja lohhipihvejä. Sivele loheen öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta lohi ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta syvä pelti ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyksen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			4	
18	Taimen *1*2	0,8 kg	Jäähdytetty	Käytä 200 g määrää taimenta. Sivele taimeneen öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta taimen ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta syvä pelti ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyksen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			4	
19	Tonnikala *1*2	0,8 kg	Jäähdytetty	Käytä 200 g painavia ja 2,5 cm paksuja tonnikalapihvejä. Sivele tonnikalaan öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta tonnikala ritilän päälle. Laita uuniin. Jos haluat ottaa talteen ruoan valumat tai rasvan, aseta syvä pelti ritilän alapuolelle. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyksen jälkeen ruoan levätä foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			4	
20	Katkarapu *1*2	0,6 kg	Jäähdytetty	Sivele katkarapuihin öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta katkaravut syvälle pellille. Laita uuniin. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyksen jälkeen levätä foliolla peitettynä 5 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			4	
21	Kampasimpukat *2	0,6 kg	Jäähdytetty	Laita sherryä kampasimpukoiden kanssa. Aseta kampasimpukat syvälle pellille. Sivele sulatettua voita kampasimpukoiden päälle. Peitä korppujauhoilla. Lisää sulatettua voita korppujauhojen päälle. Laita uuniin. Kypsentyksen jälkeen anna levätä foliolla peitettynä 5 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			3	

52 KÄYTTÖ

Vihannekset				
Ei	Valikko	Painoraj a	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
22	Grillatut vihannekset *1*2	0,8 kg	Jäähdytetty	Ainesosat munakoisoja, leikattu 1–2 cm paksuiksi paloiksi kesäkurpitsoja, leikattu 1–2 cm paksuiksi paloiksi sipuleita, lohkotuina paprikoja halkaistuna pituussuunnassa ja siemenet poistettuna, kokonaisia kirsikkatomaatteja, sieniä puoliksi halkaistuna, voita (tai öljyä) Menetelmä Sivele vihanneksiin öljyä tai sulatettua voita ja mausta halutulla tavalla. Aseta ruoka syvälle pellille. Laita uuniin. Kun uuni piippaa, käännä ruoka. Anna kypsentyä jälkeen levätä foliolla peitettynä 5 minuuttia. Käytä tästä syntynyttä mehua kastikkeena.
			4	

Peruna				
Ei	Valikko	Painoraj a	Ruoan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
23	Paahdetut perunat *1*3*5*8	1,0 kg	Huone	Käytä pieniä perunoita (150-200 g per peruna). Kuori, pese, kuivaa ja leikkaa perunat puoliksi. Sekoita perunat suolan, pippurin ja öljyn tai sulatetun voin kanssa. Laita perunat kuumuutta kestävään pataan. Laita uuniin. Kun uuni piippaa, käännä ruoka ympäri.
			2	
24	Gratinoidut perunat *3*8	1,0 kg	Huone	Leikkaa esikypsennetyt gratiiniperunat viipaleiksi. Aseta perunat kuumuutta kestävään pataan ja peitä juustoraasteella (30 g per 500 g gratiiniperunoita). Laita uuniin.
			2	

Leipä/leivonnaiset				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruuan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
25	Keksit * ⁶	1 annos	Jäähdytetty	Ainesosat (2 annosta) 250 g voita, 250 g sokeria, 500 g jauhoja, 3 munaa, 2 g suolaa, 1 paketti vaniljasokeria (n. 8 g), 1 munankeltuainen ja maitoa Menetelmä Vaahdota voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola. Lisää vähitellen munat. Lisää jauhot ja sekoita ne voiseokseen. Peitä ja laita taikina yön yli jääkaappiin. Kauli taikinasta noin 5 mm paksuja annoksia. Leikkaa kaulitusta taikinasta paloja erilaisilla leikkureilla ja aseta palat voidellulle leivinpaperille. Sekoita munankeltuainen ja pieni määrä maitoa ja sivele seoksella keksien pinta. Laita uuniin.
			2	
26	Muffinssit * ^{3*7*8}	1 annos	Huone	Ainesosat 150 g jauhoja, 1 ½ tl leivinjauhetta, 60 g tomusokeria, 1 kananmuna vatkatuna, 130 ml maitoa, 70 ml kasviöljyä, ½ tl vaniljauutetta, 50 g puolimakeita suklaalastuja, 50 g hienonnettuja saksanpähkinöitä, siivilöityä tomusokeria Menetelmä Sekoita jauhot ja sokeri kulhossa ja tee kuoppa seoksen keskelle. Yhdistä loput ainekset tomusokeria lukuun ottamatta, ja lisää ne kuiviin aineisiin ja sekoita, kunnes ne ovat kostuneet. Lusikoi voideltuun ja jauhotettuun muffinivuokiin noin kaksi kolmasosaa täyteen. Laita uuniin. Poista vuoista ja ripottele päälle tomusokeria.
			2	

54 KÄYTTÖ

Leipä/leivonnaiset				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruuan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
27	Pullat *3*6*8	1 annos	Huone	Ainesosat 400 g jauhoja, 200 ml lämmintä maitoa, 70 g sokeria, 30 g hiivaa, 50 g voita, 15 g vaniljasokeria, 2 g suolaa, 120 g rusinoita (valinnainen) Menetelmä Laita jauhot kulhoon ja tee kuoppa keskelle. Lisää hiiva ja 20 g sokeria maitoon ja sekoita. Kaada neste kulhon kuoppaan ja peitä se jauhoilla. Anna kohota lämpimässä paikassa, kunnes pintaan tulee halkeamia. Lisää loput sokerista, pehmennetty voi, vaniljasokeri, suola ja vaivaa tasaiseksi hiivataikinaksi. Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa, kunnes se kaksinkertaistuu kooltaan. Laita taikinaan rusinoita. Jaa taikina 12 osaan ja muotoile pyöreiksi muodoiksi. Aseta leivinpaperilla vuoratulle pellille. Anna kohota uudelleen ja sivele maidolla. Laita uuniin.
			3	
28	Browniet *3*5*8	1 annos	Huone	Ainesosat 225 g sulatettua voita, 400 g valkoista sokeria, 100 g kaakaojauhetta, 1 tl vaniljauutetta, 2 kananmunaa, 130 g jauhoja, ½ tl leivinjauhetta, ½ tl suolaa, 70 g saksanpähkinän puolikkaita Menetelmä Yhdistä sulatettu voi, sokeri ja kaakaojauhe ja sekoita hyvin. Lisää vanilja, munat, jauhot, leivinjauhe ja suola. Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun kuumuutta kestävään vuokaan. Koristele halutessasi saksanpähkinän puolikkailla. Laita uuniin.
			2	

Leipä/leivonnaiset				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruuan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
29	Omenapiirakka ^{*3*8}	1 annos	Jäähdytetty	Ainesosat 150 g valkoista sokeria, 2 rkl vehnä jauhoja, ½ tl jauhattua kanelia, ¼ tl jauhattua muskottipähkinää, ½ tl sitruunankuorta, 1,2 kg ohuiksi viipaloituja omenoita, 2 tl sitruunamehua, 1 rkl voita, 1 piirakkataikina 9 tuuman kaksikuorista piirakkaa varten, 4 rkl maitoa (valinnainen) Menetelmä Sekoita sokeri, jauhot, kaneli, muskottipähkinä ja sitruunankuori keskenään. Aseta ensimmäinen piirakankuori 9-tuuman syvävuokaiseen piirakkavuokaan. Kerrosta kolmasosa omenoista piirakankuoren päälle. Ripottele päälle sokeriseosta ja toista, kunnes kakku on valmis. Ripottele päälle sitruunamehua ja voita. Aseta toinen piirakankuori täytteen päälle ja nypi reunat muotoon. Leikkaa ylempään piirakankuoreen aukkoja ja sivele halutessasi maidolla saadaksesi kuorrutetun viimeistelyn. Laita uuniin.
			3	

Pizza				
Ei	Valikko	Painoraja	Ruuan lämpötila	Ohjeet
			Ritilä	
30	Pakastepizza (ohut pohja) ^{*3}	0,3 kg	Pakastettu	Aseta pakastepizza ritilän päälle. Laita uuniin. Käytä vain yhtä pakastepizzaa kerrallaan.
			2	
31	Pakastepizza (paksu pohja) ^{*3}	0,5 kg	Pakastettu	Aseta pakastepizza ritilän päälle. Laita uuniin. Käytä vain yhtä pakastepizzaa kerrallaan.
			2	

56 KÄYTTÖ

Pizza				
Ei	Valikko	Painoraj a	Ruuan lämpötil a	Ohjeet
			Ritilä	
32	Kotitekoinen pizza *3*8	1 annos	Huone	Ainesosat 20 g hiivaa, 200 ml lämmintä vettä, 5 g suolaa, 350 g jauhoja, 10 g sokeria, 10 g kasviöljyä, 1 pieni purkki tomaattikastiketta, 250 g juustoraastetta, 200 g mozzarellajuustoa, 1 pieni tölkki viipaloituja sieniä, 150 g keitettyä kinkkua, oreganoa, suolaa, pippuria Menetelmä Liuota hiiva lämpimään veteen. Sekoita joukkoon suola ja sokeri. Lisää jauhot hitaasti ja vaivaa jatkuvasti. Lisää öljy ja jatka vaivaamista. Jos taikina on tahmeaa, lisää pieni määrä jauhoja. Peitä taikina ja anna kohota ½ tuntia. Vaivaa taikina jauhotetuin käsin ja levitä se sormenpäillä voidellulle pellille. Levitä tomaattikastiketta taikinan päälle, lisää täytteet kerroksittain. Ripottele juustoa taikinan päälle. Laita uuniin.
			2	

*1 Käännä ruoka merkkiäänän jälkeen ympäri.

*2 Käytä ritilää syvän pellin päällä.

*3 Käytä ritilää.

*4 Käytä uunipataa.

*5 Käytä lämmönkestävää pannua.

*6 Käytä leivinpeltiä.

*7 Käytä muffinivuokaa.

*8 Käytä omia kypsennysastioita.

Air Fry

Tämä toiminto nostaa automaattisesti syötettyä

lämpötilaa 25 °C toimiakseen optimaalisesti, kun käytät Air Fry -tilaa.

Air Fry -toiminto on suunniteltu erityisesti öljyttömään paistamiseen.

HUOMAUTUS

- Air Fry -toimintoa käytettäessä esilämmitystä ei tarvita.
- Jos kypsennät useita eriä, myöhempien erien kypsennysaika voi olla lyhyempi.
- Märat taikinat ja päällysteet eivät rapeudu tai kovetu, kun käytät Air Fry -toimintoa.

