pl-pl_main.book.book Page 1 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Zeskanuj kod QR,
aby zobaczyć instrukcję.

PODRĘCZNIK OBSŁUGI

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

LG Electronics

Przed rozpoczęciem montażu należy uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję. Uprości to montaż i zapewni jego prawidłowość i bezpieczeństwo. Po zakończeniu montażu instrukcję należy przechowywać w pobliżu urządzenia, aby móc skorzystać z niej w przyszłości.

POLSKI

WS7D76**** , WSED761**

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Wszelkie prawa zastrzeżone.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

SPIS TREŚCI

Zamieszczone w instrukcji ilustracje lub treści mogą różnić się w zależności od modelu posiadanego przez użytkownika.

Niniejszy podręcznik może podlegać zmianom wprowadzanym przez producenta.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE..... 5

Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa 5

OSTRZEŻENIE 6

Montaż 6
Obsługa 7
Konserwacja 10
Ryzyko pożaru i materiały łatwopalne 11

PRZESTROGA 12

Obsługa 12
Konserwacja 13

ZASADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA 15

Usuwanie odpadów 15
Zużyte urządzenia 16
Utylizacja starego urządzenia 17

INSTRUKCJA MONTAŻU 17

Instrukcje bezpieczeństwa dla montera 17
Połączenie elektryczne 18

INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

Funkcje produktu 19

Zewnętrzna / wewnętrzna część 19
Akcesoria 20

OBSŁUGA

Obsługa panelu sterowania 22

Funkcje panelu sterowania 22
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 24

Zmiana ustawień 24

Ustawienia (InstaView, zegar, głośność) 24
Ustawianie trybu gotowania 25
Control Lock (Blokada sterowania) 25
Światło piekarnika 25

LG Electronics

Wi-Fi 26
Remote Start (Uruchomienie zdalne) 26
Tryb Demo (Demonstracyjny) 26

Obsługa piekarnika 27
Przed użyciem piekarnika 27
Montowanie szyn (teleskopowych) na półkę 27
Usuwanie szyn z półki 28
Używanie prowadnic teleskopowych (Model WS7D76*2**,WSED7613*) 28
Używanie standardowych półek piekarnika 29
InstaView 29
Gotowanie ręczne 30
Pieczenie ciast 35
Zalecenia dotyczące pieczenia ciast 36
Tryb Hot Air / Economic Hot Air (Gorące powietrze / Ekonomiczne gorące powietrze) 42
Zalecenia dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze) 44
Grillowanie 44
Zalecenia dotyczące grillowania 46
Rozmrażanie 47
Tryb Roasting (Pieczenie) 47
Recipe Cook (Gotowanie z przepisem) 49
Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem) 61
Zalecenia dotyczące trybu Air Frying (Smażenie powietrzem) 64
Tryb Air Sous-Vide 67
Zalecenia dotyczące funkcji Air Sous-Vide 68
Tryb Sabbath (Szabat) 68
Informacje dla instytutów badawczych 69

INTELIGENTNE FUNKCJE

Aplikacja LG ThinQ 71
Funkcje aplikacji LG ThinQ 71
Instalacja aplikacji LG ThinQ i łączenie z urządzeniem firmy LG 71
Specyfikacje modułu radiowego 72
Deklaracja zgodności 72
Informacja dotycząca oprogramowania open source 72

Funkcja Smart Diagnosis 73
Używanie LG ThinQ do diagnozowania problemów 73
Używanie diagnostyki dźwiękowej do diagnozowania problemów 73

KONSERWACJA

LG Electronics

Czyszczenie.....74
Wnętrze.....74
Część zewnętrzna.....74
EasyClean.....76
Funkcja Pyrolysis (Piroliza).....78
Konserwacja okresowa.....81
Wymiana lampy piekarnika.....81
Odłączanie, montaż i demontaż drzwi piekarnika.....82

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Najczęściej zadawane pytania.....86
Często zadawane pytania.....86
Przed skontaktowaniem się z serwisem.....87
Gotowanie.....87
Części i funkcje.....89
Hałasy.....90
Wi-Fi.....90
Obsługa klienta i części zamienne.....91
Karta produktu.....93

LG Electronics

pl-pl_main.book.book Page 5 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo użytkownika i innych osób jest bardzo ważne.

W niniejszej instrukcji i na samym urządzeniu znajduje się wiele ważnych komunikatów dotyczących bezpieczeństwa. Należy się z nimi zapoznać i zawsze ich przestrzegać.