Vinkkejä Air Fry -kypsentämiseen

- Parhaan tuloksen saat kypsentämällä ruokaa yhdellä rutilällä, joka on sijoitettu tämän käyttöohjeen taulukossa ehdotetuille tasoille.
- Levitä ruoka tasaisesti yhteen kerrokseen.
- Käytä joko air fry -peltiä tai tummaa leivinpeltiä, jossa on lyhyet reunat tai joka on reunaton, ja joka ei peitä koko rutilää. Tämä mahdollistaa paremman ilmankierron.
- Suihkuta halutessasi peltiä tai air fry -peltiä paistosprayllä. Käytä öljyä, joka voidaan kuumentaa korkeaan lämpötilaan ennen savustumista, kuten avokado-, rypäle-, maapähkinä- tai auringonkukkaöljyä.
- Aseta foliolla vuorattu leivinpelti rutilän päälle tasolle 1, jotta ruoasta tippuva öljy saadaan talteen. Jos käytät runsaasti rasvaa sisältäviä ruokia, kuten kanansiipiä, lisää muutama paperiarkki rasvan imeyttämiseksi.
- Tarkista ruoka usein ja ravista tai käännä sitä, jotta lopputulos olisi rapeampi.
- Valmiit pakastetut ruoat saattavat kypsyä Air Fry -tilassa nopeammin kuin pakkauksessa on ilmoitettu. Vähennä kypsennysaikaa noin 20 prosenttia, tarkista ruoka ajoissa ja sääda kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- Käytä ruokalämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on saavuttanut turvallisen lämpötilan syömiseen. Alikypsennetyn lihan syöminen voi lisätä ruokamyrkytyksen riskiä.
- Saat rapeimman lopputuloksen, kun upotat tuoreet kanansiivet tai -fileet maustettuihin jauhoihin. Käytä 1/3 kuppia jauhoja 0,9 kg kanaa kohti.

Suosituksia rasvaisten ruokien kypsentämiseen Air Fry -tilassa

Runsaasti rasvaa sisältävät ruoat savuavat, kun käytät Air Fry -tilaa. Parhaan tuloksen saat noudattamalla seuraavia suosituksia, kun käytät Air Fry -toimintoa runsasrasvaisten ruokien, kuten kanansiipien, pekonin, makkaran, kalkkunakoipien, lampaankyljysten, ribsien, porsaan kyljen, ankanrinnan tai joidenkin kasvipohjaisten proteiinien kohdalla.

VARO

- Älä koskaan peitä uunin pohjassa olevia aukkoja, reikiä tai läpivientejä tai peitä kokonaisia rutilöitä esimerkiksi alumiinifoliolla. Jos ne peitetään, estyy ilman virtaus uunin läpi ja seurauksena voi olla hiilimonoksidimyrkytys. Alumiinifolio voi myös sitoa lämpöä, mikä voi aiheuttaa palovaaran tai uunin huonon suorituskyvyn.
- Puhdista liesituulettimen rasvasuodattimet säännöllisesti.
- Kytke liesituuletin päälle korkealle tuuletusasennolle ennen kuin aloitat Air Fry -kypsentämisen, ja jätä se päälle 15 minuutiksi kypsennämisen päätyttyä.
- Avaa ikkuna tai lasinen liukuovi, jos mahdollista, jotta keittiö pysyy hyvin tuuletettuna.
- Pidä uuni vapaana rasvakertymistä. Pyyhi uunin sisätilat ennen Air Fry -kypsennystä ja sen jälkeen (kun uuni on jäähtynyt).
- Käytä uunin puhdistusjaksoja ('Helppo puhdistus' tai 'Pyrolyysi') säännöllisesti riippuen siitä, kuinka usein ja millaisia ruokia paistat.
- Vältä avaamasta uunin luukkuja useammin kuin on tarpeen, jotta uunin lämpötila pysyy ennallaan, lämpöhäviö estyy ja energiaa säästyy.
- Air Fry -kypsennys tuoreiden kananpalojen kohdalla (kuten siipien tai koipien, jossa nahka on jätetty päälle) voi tuottaa savua, kun rasva kypsyntyy korkeissa lämpötiloissa. Jos savua syntyy liikaa, käytä Paahtaminen-tilaa Air Fry -toiminnon sijasta.

58 KÄYTTÖ

Suositeltu Air Fry -opas

Kypsennys leivinpellillä

- Asettele ruoka tasaisesti yhteen kerrokseen.
- Aseta pelti ritilätasolle ③.
- Käännä ruoka kypsennyksen aikana estääksesi sen palamisen.
- Ritilä: ritilätaso

PERUNAT - Pakaste				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Pakastetut ranskalaiset (ohuet)	0,4	200	3	15–25
Pakastetut ranskalaiset (Rypytetty, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20–30
Pakastetut bataattiranskalaiset	0,6	200	3	17–27
Pakastetut perunakroketit	1,0	220	3	17–27
Pakastetut röstiperunat	1,0	220	3	15–25

PERUNAT - Tuoreet/kotitekoiset				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Kotitekoiset lohkopерunat	1,3	230	3	25–35

KANA - Pakaste				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Pakastetut kananugetit, rapea	0,6	200	3	15–25
Pakastetut kanasuikaleet	0,8	210	3	20–30

KANA - Tuore, nahan kanssa				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Tuoreet kanansiivet	1,2	230	3	27–37
Tuoreet kanankoivet	2,0	230	3	35–45
Reidet	1,2	230	3	27–37

KANA - Tuore, nahan kanssa				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Rinnat	1,2	230	3	27-37

MUUT				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Pakastetut sipulirenkaat, leivitetty	0,5	200	3	15-25
Pakastetut kevätkääryleet (20 g kukin)	1,2	210	3	20-30
Ohut makkara (70 g kukin, halkaisija 2 cm)	2,0	220	3	15-25
Pakastetut kookoskatkaravut	0,7	200	3	20-30
Tuoreet kampasimpukat puolikuoressa	1,0	210	3	15-25
Tuoreet katkaravut	1,0	200	3	20-30
Vihannesseos	1,0	220	3	17-27

Kypsennys Air Fry -pellillä

- Asettele ruoka tasaisesti yhteen kerrokseen.
- Laita foliolla vuorattu pelti ritilälle tasolle ② tippojen keräämiseksi. Lisää tarvittaessa leivinpaperia imemään öljyä ja vähentämään savuamista.
- Käännä ruoka kypsennyksen aikana estääksesi sen palamisen.
- Ritilä: ritilätaso

PERUNAT - Pakaste				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Pakastetut ranskalaiset (ohuet)	0,4	200	3	15-25
Pakastetut ranskalaiset (Rypytytty, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20-30
Pakastetut bataattiranskalaiset	0,6	200	3	17-27
Pakastetut perunakroketit	1,0	220	3	17-27

60 KÄYTTÖ

PERUNAT - Pakaste				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Pakastetut röstiperunat	1,0	220	3	15-25

PERUNAT - Tuoreet/kotitekoiset				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Kotitekoiset ranskalaiset (10 x 10 mm)	0,6	220	3	20-30
Kotitekoiset lohkoperunat	1,3	230	3	25-35

KANA - Pakaste				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Pakastetut kananugetit, rapea	0,6	200	3	15-25
Pakastetut kanasuikaleet	0,8	210	3	20-30
Jäädetyt siivet, luulliset	1,2	200	3	30-40

KANA - Tuore, nahallinen				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Tuoreet kanansiivet	1,2	230	3	27-37
Tuoreet kanankoivet	2,0	230	3	35-45
Reidet	1,2	230	3	27-37
Rinnat	1,2	230	3	27-37

MUUT				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Pakastetut sipulirenkaat, leivitetty	0,5	200	3	15-25
Pakastetut kevätkääryleet (20 g kukin)	1,2	210	3	20-30

MUUT				
Valikko	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Ritilä	Aika (minuutti)
Ohut makkara (70 g kukin, halkaisija 2 cm)	2,0	220	3	15-25
Pakastetut kookoskatkaravut	0,7	200	3	20-30
Tuoreet kampasimpukat puolikuoressa	1,0	210	3	15-25

Air Sous-Vide

Tämä ominaisuus on saatavilla vain joissakin malleissa.

Air Sous-Vide -kypsennys käyttää ilmaa ruoan kypsentämiseksi "matalalla ja hitaasti". Sitä voi käyttää lihan, kalan, äyriäisten, siipikarjan tai vihannesten kypsentämiseen. Ruoat on vakuumpakattava pusseihin.

Uunia ei tarvitse esilämmittää, kun käytetään Air Sous-Videä.

Katso suositellut Air Sous-Vide -asetukset kypsennysoppaasta.

kypsennysmenetelmät. Kypsennyksen jälkeen paistinpannalla tapahtuva viimeistely antaa täydellisen rapean lopputuloksen.

Air Sous-Viden edut

Air Sous-Vide -kypsennyksessä käytettävät alhaisemmat lämpötilat ja pitkät kypsennysajat tarjoavat monia etuja.

- **Terveellisempi**

Verrattuna muihin kypsennysmenetelmiin Air Sous-Vide säilyttää suurimman osan ruoan alkuperäisistä ravintoaineista.

- **Turvallinen ja kätevä**

Air Sous-Vide -kypsennyksessä käytettävät pitkät kypsennysajat mahdollistavat elintarvikkeiden pastöroinnin. Koska ruoka pakataan vakuumpakkaukseen ennen kypsennystä, avaamattomat pussit voidaan jäähdyttää nopeasti ja säilyttää helposti kypsennyksen jälkeen.

- **Rapeat ja kosteat tulokset**

Air Sous-Vide -kypsennyksen hienosäätöisellä lämpötilan säädöllä saavutetaan helposti täydellinen rakenne lihan ja siipikarjan kohdalla. Käytetyt alhaiset lämpötilat säilyttävät ruoan kosteutta enemmän kuin perinteiset

62 KÄYTTÖ

Suositeltu Air Sous-Vide -opas

Koko, paino, paksuus, lähtölämpötila ja henkilökohtaiset mieltymyksesi vaikuttavat käyttöaikaan. Tämä opas on vain viitteellinen. Säädä kypsennysaika mieltymystesi mukaan.

- Ritiä: ritiätaso

Ruoka	Määrä (kukin)	Ritiä	Lämpötila (°C)	Aika (min.)		
				Min.	Kohde	Maks.
Naudanlihapihvi	2,5 cm paksu 0,3~0,5 kg	2	58	-	150	180
Kananrinta	0,1~0,2 kg	2	67	-	120	180
Lohi	2,5 cm paksu 0,1~0,2 kg	2	60	-	120	150
Parsa	15~20 g	2	85	20	30	45

- Kypsennä 30 minuuttia tai 1 tunti pidempään, jos kypsennät yli 2,5 cm:n paksuista lihaa.
- Jos käytät isompia lihapaloja, leikkaa ne vastaamaan suositeltua painoa. Varo laittamasta lihapaloja liian lähelle toisiaan.

Sapatti-tila

Sapatti-tilaa käytetään yleensä juutalaisten sapattina. Kun Sapatti-tila on aktivoitu, uuni ei sammuu ennen kuin Sapatti-tila poistetaan käytöstä. Sapatti-tilassa kaikki uunin toimintopainikkeet ovat pois käytöstä. Näyttöön ilmestyy 5b.

sapatti -tilassa asiakas voi tavallisesti vain pitää ruoan lämpimänä, koska **sapatti** -tilassa ei saa työskennellä eikä myöskään valmistaa aterioita.

sapatti -Tilassa uunin lämpötilaksi voidaan asettaa 30–250 °C.

Kun **sapatti** -tila on käytössä, laitetta voidaan käyttää ilman, että se on kytketty päälle tai sammutettu, mikä on kielletty asetusajana.

Kun uuni on Sapatti-tilassa, seuraavat toiminnot ovat pois käytöstä:

Lämpötilan säädöt, kypsennysaika, näyttö, uunin valon sytytys/sammutus, hälytystoiminnot ja Wi-Fi-yhteys.

Sapatti-tilan asettaminen

- 1) Käännä ja paina uunitilan nuppia valitaksesi **Alalämmitys**-tilan.
- 2) Aseta haluttu lämpötila.

- 3) Paina uunitilan nuppia.
- 4) Aseta kypsennysaika tarvittaessa.
- 5) Pidä **Asetukset**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy 5b, kun Sapatti-tila on aktivoitu.
- 6) Voit pysäyttää Sapatti-tilan pitämällä **Asetukset**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan.

HUOMAUTUS

- Sapatti-tila on käytettävissä vain, kun uuni on **Alalämmitys**-tilassa.
- Jos kypsennysaika on asetettu, uuni sammuu automaattisesti kypsennysajan lopussa ilman äänimerkkiä. Uuni pysyy Sapatti-tilassa, mutta lämmitin on pois päältä.
- Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu, uuni ei sammuu automaattisesti.
- Sähkökatkoksen jälkeen näyttö kytkeytyy takaisin päälle Sapatti-tilassa, mutta uuni on sammuneena.

Testauslaitoksia koskevat tiedot

Tämä taulukko on tarkoitettu ainoastaan testauslaitosten käyttöön. Se sisältää optimaaliset asetukset IEC 60350-1 -standardissa määritellyille testiresepteille.

Acc: Lisävarusteet

Ritilä: ritilätaso

SUOMI

Ruokalaji	Lämmitystila	Lämpötila (°C)	Acc	Ritilä	Esilämmitys	Aika (minuutti)	Käsittelyt
Pieni kakku	Ylä-ala-lämmitys	170	Uunipelti	3	Kyllä	20–30	-
	Kuuma ilma	150	Uunipelti	3	Kyllä	20–30	-
	Kuuma ilma	150	Uunipelti / Syvä pelti	4 / 2	Kyllä	25–35	Leivinpelti 4:n kohdalla, syvä pelti 2:n kohdalla alhaaltapäin
Sokerikakku	Ylä-ala-lämmitys	170	Ritilä	2	Kyllä	20–30	-
	Kuuma ilma	160	Ritilä	3	Kyllä	30–40	-
Omenapiirakka	Ylä-ala-lämmitys	180	Ritilä	1	Ei	65–75	Toinen pelti vasemmalla takana ja toinen oikealla edessä
	Kuuma ilma	170	Ritilä	2	Ei	65–75	
Taikinaraidat	Ylä-ala-lämmitys	170	Uunipelti	3	Kyllä	20–30	-
	Kuuma ilma	140	Uunipelti	3	Kyllä	20–30	-
	Kuuma ilma	140	Uunipelti / Syvä pelti	4 / 2	Kyllä	20–30	Leivinpelti 4:n kohdalla, syvä pelti 2:n kohdalla alhaaltapäin

64 KÄYTTÖ

Ruokalaji	Lämmitystila	Lämpötila (°C)	Acc	Ritilä	Esilämmitys	Aika (minuutti)	Käsittelyt
Paahtoleipä	Suuri grilli	L1	Ritilä	4	Kyllä (5 min)	2-4	-
Naudanlihapihvi	Suuri grilli	L3	Ritilä	4 / 1	Kyllä (5 min)	10-15 kummallakin puolella	Käännös puoliajan jälkeen
Marenki	Kuuma ilma	80	Uunipelti	3	Ei	120-150	-
Paahdettu kana	Paahdaminen	190	Ritilä / Syvä pelti	2	Kyllä	55-65	Käännös puoliajan jälkeen

ÄLYTOIMINNOT

LG ThinQ -sovellus

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain malleissa, joissa on Wi-Fi-yhteys.

LG ThinQ -sovelluksella pystyt käyttämään laitetta älypuhelimella.

LG ThinQ -sovelluksen ominaisuudet

Kommunikoi laitteen kanssa älypuhelimella käteviä älykkäitä ominaisuuksia käyttäen.

- **Asetukset**
 - Voit asettaa erilaisia asetuksia uunissa ja sovelluksessa.
- **Smart Diagnosis**
 - Jos laitteen kanssa on ongelmia, tämä toiminto antaa hyödyllistä tietoa perustuen laitteen käyttötapaan.
- **Seuranta**
 - Tämän toiminnon avulla voit tarkistaa nykyisen tilan, jäljellä olevan ajan, kypsennysasetukset ja lopetusajan yhdestä paikasta.
- **Tuoteilmoitukset**
 - Ota push-ilmoitukset käyttöön saadaksesi ilmoituksen laitteen tilasta. Ilmoitukset näytetään, vaikka **LG ThinQ**-sovellus ei olisi auki.
- **Ajastin**
 - Voit asettaa ajastimen sovelluksesta.
- **Laiteohjelmiston päivitys**
 - Pidä laite päivitettyinä.

HUOMAUTUS

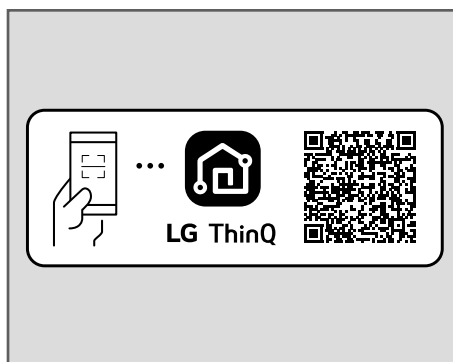
- Sinun on seuraavissa tapauksissa päivitettävä verkon tiedot jokaiselle laitteelle **LG ThinQ**-sovelluksessa kohdan **Laitekortit** → **Asetukset** → **Vaihda verkkoa** mukaisesti.
 - langaton reititin on muutettu
 - langattoman reitittimen salasana on muutettu
 - Internet-palveluntarjoaja on muutettu

- Jos haluat katkaista laitteen yhteyden **Wi-Fi**-verkkoon, poista laite **LG ThinQ**-sovelluksen liitettyjen tuotteiden luettelosta.
- Sovellukseen voidaan tehdä muutoksia laitteen parannustarkoituksiin ilman etukäteistä ilmoitusta käyttäjille.
- Toiminnot voivat vaihdella mallien mukaan.

SUOMI

LG ThinQ -sovelluksen asentaminen ja LG-laitteen yhdistäminen

Skannaa tuotteeseen liitetty QR-koodi käyttämällä kameraa tai älypuhelimesi QR-koodin lukijasovellusta.



HUOMAUTUS

- Varmista WiFi-yhteys tarkistamalla, että -kuvake toimintopaneelissa palaa.
- Laite tukee vain 2,4 GHz:n WiFi-verkkoa. Tarkastaaksesi verkkosi taajuuden ole yhteydessä Internet-palveluntarjoajaasi tai katso langattoman reitittimesi käyttöopasta.
- **LG ThinQ** ei vastaa verkkoyhteyden ongelmista tai verkkoyhteyden aiheuttamista vioista, toimintahäiriöistä tai virheistä.
- Ympäröivä langaton ympäristö voi saada langattoman verkkopalvelun toimimaan hitaasti.

66 ÄLYTOIMINNOT

HUOMAUTUS

- Jos laitteella on ongelma WiFi-verkkoon yhdistämisessä, se saattaa olla liian kaukana reitittimestä. Osta WiFi-toistin (alueen laajentaja) parantamaan WiFi-signalin voimakkuutta.
- Verkkoysteys ei ehkä toimi kunnolla riippuen Internet-palveluntarjoajasta.
- WiFi-yhteyden muodostus ei onnistu tai se voi keskeytyä johtuen kotiverkon ympäristöstä.
- Jos laitetta ei voida yhdistää langattoman signaalin siirtoon liittyvien ongelmien vuoksi, irrota laite pistorasiasta ja odota noin minuutti ennen kuin yrität uudelleen.
- Jos langattoman reitittimesi palomuuuri on päällä, kytke palomuuuri pois päältä tai lisää siihen poikkeus.
- Langattoman verkon nimi (SSID) tulee olla yhdistelmä englantilaisten aakkosten kirjaimia ja numeroita (älä käytä erikoismerkkejä)
- Älypuhelimien käyttöliittymä (UI) voi vaihdella mobiililaitteen käyttöjärjestelmän (OS) ja valmistajan mukaan.
- Jos reitittimen suoja-protokollaksi on asetettu **WEP**, verkon asennus voi epäonnistua. Vaihda suoja-protokollaa (suositellaan **WPA2**) ja kytke tuote uudelleen.
- Voit kytkeä laitteen uudelleen tai lisätä toisen käyttäjän pitämällä **Wi-Fi**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan kytkeäksesi sen tilapäisesti pois päältä. Käynnistä **LG ThinQ**-sovellus ja seuraa sovelluksen ohjeita laitteen rekisteröimiseksi.

RF-moduulin tekniset tiedot

Tyyppi	Taajuusalue	Lähtöteho (maks.)
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	7,03 dBm

Langattoman toiminnon ohjelmistoversio: V 1.0

Tämä laite tulee asentaa ja sitä tulee käyttää siten, että etäisyys laitteeseen ja käyttäjän välillä on vähintään 20 cm.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus



LG Electronics vakuuttaa täten, että radiolaitetyyppi 'Sisäänrakennettu sähköuuni' on direktiivin 2014/53/EU mukainen. EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla seuraavasta Internet-osoitteesta:
<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

Avoimen lähdekoodin ohjelmiston ilmoitustiedot

Voit hankkia lähdekoodin GPL-, LGPL-, MPL- ja muiden avoimien lähdekoodien käyttöoikeudet, joilla on velvollisuus luovuttaa tässä tuotteessa oleva lähdekoodi, ja pääsy kaikkiin viitattuihin käyttöoikeusehtoihin, tekijänoikeusilmoituksiin ja muihin asiaankuuluviin asiakirjoihin osoitteesta <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics voi toimittaa lähdekoodin CD-levyllä. Tästä palvelusta veloitetaan toimituskustannukset (tietovälineen hinta sekä toimitus- ja käsittelykulut). Pyynnön voi lähettää sähköpostitse osoitteeseen opensource@lge.com.

Tämä tarjous on voimassa kaikille, jotka saavat tämän tiedon kolme (3) vuotta siitä päivästä alkaen, kun olemme toimittaneet viimeisen kyseisen mallisen tuotteen.

Smart Diagnosis - ominaisuus

Käytä tätä ominaisuutta avuksi laitteeseen liittyvien ongelmien määrittämisessä ja ratkaisemisessa.

HUOMAUTUS

- Palvelu ei välttämättä toimi LGE:stä riippumattomista syistä, joita ovat muiden

muassa se, ettei WiFi-yhteyttä ole käytettävissä, WiFi-yhteyden katkeaminen, paikalliset sovelluskaupakäytänteet tai se, ettei sovellus ole käytettävissä.

- Ominaisuutta voidaan muuttaa ennalta ilmoittamatta ja se voi olla erilainen riippuen sijaintipaikastasi.

- 3) Pidä puhelin paikallaan, kunnes äänilähetyks on päättynyt. Näyttö laskee aikaa alaspäin. Kun lähtölaskenta on päättynyt ja äänet ovat loppuneet, diagnoosi näkyy sovelluksessa.

HUOMAUTUS

- Parhaan tuloksen saamiseksi älä liikuta puhelinta merkkiäänen lähettämisen aikana.

SUOMI

LG ThinQ -sovelluksen käyttö ongelmatilanteissa

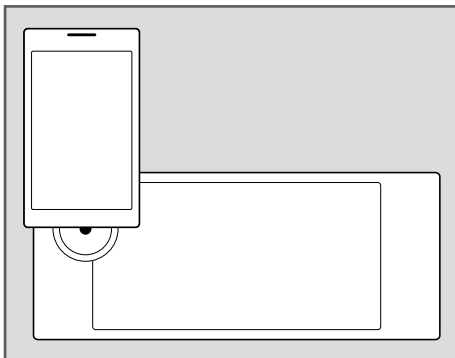
Jos WiFi-varustellun laitteen käytössä ilmenee ongelma, vianmäärittystiedot voidaan lähettää sen kautta älypuhelimien **LG ThinQ** -sovellusta käyttäen.

- Käynnistä **LG ThinQ** -sovellus ja valitse valikosta **Smart Diagnosis** -ominaisuus. Noudata **LG ThinQ** -sovelluksessa annettuja ohjeita.

Äänimerkkivianmäärittelyn käyttö ongelmatilanteissa

Noudata alla olevia ohjeita käyttääksesi äänimerkkivianmäärittelyä.

- Käynnistä **LG ThinQ** -sovellus ja valitse valikosta **Smart Diagnosis** -ominaisuus. Noudata **LG ThinQ** -sovelluksessa annettuja ohjeita koskien äänimerkkivianmäärittelyä.
- 1) Paina **Käynnistä**-painiketta 3 sekunnin ajan.
 - Jos näyttö on lukittu, lukitus on poistettava käytöstä ja sen jälkeen otettava uudelleen käyttöön.
 - 2) Aseta puhelimen suokappale lähelle näytön vasenta yläkulmaa.



68 HUOLTO

HUOLTO

Puhdistus

Sisäpuoli

VAROITUS

- Älä koskaan pyyhi lämmintä tai kuumaa posliinipintaa kostealla sienellä, sillä se voi aiheuttaa lohkeamia tai halkeamia (pieniä hiushalkeamia).

VARO

- Älä käytä uunin puhdistamiseen uuninpuhdistusaineita, höyrystysaineita, voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, valkaisuaineita, etikkaa, teräsvillaista puhdistustyynyä tai hankaavia tyynyjä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa uunin pintaa pysyvästi.
- Älä puhdista tiivistettä.
- Älä puhdista sisäosaa uunin valon ollessa päällä.
- Palovammojen välttämiseksi odota, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin kosketat sen osia.

Älä käytä uunipesuaineita uunipesän puhdistamiseen. Käytä tuotteen **EasyClean** -toimintoa säännöllisesti kevyen lian puhdistamiseksi. Jos lika on sitkeää, käytä **Pyrolyysi** -toimintoa tai puhdista manuaalisesti seuraavien vinkkien avulla.

- Muovista lastaa voidaan käyttää kaapimena, jolla voidaan raaputtaa palaset ja roskat pois ennen uunin puhdistusta ja sen jälkeen.
- Naarmuttamattoman hankaustyyneen karhea puoli voi auttaa poistamaan palaneet tahrat paremmin kuin pehmeä sieni tai pyyhe.
- Tietty paikallisista kaupoista saatavilla olevat naarmuttomat hankaussienet, kuten melamiinivaahdotuovista valmistetut sienet, voivat myös parantaa puhdistustulosta.
- Ruokaroiskeet on puhdistettava, kun uuni on jäähtynyt heti kypsennyksen päätyttyä. Vuotojen tai roiskeiden jättäminen ilman valvontaa voi aiheuttaa pinnan kuvioitumista tai värjäytymistä.

- Korkeassa lämpötilassa ruoat reagoivat posliinin kanssa, ja tuloksena voi olla pysyvä värjäytymä. Kun puhdistat värjäytymää, käytä vain puhdistusaineita tai työkaluja, jotka eivät ole hankaavia.
- Kun puhdistat värjäytymää, käytä vain puhdistusaineita tai työkaluja, jotka eivät ole hankaavia.

Ulkopinnat

Maalatut ja koristeelliset osat

Käytä yleispuhdistuksessa liinaa ja lämmintä saippuavettä. Vaikeamman lian ja pinttyneen rasvan kohdalla voit laittaa nestemäistä pesuainetta suoraan likaan. Anna sen vaikuttaa 30–60 minuuttia. Huuhtelee kostealla liinalla ja kuivaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pinnat

VAROITUS

- Vältäaksesi naarmuja, älä käytä teräsvillatyynyjä.

HUOMAUTUS

- Käytä ruostumattoman teräksen pinnan puhdistamiseen lämmintä saippuavettä tai ruostumattoman teräksen puhdistusainetta tai kiillotusainetta.
- Pyyhi aina metallipinnan viimeistelyn suuntaisesti.
- Ruostumattoman teräksen puhdistusainetta tai kiillotusainetta voi ostaa verkosta tai useimmista kodinkone- tai kodintekniikkaliikkeistä.

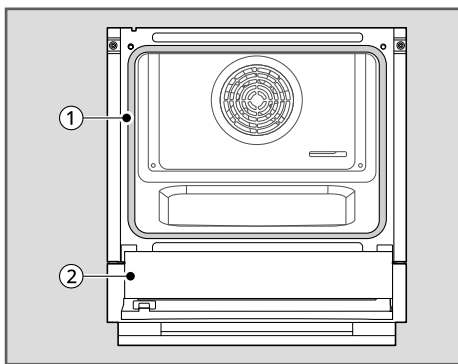
- 1) Laita pieni määrä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta tai kiillotusainetta kosteaan liinaan tai paperipyyhkeeseen.
- 2) Puhdista pieni alue ja hankaa tarvittaessa ruostumattoman teräksen pinnan viimeistelyn suuntaisesti.

- 3) Kuivaa ja kiillota puhtaalla, kuivalla paperipyyhkeellä tai pehmeällä liinalla.
- 4) Toista tarvittaessa.

Uunin luukku

VARO

- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusaineita uunin luukun ulkopuolella. Se voi aiheuttaa vaurioita.
 - Älä puhdista uunin luukun lasia kovilla hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallikaapimilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
 - Älä käytä uunin luukun ulkopuolella uuninpuhdistusaineita, puhdistusjauheita tai kovia hankaavia puhdistusaineita.
- Puhdista uunin luukku huolellisesti saippuavedellä. Huuhtelee hyvin. Älä upota luukkuja veteen.
 - Voit käyttää lasinpuhdistusainetta uunin luukun ulkopuoliseen lasiin. Älä suihkuta vettä tai lasinpuhdistusainetta luukun tuuletusaukkoihin.
 - Älä puhdista uunin luukun tiivistettä. Uunin luukun tiiviste on valmistettu lasikuitumateriaalista, joka on välttämätön hyvän tiivistyksen kannalta. Tiivistettä ei saa hangata, vahingoittaa tai irrottaa.



①	Älä puhdista uunin luukun tiivistettä käsin
②	Voit puhdistaa luukun käsin

- Ks. kohta "Uunin luukun irrottaminen, kokoaminen ja purkaminen" luukun purkamista varten.

Uuniritilät

Irrota uuniritilät ennen niiden puhdistamista.

- 1) Puhdista miedolla, hankaavalla puhdistusaineella.
 - Ritiöihin päätnyt ruoka voi johtaa ritiöiden juuttumiseen paikalleen.
- 2) Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa.

Lisävarusteet

- Puhdista ritilä, leivinpelti ja muut lisävarusteet pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä.
- Älä puhdista lisävarusteita astianpesukoneessa.

Lampun suojus

Pura lampun suojus ennen sen puhdistamista.

- Ks. kohta "**Uunin valon vaihtaminen**" lampun suojakannen purkamiseksi.
- Puhdista lampun suojus pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä.

EasyClean

EasyClean -ominaisuus hyödyntää LG:n uutta emalia auttaakseen poistamaan likaa ilman voimakkaita kemikaaleja. Se toimii käyttäen VAIN VETTÄ 10 minuutin ajan matalissa lämpötiloissa auttaakseen irrottamaan KEVYEN lian ennen käsinpesua.

LG:n uuni antaa mahdollisuuden suorittaa puhdistuksen vähemmällä lämmöllä, ajalla ja lähes täysin ilman savua tai huujuja. Voit vähentää energiankulutusta puhdistamalla kevyen lian uunista **EasyClean** -toiminnolla pyrolyysin sijaan.

EasyCleanin edut

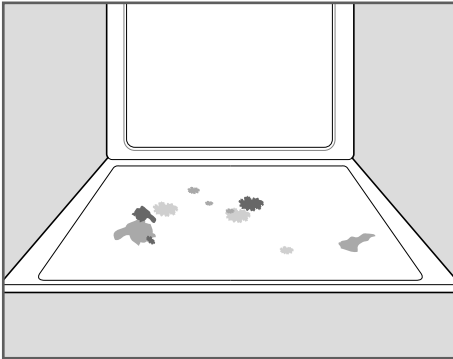
- Irrottaa kevyttä likaa ennen käsinpuhdistusta.
- **EasyClean** käyttää ainoastaan vettä, eikä kemiallisia puhdistusaineita.
- Edistää parempaa **Pyrolyysi** -kokemusta.
 - Viivyttää **Pyrolyysi** -jakson käyttämisen tarvetta

70 HUOLTO

- Minimoi savun ja hajut
- Voi lyhentää **Pyrolyysi** -aikaa

Milloin EasyCleania käytetään

- Esimerkkejä uunin liasta



Tapaus 1

- Lian kuvio: pienet pisarat tai täplät
- Lian tyypit: juusto tai muut ainesosat
- Yleiset ruoat, jotka voivat liata uunin: pizza

Tapaus 2

- Lian kuvio: kevyt roiske
- Lian tyypit: rasva/rasva
- Yleiset elintarvikkeet, jotka voivat liata uunin: pihvit, grillattu / kala, grillattu / matalissa lämpötiloissa paahdettu liha

EasyClean-käyttöopas

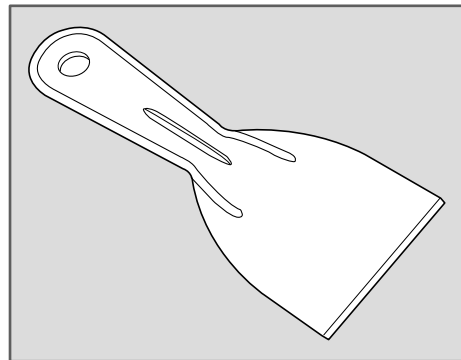
⚠ VARO

- Uunin on oltava tasaisella pinnalla, jotta uunipesän alapinta peittyy kokonaan vedellä **EasyClean** -jakson alussa.
- Älä avaa uunin luukkua **EasyClean** -jakson aikana. Vesi ei kuumene tarpeeksi, jos luukku avataan jakson aikana.
- Poista uunista leivinpelti, syvä leivinpelti, ritalä, kaikki keittoastiat, alumiinifolio tai muu materiaali.

HUOMAUTUS

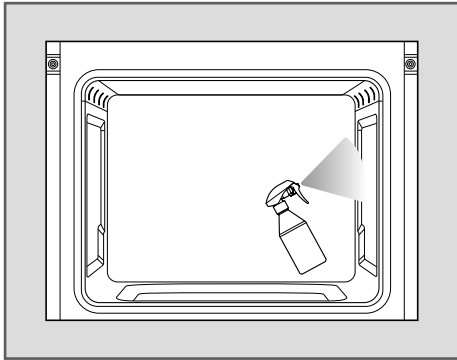
- Anna uunin jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen **EasyClean** -jakson käyttöä. Jos uunipesän lämpötila on yli 65 °C, **EasyClean** -jakso ei aktivoidu, ennen kuin uunipesä jäähtyy.
- Parhaan tuloksen saat käyttämällä tislattua tai suodatettua vettä. Vesijohtovesi voi jättää mineraalikertymiä uunin pohjaan.
- Useiden kypsennysjaksojen aikana kiinni paistunut lika on vaikeampi poistaa **EasyClean** -jaksolla.
- Jos puhdistat useita leivinpeltejä, käytä kokonainen pullo vettä kunkin pelliin puhdistamiseen. Älä suihkuta vettä suoraan ovelle. Muuten vettä tippuu lattialle.
- On normaalia, että tuuletin toimii **EasyClean** -jakson aikana.
- Uunin puhdistamiseen ei suositella kaupallisia uuninpuhdistusaineita tai valkaisuainetta. Käytä sen sijaan mietoa nestemäistä puhdistusainetta, jonka pH-arvo on alle 12,7, jotta emali ei värjäytyisi.

- 1) Ota pois uuniritalä ja lisävarusteet uunista.
- 2) Raaputa ja ota pois palanut lika muovisella kaapimella.

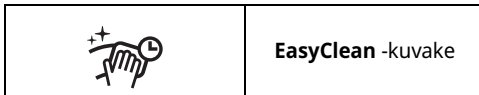


- Ehdotetut muoviset kaapimet:
 - Muovinen kova lasta
 - Muovinen kattilakaavin
 - Muovinen maalikaavin
 - Vanha luottokortti

- 3) Täytä suihkepullo 500 ml:lla vettä ja suihkuta uunin sisäpinnat läpi perusteellisesti.
- 4) Käytä vähintään 50 ml pullossa olevaa vettä lian täydelliseen kostuttamiseen sekä uunin seinämissä että nurkissa.



- 5) Suihkuta tai kaada 450 ml vettä uunipesän keskiosaan. Uunin pohjan syvennyksen on peityttävä kokonaan, jotta kaikki lika jää veden alle. Lisää vettä tarvittaessa.
- 6) Käännä ja paina säätönuppia valitaksesi **EasyClean**.
 - Kuvakkeet näkyvät, kun **EasyClean** on käyttövalmis.



- 7) Paina **Käynnistä**-painiketta tai paina säätönuppia. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

VARO

- Jotkin pinnat voivat olla kuumia **EasyClean** -jakson jälkeen. Käytä kumikäsineitä puhdistuksen aikana palovammojen estämiseksi.
- **EasyClean** -jakson aikana uuni kuumenee niin paljon, että se aiheuttaa palovammoja. Odota, kunnes jakso on ohi, ennen kuin pyyhit uunin sisäpinnan. Muuten seurauksena voi olla palovammoja.
- Vältä nojaamasta uunin luokun lasiin tai lepäämällä sen päällä uunipesän puhdistuksen aikana.

- Älä käytä teräksisiä hankaustyynyjä, muita hankaavia tyynyjä tai puhdistusaineita, sillä nämä aineet voivat vahingoittaa uunin pintaa pysyvästi.

- 8) 10 minuutin jakson lopussa kuuluu äänimerkki, ja End ilmestyy näyttöön.
- 9) Puhdistusjakson jälkeen ja käsinpuhdistuksen aikana uunin pohjalle on jäätävä niin paljon vettä, että kaikki lika jää kokonaan veden alle. Lisää vettä tarvittaessa. Aseta pyyhe lattialle uunin eteen keräämään vesi, jota saattaa valua ulos käsinpuhdistuksen aikana.
- 10) Puhdista uunipesä välittömästi **EasyClean** -jakson jälkeen hankaamalla se märällä, naarmuttamattomalla hankaussienellä tai -tyynyllä. (Hankaava puoli ei naarmuta pintaa.) Puhdistuksen aikana pohjan tuuletusaukkoihin saattaa valua hieman vettä, mutta se kerääntyy uunivuolan alla olevaan astiaan eikä vahingoita poltinta.
- 11) Kun uunipesä on puhdistettu, pyyhi ylimääräinen vesi pois puhtaalla kuivalla pyyhkeellä. Vaihda ritilät ja muut lisävarusteet.
- 12) Jos kevyttä likaa jää jäljelle, toista edellä mainitut vaiheet ja varmista, että likaantuneet alueet kostuvat perusteellisesti.
 - Jos sitkeää likaa on jäljellä useiden **EasyClean** -jaksojen jälkeen, suorita **Pyrolyysi** -jakso. Varmista ennen **Pyrolyysi** -jakson suorittamista, että uunipesässä ei ole uuniritiloita eikä muita lisävarusteita, ja että uunipesän pinta on kuiva. Katso lisätietoja käyttöohjeen **Pyrolyysi** -osasta.

HUOMAUTUS

- Uunipesän tiiviste voi olla märkä, kun **EasyClean** -jakso päättyy. Tämä on normaalia. Älä puhdista tiivistettä.
- Jos uunin pohjaan jää mineraalikertymiä puhdistuksen jälkeen, poista ne etikkaan kastetulla liinalla tai sienellä.

72 HUOLTO

Pyrolyysi

Pyrolyysi -jaksossa uunipesä puhdistetaan erittäin kuumissa lämpötiloissa. **Pyrolyysi** -jakson aikana saatat havaita savua tai hajua. Se on normaalia, varsinkin jos uuni on erittäin likainen. **Pyrolyysi** -jakson aikana keittiön on oltava hyvin tuuletettu, jotta puhdistuksesta aiheutuvat hajut saadaan minimoitua.

Ennen pyrolyysin aloittamista

- Keittiössä on oltava hyvä ilmanvaihto, jotta puhdistuksen hajut voidaan minimoida. Avaa ikkuna tai kytke tuuletin tai liesituuletin päälle ennen **Pyrolyysi** -toimintoa.
- Suurimmat roiskeet on poistettava ennen puhdistusta.
- Pyyhi uunin pohjalle jääneet suurimmat roiskeet.
- Varmista, että uunin valon suojus on paikallaan ja että uunin valo on sammutettu.
- Puhdista uunin runko ja luukku kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee hyvin.

VAROITUS

- Jos uunissa on runsaasti öljylikaa, puhdista uuni **Pyrolyysi** -toiminnoilla ennen uunin käyttöä uudelleen. Jos öljyä jätetään uuniin, se voi aiheuttaa tulipalon.
- Jos uunissa syttyy tulipalo **Pyrolyysi** -toiminnon aikana, sammuta uuni ja odota, että tuli sammuu. Älä avaa luukkuja väkisin. Raitisilman tuominen **Pyrolyysi** -lämpötiloissa voi johtaa liekkien purkautumiseen uunista. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

VARO

- Älä käytä uuninpuhdistusaineita. Kaupallisia uuninpuhdistusaineita tai minkäänlaisia uunin suojapinnoitteita ei saa käyttää missään uunin osassa tai sen ympärillä.
- Poista uunista leivinpelti, syvä leivinpelti, ritilä, kaikki keittoastiat, alumiinifolio tai muu materiaali.
- Uuni näyttää F -virhekoodin ja antaa kolme pitkää äänimerkkiä **Pyrolyysi** -

puhdistusprosessin aikana, jos se saa toimintahäiriön **Pyrolyysi** -tilassa. Katkaise sähkövirta pääsulakkeesta tai katkaisijasta ja anna uuni pätevän tekniikon huollettavaksi.

- Jos **Pyrolyysi** -tilassa ilmenee toimintahäiriöitä, sammuta uuni painamalla **Stop**-painiketta ja katkaise virta. Anna laite pätevän tekniikon huollettavaksi.
- On normaalia, että uunin osat kuumentuvat **Pyrolyysi** -jakson aikana. Vältä luukun, ikkunan tai uunin tuuletusalueen painamista **Pyrolyysi** -jakson aikana.
- Älä jätä pieniä lapsia ilman valvontaa laitteen lähelle. **Pyrolyysi** -jakson aikana uunin ulkopinta voi kuumentua erittäin kuumaksi.
- Jos sinulla on lemmikkilintuja, siirrä ne toiseen hyvin ilmastoituun huoneeseen. Jotkut linnut ovat erittäin herkkiä höyryille, joita syntyy uunin **Pyrolyysi** -jakson aikana.
- Älä pakota luukkuja auki. Se voi vaurioittaa automaattista luukun lukitusjärjestelmää. Ole varovainen, kun avaat uunin luukun **Pyrolyysi** -jakson jälkeen. Seiso uunin vieressä, kun avaat luukun, jotta kuuma ilma tai höyry pääsee poistumaan. Uuni voi silti olla ERITTÄIN KUUMA.

HUOMAUTUS

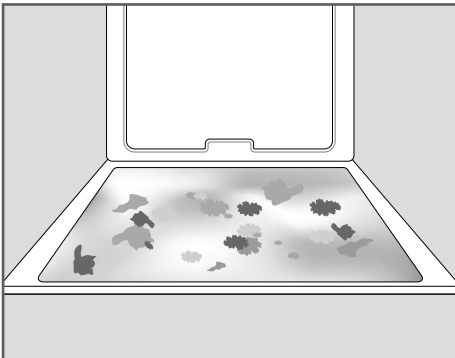
- Uunin valoa ei voi kytkeä päälle **Pyrolyysi** -jakson aikana. Uunin valoa ei voi sytyttää, ennen kuin uunin lämpötila on jäähtynyt alle 250 °C lämpötilaan **Pyrolyysi** -jakson päättyttyä.
- Puhdista uunin runko ja luukku kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee hyvin.
- Älä puhdista tiivistettä. Uunin luukkutiivisteen lasikuitumateriaali ei kestä hankausta. On tärkeää, että tiiviste pysyy ehjänä. Jos huomaat sen kuluvan tai rispaantuvan, ota yhteyttä huoltoteknikkoon sen vaihtamiseksi.
- On normaalia, että tuuletin toimii **Pyrolyysi** -jakson aikana.
- Uunin kuumentuessa saatat kuulla metalliosien laajenemisesta ja supistumisesta syntyviä ääniä. Tämä on normaalia eikä vahingoita uunia.
- Uunissa saattaa olla valkoista tuhkaa. Voit pyyhkiä sen pois kostealla liinalla tai saippualla täytetyllä teräsvillatyynyllä, kun uuni on

jäähtynyt. Jos uuni ei ole puhdas yhden **Pyrolyysi** -jakson jälkeen, toista jakso.

- **Pyrolyysi** -jakson jälkeen posliiniin voi ilmestyä viivoja, koska materiaali on käynyt läpi lämmitys- ja jäähtymisjakso. Tämä on normaalia eikä vaikuta suorituskykyyn.
- **Pyrolyysi** -jaksoa ei voi käynnistää, jos **Ohjauslukko**-toiminto on aktiivinen.
- Kun **Pyrolyysi** -jakso on asetettu, uunin luukku lukittuu automaattisesti. Uunin luukku ei voi avata ennen kuin uuni on jäähtynyt. Lukko vapautuu automaattisesti.
- Kun luukku on lukittu, lukituksen  -merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja jää päälle. Anna uunin luukun lukon aktivoitua noin 15 sekunnin ajan.

Milloin pyrolyysiä tulee käyttää

- Esimerkkejä uunin liasta



Tapaus 1

- Likakuvio: keskisuuri tai suuri roiske
- Lian tyypit: rasva/rasva
- Yleiset ruoka-aineet, jotka voivat liata uunin: korkeissa lämpötiloissa paahdettu liha

Tapaus 2

- Likakuvio: pisarat tai täplät
- Likatyypit: täytteet tai sokeripohjainen lika
- Yleisiä ruoka-aineita, jotka voivat liata uunin: piirakat

Tapaus 3

- Likakuvio: pisarat tai täplät

- Likatyypit: kerma tai tomaattikastike
- Yleisiä ruoka-aineita, jotka voivat liata uunin: pata- tai laatikkoruoa

HUOMAUTUS

- **Pyrolyysi** -jaksoa voidaan käyttää sellaisen lian kohdalla, jota on kertynyt ajan kuluessa. Pinta voi kuitenkin vaurioitua, jos ruoan kypsennyksestä syntyneet suuret roiskeet jätetään puhdistamatta kypsennysjaksojen jälkeen. **Pyrolyysi** -toiminto ei estä tätä tapahtumaa.

Pyrolyysin asettaminen

- 1) Ota pois kaikki ritalät ja lisävarusteet uunista.
- 2) Käännä säätönuppia tai paina **Valikko**-painiketta valitaksesi **Pyrolyysi**.
 - **Pyrolyysi** -kuvake vilkkuu, kun **Pyrolyysi** on valittuna.

	Pyrolyysi -kuvake
---	--------------------------

- 3) Paina säätönuppia vahvistaaksesi asetuksen.
 - **Pyrolyysi** -kuvake lakkaa vilkkumasta.
- 4) Valitse **Pyrolyysi** -jakso lian vaikeuden mukaan kääntämällä säätönuppia (katso alla oleva taulukko).

Likaisuusaste	Jakson asetus
Kevyesti likaantunut uunipesä	1 h 15 min
Kohtalaisen likaantunut uunipesä	1 h 30 min
Voimakkaasti likaantunut uunipesä	2 h

- **Kypsennysaika**-kuvake vilkkuu.

	Kypsennysaika -kuvake
---	------------------------------

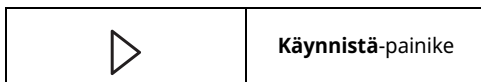
- 5) Jos haluat, paina **Kypsennysaika ja päättymisaika** -painiketta käyttääksesi kypsennyksen päättymisaikaa.

74 HUOLTO

- Aseta päättymisaika säätönupilla.
- **Päättymisaika**-kuvake vilkkuu.



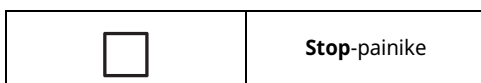
- 6) Paina **Käynnistä**-painiketta tai säätönuppia.



- 7) Kun **Pyrolyysi** -jakso on asetettu, uunin luukku lukittuu automaattisesti ja lukituskuvake tulee näkyviin.
- Uunin luukkua ei voi avata ennen kuin uuni on jäähtynyt. Lukko vapautuu automaattisesti, kun uuni on jäähtynyt.

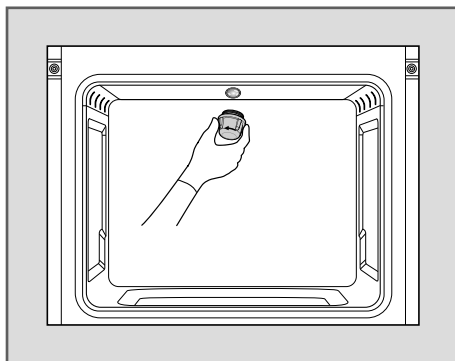
VARO

- Älä pakota uunin luukkua auki, kun lukkokuvake on näkyvässä. Uunin luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin lämpötila on jäähtynyt. Luukun pakottaminen auki vahingoittaa sitä.
- Voi olla tarpeen peruuttaa tai keskeyttää **Pyrolyysi** -jakso liiallisen savun tai tulipalon vuoksi. Voit peruuttaa **Pyrolyysi** -toiminnon painamalla näytön **Stop**-painiketta.



- Irrota laitteen sähkövirta pääsulakkeesta tai katkaisijapaneelistä. Jos näin ei tehdä, seurauksena voi olla vakava henkilövahinko, kuolema tai sähköisku.
- Käytä käsineitä vaihtaessasi uunin valoa. Rikkoutuneiden lamppujen lasinsirut voivat aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Jos käytät voimaa, lasi tai uuni voi haljeta tai vaurioitua.

- 1) Irrota uuni pistorasiasta tai katkaise virta.
- 2) Irrota lasinen lampun suojus kääntämällä sitä vastapäivään.
- 3) Irrota halogeenilamppu kannasta ja hävitä se ympäristöystävällisesti.
- 4) Asenna uusi halogeenilamppu.
- 5) Aseta lasinen lampun suojus paikalleen ja käännä sitä myötäpäivään.
- 6) Kytke uuni pistorasiaan tai kytke virta uudelleen.



Määräaikaishuolto

Uunin valon vaihtaminen

Uunin valo on tavallinen 25 tai 40 watin halogeenivalo.

VAROITUS

- Varmista sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi, että laite on kytketty pois päältä ennen lampun vaihtamista.
- Varmista, että uuni ja polttimo ovat jäähtyneet.

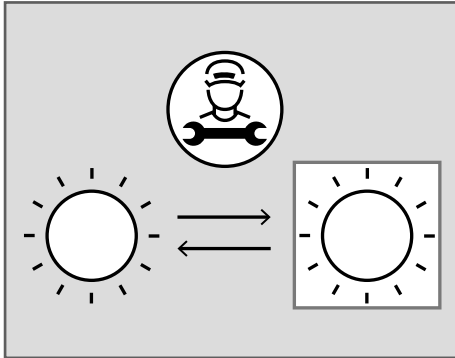
Tietoja valonlähteestä

Tämä laite sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.

- Valo syttyy ja sammuu automaattisesti seuraavissa tapauksissa:
 - luukun avaamisen/sulkemisen yhteydessä.
 - **Valo**-painikkeen painamisen yhteydessä.

- InstaView-toiminnon käytön yhteydessä.

- Ota yhteys huoltoteknikkoon, jos haluat vaihtaa valon kannan.



Valonlähteen tiedot	
Viiteohjausasetukset ja tarvittaessa ohjeet niiden toteuttamisesta.	NA, kun ei viiteohjausasetusta.
Ohjeet siihen, miten mahdolliset valaistuksen ohjausosat ja/tai muut kuin valaistusosat irrotetaan tai miten ne kytketään pois päältä tai miten niiden virrankulutus minimoidaan.	Virtalähteen liitin on irrotettava, jotta valo sammuu.
Jos valonlähde on himmennettävä: luettelo himmennyslaitteista, joiden kanssa se on yhteensopiva, ja valonlähde – himmennusyhteensopivuusstandardi(t), joiden kanssa se on mahdollisesti yhteensopiva;	Ei himmennettävissä.
Jos valonlähde sisältää elohopeaa: ohjeet siihen, miten roskat puhdistetaan mahdollisen rikkoutumisen yhteydessä.	Ei elohopeaa.
Suosituksot valonlähteen hävittämisestä sen käyttöänsä lopussa.	Katso www.lg.com/global/recycling

Uunin luukun irrottaminen, kokoaminen ja purkaminen

Uunin luukun irrottaminen ja purkaminen voi olla tarpeen paremman puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Uunin luukku sisältää lasia, joka voi rikkoutua. Uuninluukku irrotettaessa, koottaessa ja purettaessa on noudatettava varovaisuutta.

VARO

- Palovammojen välttämiseksi odota, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin kosketat sen osia.
- Ovi on hyvin painava. Ole varovainen, kun irrotat, nostat ja vaihdat ovea.

- Älä nosta ovea sen kahvasta. Kahvaa ei ole suunniteltu tukemaan oven painoa, joten se voi vaurioittaa laitteen ovea vakavasti.
- Älä lyö lasia kattiloilla, pannuilla tai muilla esineillä.
- Lasin raapiminen, lyöminen, täräyttäminen tai rasittaminen voi heikentää sen rakennetta, jolloin rikkoutumisriski kasvaa isommaksi.
- Sulje uunin luukku vasta, kun kaikki uunin ritilät ovat täysin paikoillaan.

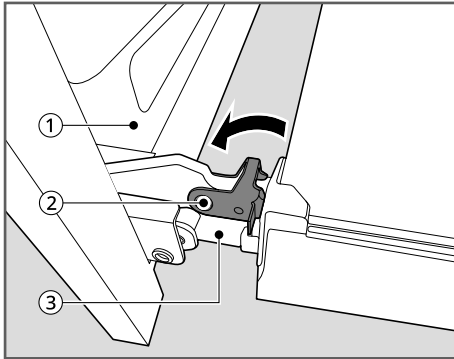
76 HUOLTO

Uunin luukun irrottaminen

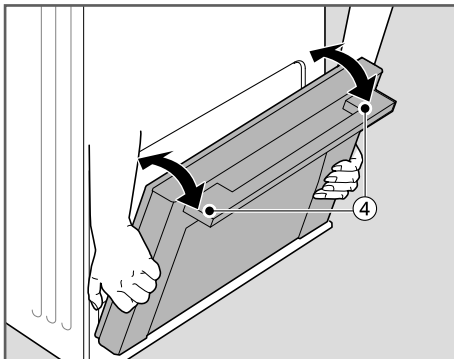
VARO

- Kiinnitä kiinnike kokonaan kiinni, jotta uunipesä ei vahingoitu.

- Avaa luukku kokonaan.
- Nosta luukun kiinnike ② ylös ja käännä se kokonaan uunia ① kohti.



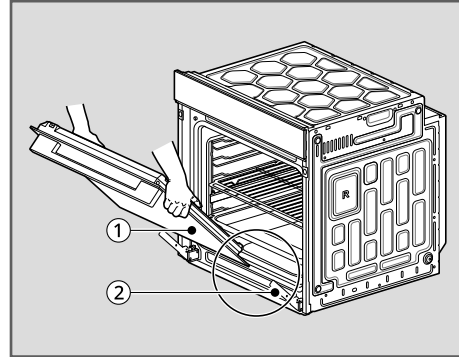
- Tartu tukevasti luukun molemmilta puolilta yläreunasta.
- Sulje luukku osittain noin 70 asteeseen ④. Jos asento on oikea, saranat ③ liikkuvat vapaasti.



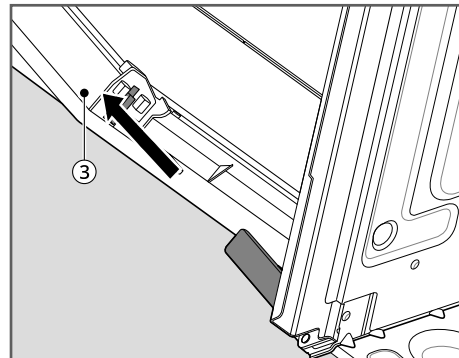
- Nosta ja vedä luukkua itseäsi kohti, kunnes saranan salvat ovat täysin löysällä.

Uunin luukun kokoaminen

- Tartu tukevasti luukun ① molempiin puoliin lähellä yläosaa.

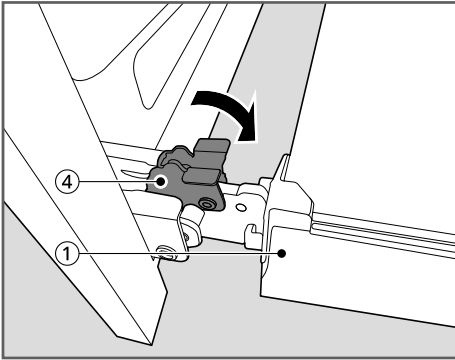


- Aseta saranat ② kokonaan uriin ③.



- Avaa luukku hitaasti kokonaan. Varmista, että saranat ② ovat kunnolla kiinni urissa ③.

- 4) Nosta luukun kiinnike ④ ylös ja käännä se kokonaan uunin luukkua ① kohti, kunnes se napsahtaa paikalleen.

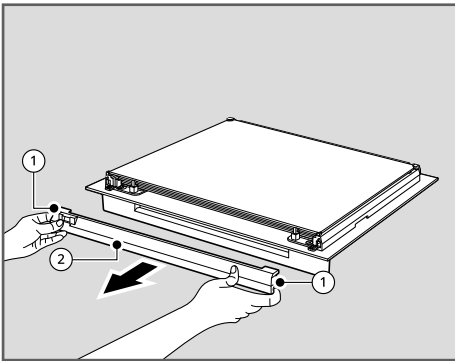


- 5) Sulje luukku.

Uunin luukun purkaminen

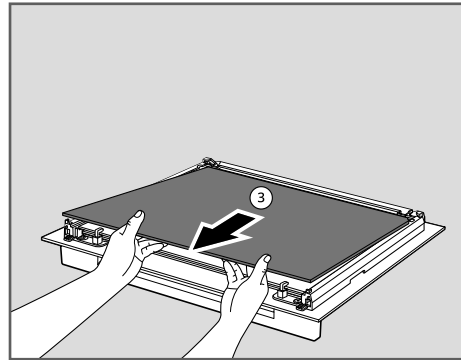
Uunin luukku sisältää kolme kerrosta lasipaneeleja. Irrota uunin luukku uunista ennen uunin luukun purkamista.

- 1) Irrota uunin luukku uunista ja aseta se pehmeälle, tasaiselle alustalle rikkoutumisen ja naarmuuntumisen estämiseksi siten, että luukun kahva osoittaa kohti lattiaa.
- 2) Paina lukkoja ① luukun yläkannen ② molemmin puolin ja vedä eteenpäin.



- 3) Tartu molemmin käsin lasipaneeliin ③, nosta sitä hieman ylöspäin ja vedä eteenpäin irrottaaksesi sen uunin luukusta. Aseta lasiin työnnetty tiivisteet (4 kpl) syrjään.

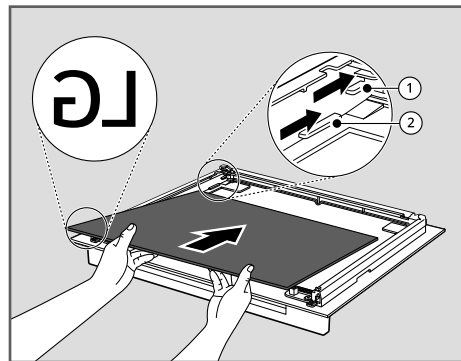
Toista poistaaksesi kaikki kolme lasipaneelikerrosta.



Lasipaneelin kokoaminen

Asenna lasipaneelit irrottamiseen verrattuna käänteisessä järjestyksessä.

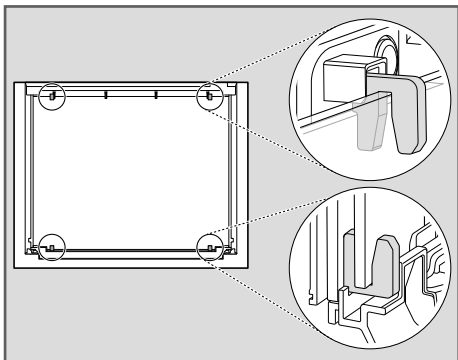
- 1) Liu'uta alempi lasipaneeli kohtaan ② ja toinen lasipaneeli uunin luukun kohtaan ①.
 - Aseta lasipaneeli **LG** painettu puoli uunin luukun kahvaa kohti.



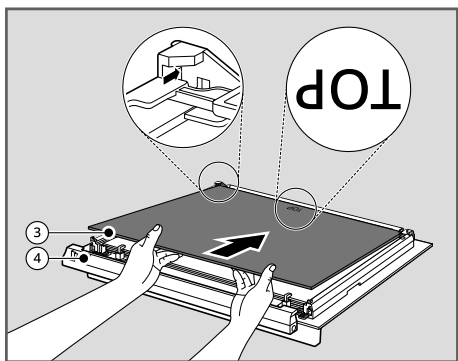
- 2) Kokoa toisen lasilevyn 4 tiivistettä seuraavasti.

78 HUOLTO

- Tiivisteet pitävät lasin paikallaan ja vähentävät melua sekä tärinää luukussa.



- 3) Työnnä ylempi lasipaneeli ③ toisen lasipaneelin päälle uunin luukkuun.
- Jos se on asetettu oikein, lasipaneelin pohjassa näkyy **TOP**, joka osoittaa oikean pinnan suuntauksen.



- 4) Kokoa oven yläsuojus ④.
- Varmista, että se on kiinnitetty (naksauttaa!).

VIANMÄÄRITYS

Usein kysytyt kysymykset

Usein kysytyt kysymykset

- K: Onko normaalia kuulla naksahtava ääni uunin takaosasta, kun käytän sitä?**
- V:** Uusi laitteesi on suunniteltu niin, että uunin lämpötila pysyy tiukemmin hallinnassa. Saatat kuulla uunin lämmityselementtien naksahavan päälle ja pois päältä useammin uudessa uunissasi. Tämä on NORMAALIA.
- K: Miksi ajan kaksoispiste vilkkuu?**
- V:** Tämä tarkoittaa, että tuote on juuri kytketty virtaan tai että siinä on ollut virtakatkos. Voit nollata vilkkuvan ajan painamalla mitä tahansa painiketta ja nollaamalla kellon tarvittaessa.
- K: Konvektiokypsennyksen aikana tuuletin pysähtyy, kun avaan luukun. Onko se normaalia?**
- V:** Kyllä, se on normaalia. Kun luukku avataan, konvektiotuuletin pysähtyy, kunnes luukku taas suljetaan.
- K: Voinko käyttää alumiinifoliota keräämään valumia uunipesästä?**
- V:** Älä koskaan käytä alumiinifoliota uunin pohjan tai sivujen vuoraamiseen. Folio sulaa ja tarttuu uunin pohjapintaan, eikä sitä voi irrottaa. Käytä sen sijaan foliolla vuorattua uunipeltiä, joka on asetettu alemmalle uuniritilälle valumien keräämiseksi. (Jos foliota on jo sulanut uunin pohjalle, se ei haittaa uunin toimintaa).
- K: Voinko käyttää alumiinifoliota rutilöillä?**
- V:** Älä peitä rutilöitä alumiinifoliolla. Kokonaisten rutilöiden peittäminen foliolla rajoittaa ilmavirtausta, mikä heikentää kypsennystuloksia. Käytä hedelmäpiirakoiden tai muiden happamien tai sokeristen ruokien alla foliolla vuorattua peltiä, jotta roiskeet eivät vahingoittaisi uunin pintaa.

VARO

- Foliota voidaan käyttää ruoan käärimiseksi uunissa, mutta foliota ei saa päästää kosketuksiin uunissa olevien paljaiden lämmitys-/grillauselementtien kanssa. Folio voi sulaa tai syttyä, mikä voi aiheuttaa savua, tulipaloa tai loukkaantumisia.

K: Voinko jättää rutilät uuniin pyrolyysin ajaksi?

V: Ei. Poista kaikki esineet uunista ennen **Pyrolyysi** -jakson aloittamista.

K: Mitä teen, jos rutilät ovat tahmeat ja niitä on vaikea liu'uttaa sisään ja ulos?

V: Ajan myötä rutilöitä voi olla vaikea liu'uttaa sisään ja ulos. Levitä pieni määrä oliiviöljyä rutilöiden sivuille. Se toimii voiteluaineena liukumisen helpottamiseksi.

80 VIANMÄÄRITYS

K: Pitäisikö minun grillata luukku auki vai suljettuna?

V: Sähköuunia ei ole suunniteltu grillaukseen luukku auki. Jos grillaat uunin luukku auki, se voi vaurioittaa uunin nuppeja tai näyttöä.

K: Miksi toimintopainikkeet eivät toimi?

V: Tarkista, onko **ohjauslukko** aktivoitu. Lukituskuvake  näkyy näytössä, jos **ohjauslukko** on käytössä. Jos haluat poistaa **ohjauslukon** käytöstä, katso **ohjauslukon asettamista** käsittelevä kohta osiosta **Käyttö**.

K: Miten voin auttaa pitämään lapset turvassa laitteen ympärillä?

V: Lapsia on valvottava laitteen ympärillä aina, kun se on käytössä, ja käytön jälkeen, kunnes uunin pinnat ovat jäähtyneet. **Ohjauslukon** avulla voidaan myös estää lapsia kytkemästä uunia vahingossa päälle. **Ohjauslukko** poistaa useimmat ohjauspaneelin painikkeet käytöstä. Lisätietoja on **ohjauslukon asettamista** käsittelevässä kohdassa **Käyttö**-osiossa.

Ennen soittamista huoltoon

Kypsentäminen

Oireet	Syy & Ratkaisu
Uuni ei toimi	Laitteen pistoke ei ole kunnolla pistorasiassa. Varmista, että sähköpistoke on kytketty jännitteeseen, asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan.
	Kotisi sulake voi olla palanut tai katkaisin lauennut. Vaihda sulake tai nollaa katkaisin.
	Uunin säätimet on asetettu väärin. Ks. osio "Uunin käyttö" luvussa Käyttö.
	Uuni on liian kuuma. Anna uunin jäähtyä alle lukituslämpötilan.
Höyryä tulee uunin tuuletusaukon kautta.	Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsentaminen tuottaa höyryä. Tämä on normaalia.
Laite ei toimi.	Johtoa ei ole kytketty oikein. Varmista, että johto on kytketty oikein pistorasiaan. Tarkista katkaisimet.
	Huoltojohdotus ei ole valmis. Pyydä apua sähköasentajalta.
	Sähkökatko. Tarkista talon valot varmistuaksesi. Soita paikalliselle sähköyhtiölle huoltoa varten.

Oireet	Syy & Ratkaisu
Uuni savuaa liikaa grillauksen aikana.	Ohjausta ei ole asetettu oikein. Noudata 'Uunin säätimien asetus' -kohdan ohjeita.
	Liha on liian lähellä elementtiä. Aseta ritilä uudelleen siten, että lihan ja elementin väliin jää riittävästi tilaa. Esilämmitä grillielementti paistamista varten.
	Lihaa ei ole valmistettu asianmukaisesti. Poista liika rasva lihasta. Leikkaa jäljellä olevat rasvareunat käpristymisen estämiseksi.
	Uunipinnoille on kertynyt rasvaa. Vanhat rasvat tai ruokaroiskeet aiheuttavat liiallista savua. Säännöllinen puhdistus on tarpeen, kun grillataan usein.
Ruoka ei paistu tai paahdu oikein.	Uunin säätimet on asetettu väärin. Ks. osio "Uunin käyttö" luvussa Käyttö.
	Ritilän taso on virheellinen tai ritilä on vinossa. Ks. osio "Uunin käyttö" luvussa Käyttö.
	Vääriä tai väärän kokoisia keittoastioita käytetään. Ks. osio "Uunin käyttö" luvussa Käyttö.
Uunin ikkunaan kerääntyy kosteutta tai uunin tuuletusaukosta tulee höyryä.	Näin käy, kun kypsennät runsaasti kosteutta sisältäviä ruokia. Tämä on normaalia.
	Ikkunan puhdistuksessa käytettiin liiallista kosteutta. Älä käytä liiallista kosteutta ikkunan puhdistamisen yhteydessä.
Lämmin ilma purkautuu keittiöön, kun uuni on sammutettu.	Lämpimän ilman poistoa tarvitaan uunin lämpötilan ylläpitämiseksi ja jäähdyttämiseksi. Se kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun lämpö jäähtyy turvalliseen lämpötilaan. Tämä on normaalia.

Osat ja ominaisuudet

Oireet	Syy & Ratkaisu
 näky näytössä, kun haluat kypsentää	Uunin luukku on lukittu, koska uunin sisälämpötila ei ole laskenut alle lukituslämpötilan. Paina STOP-painiketta. Anna uunin jäähtyä.
	Ohjauslukko on aktivoitu. Nollaa toiminto painamalla ohjauslukkopainiketta 3 sekunnin ajan.

82 VIANMÄÄRITYS

Oireet	Syy & Ratkaisu
Uunin valo ei toimi.	Polttimo on aika vaihtaa tai se on löysällä. Vaihda tai kiristä polttimo. Katso tämän käyttöoppaan kohta ”Uunin valon vaihtaminen”.
Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tuuletin sammuu automaattisesti, kun elektroniset komponentit ovat jäähtyneet riittävästi. Tämä on normaalia.
Uuni ei käynnistä pyrolyysia.	Uunin lämpötila on liian korkea pyrolyysitoiminnon asettamiseksi. Anna laitteen jäähtyä ja nollaa säätimet.
	Uunin säätimet on asetettu väärin. Ks. kohta ’Pyrolyysi’.
	Pyrolyysijaksoa ei voida käynnistää, jos uunin luukku on auki. Sulje uunin luukku.
Uunin luukku ei avaudu pyrolyysijakson jälkeen.	Uuni on liian kuuma. Anna uunin jäähtyä alle lukituslämpötilan.
	Ohjaus ja ovi voidaan lukita. Anna uunin jäähtyä noin tunnin ajan pyrolyysijakson jälkeen. Luukku voidaan avata, kun lukkoa  ei enää näytetä pyrolyysijakson aikana.
	Ohjauslukko on aktivoitu. Nollaa toiminto painamalla ohjauslukkopainiketta 3 sekunnin ajan.
Uuni ei ole puhdas pyrolyysijakson jälkeen.	Uunin säätimiä ei ole asetettu oikein. Ks. kohta ’Pyrolyysi’.
	Uuni oli erittäin likainen. Puhdista runsaat roiskeet ennen puhdistusjakson aloittamista. Erittäin likaisten uunien kohdalla on ehkä suoritettava pyrolyysi uudelleen tai pidemmäksi aikaa.
Konvektiotuuletin pysähtyy.	Konvektiotuuletin pysähtyy konvektiopaiston aikana. Se mahdollistaa tasaisemman lämmityksen jakson aikana. Kyseessä ei ole uunin vika, ja se on normaalia toimintaa.
Uuniritilöitä on vaikea liu'uttaa (WS7D76*2**, WSED7613*).	Kiiltävät, hopeanväriset ritilät puhdistettiin. Levitä talouspaperiin pieni määrä kasviöljyä ja pyyhi uuniritilöiden reunat talouspaperilla.
Kypsennyslokero ei kuumene, ja näytössä näkyy Demo- tai D-kuvake.	Laite on demotilassa. Katso Omistajan käsikirjan kohta ”Demo-tila” ja poista tila käytöstä.

Äänet

Oireet	Syy & Ratkaisu
"Rätisevä" tai "poksuva" ääni	Tämä on metallin lämpenemisen ja jäähtymisen ääni sekä kypsennys-että Pyrolyysi -toimintojen aikana. Tämä on normaalia.
Tuulettimen melu	Konvektiotuuletin voi kytkeytyä päälle ja pois päältä automaattisesti. Tämä on normaalia.

SUOMI

Wi-Fi

Oireet	Syy & Ratkaisu
Kodinkoneesi ja älypuhelimesi eivät ole yhteydessä Wi-Fi-verkkoon.	Salasana Wi-Fi-verkolle, johon yrität yhdistää, on virheellinen. Etsi älypuheliminesi yhdistetty Wi-Fi-verkko ja poista se, minkä jälkeen rekisteröi laitteesi LG ThinQ -sovelluksella.
	Älypuhelimesi Mobiilidata on päällä. Kytke pois päältä älypuhelimesi Mobiilidata ja rekisteröi laite käyttäen Wi-Fi-verkkoa.
	Langattoman verkon nimi (SSID) on asetettu väärin. Langattoman verkon nimi (SSID) tulee olla yhdistelmä englantilaisten aakkosten kirjaimia ja numeroita (älä käytä erikoismerkkejä)
	Reitittimen taajuus ei ole 2,4 GHz. Vain 2,4 GHz reitittimen taajuus on tuettu. Aseta langaton reititin 2,4 GHz taajuuteen ja yhdistä laite langattomaan reitittimeen. Tarkastaaksesi reitittimen taajuuden kysy internet-yhteytesi palveluntarjoajalta tai reitittimen valmistajalta.
	Laitteen ja reitittimen välinen etäisyys on liian suuri. Jos laitteen ja langattoman reitittimen välinen etäisyys on liian suuri, signaali voi olla heikko ja yhteys ei välttämättä asennu oikein. Siirrä reititintä niin, että se on lähempänä laitetta.

Asiakaspalvelu ja varaosat

Asiakaspalvelu

Jos vikaa ei voida korjata edellä mainituilla toimenpiteillä, ota yhteys LG-palveluun.

Kaikkien maiden yhteystiedot löytyvät oheisesta takuukortista.

- Jos laite on viallinen, sitä ei saa käyttää. Vian ilmetessä laite on eristettävä irrottamalla

verkkopistoke tai kytkettävä pois päältä irrottamalla sulake tai kytkemällä katkaisija pois päältä talon sulakerasiassa.

- Laitteen saa korjata vain erityisesti koulutettu ja pätevä sähköalan ammattilainen. Väärin tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa huomattavia vahinkoja.

84 VIANMÄÄRITYS

VARO

- Laitteen korjaukset saa suorittaa vain erikoisvaltuutettu teknikko. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut. Vian tai häiriön sattuessa kytke laite pois päältä sähköverkosta. Asiakaspalvelun teknikkojen tai jälleenmyyjien käynnit vikatilanteessa eivät välttämättä kuulu takuun piiriin, jos vian syy on seurausta asiakkaan epänormaalista käytöstä.

Varaosat

Jos tarvitset varaosia tai teknikkoa, ota yhteys LG-huoltoon.

- Puhelusi välitetään automaattisesti postinumeroalueesta vastaavalle asiakaspalvelukeskukselle.
- Paikallisen asiakaspalvelukeskuksen osoite ja muut asiakkaille annettavat tiedot löytyvät internetistä osoitteesta www.lg.com

Varmista, että sinulla on seuraavat tiedot:

- Nimesi ja osoitteesi, mukaan lukien postinumerosi.
- Puhelinnumerosi.
- Tarkat tiedot ongelman luonteesta.
- Malli, sarja ja sarjanumero. Nämä tiedot löytyvät uunin luukun vasemmassa sisäreunassa olevasta tyyppikilvestä.
- Päivätty ostokuitti. Huomaa, että takuuvaatimuksen tekemiseksi tarvitaan todiste ostotapahtumasta. Varmista ennen takuuvaatimuksen esittämistä, että olet lukenut läpi kohdan "Vianmääritys". Teknikon suorittama tarkastus on maksullinen, jos käy ilmi, että laitteessa ei ole mekaanista tai sähköistä vikaa.

Tuoteseloste

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) N:o 65/2014 ja 66/2014, sovellettava standardi EN 60350-1:2016

Tavaramerkki	LG
Mallitunnus	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Energiatohokkuusindeksi (EEI _{cavity})	65,6
Energiatohokkuusluokka	A+
Energiankulutus (perinteinen tila)	0,89 kWh/jakso
Energiankulutus (tuulettimella pakotettu konvektiotila)	0,57 kWh/jakso
Uunipesien määrä	1
Lämmönlähde	Sähköinen
Tilavuus	76 l
Massa	43,0 kg

SUOMI

KOMISSION ASETUS (EU) N:o 2023/826, sovellettava standardi EN 50564:2011

Tietotilan virrankulutus	0,8 W
Virrankulutus verkkovalmiustilassa	2,0 W
Aika, jonka jälkeen tehonhallintatoiminto tai vastaava toiminto siirtää laitteen automaattisesti valmiustilaan ja/tai pois päältä -tilaan ja/tai verkkovalmiustilaan	5 minuutin kuluessa

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