Należy zapoznać się z instrukcją i przestrzegać jej podczas użytkowania urządzenia, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia elektrycznego, urazów ciała lub uszkodzeń. Niniejszy poradnik nie uwzględnia wszystkich możliwych sytuacji. W przypadku pojawienia się niezrozumiałego problemu należy zawsze skontaktować się z przedstawicielem serwisu technicznego lub producentem. Niniejsza instrukcja ma zastosowanie jedynie wtedy, gdy na urządzeniu znajduje się symbol danego kraju. Jeśli na urządzeniu nie ma takiego symbolu, należy zapoznać się z instrukcją techniczną, zawierającą niezbędne wytyczne dotyczące modyfikowania urządzenia, aby dostosować je do warunków użytkowania obowiązujących w danym kraju.

LG Electronics

⚠ To jest symbol ostrzegawczy.
Symbol ten ostrzega o potencjalnych zagrożeniach, które mogą doprowadzić do śmierci lub urazów ciała u użytkownika lub innych osób. Przy każdym komunikacie dotyczącym bezpieczeństwa znajdował się będzie symbol ostrzegawczy oraz słowo OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA.

Te słowo oznaczają:

⚠ **OSTRZEŻENIE**
Nieprzestrzeganie instrukcji może doprowadzić do śmierci lub poważnych urazów ciała.

⚠ **PRZESTROGA**
Nieprzestrzeganie instrukcji może doprowadzić do urazów ciała lub uszkodzenia produktu.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 6 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa wskazują potencjalne zagrożenia, sposób ograniczenia ryzyka urazu ciała, a także konsekwencje nieprzestrzegania tych instrukcji.

OSTRZEŻENIE

⚠ OSTRZEŻENIE

- Aby ograniczyć ryzyko wybuchu, pożaru, śmierci, porażenia elektrycznego, uraz lub poparzenia podczas użytkowania tego produktu, należy przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym następujących:

Montaż

- Nie wolno pozwalać nikomu wspinać się na drzwi piekarnika, stawać na nich lub zwieszać się z nich. Kontakt z ciepłą żywnością lub z samym piekarnikiem może spowodować urazy ciała.
- Nie wolno wykładać ścian piekarnika, półek, dna ani żadnej innej części piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem. Zrobienie tego zakłóci dystrybucję ciepła, obniży wydajność pieczenia i spowoduje permanentne szkody we wnętrzu piekarnika (folia aluminiowa wtopi się w powierzchnię wewnętrzną piekarnika).
- Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową ani żadnym innym materiałem. Nieprawidłowy montaż wyłożeń piekarnika wiąże się z ryzykiem porażenia elektrycznego lub pożaru.
- Urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego montera zgodnie z instrukcją montażu. Wszelkie regulacje i prace serwisowe powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanych monterów lub serwisantów.
- Należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia przed uruchomieniem go. Należy trzymać tworzywa sztuczne, ubrania, papier i inne łatwopalne materiały z daleko od części urządzenia, które mogą się nagrzewać.
- Podczas wykonywania połączeń elektrycznych zasilanie elektryczne musi być wyłączone.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 7 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Nieprawidłowe podłączenie kabli obudowy aluminiowej do przewodów miedzianych wiąże się z ryzykiem porażenia elektrycznego lub pożaru. Należy korzystać wyłącznie ze złącz przeznaczonych do łączenia miedzi z aluminium i ściśle przestrzegać procedury zalecanej przez producenta.
- Nie należy otwierać ani zamykać drzwi piekarnika stopą z użyciem nadmiernej siły.
- Nie wolno zasłaniać otworu wentylacyjnego chusteczką.
- Nie wolno umieszczać, przechowywać ani gotować żywych zwierząt lub organizmów w piekarniku.
  - Nie wolno używać piekarnika do wypalania ceramiki lub suszenia pomalowanych przedmiotów.
- Nie wolno montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania.
- Nie wolno montować urządzenia na podłodze.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
- Sprawdzić ustawienia trybu Demo.
  - Grzałki komory pieczenia nie będą działać, gdy tryb Demo jest włączony (na wyświetlaczu pojawi się Demo lub D). Jeśli tryb jest włączony, należy go wyłączyć przed rozpoczęciem gotowania.

Obsługa

- Ten piekarnik nie jest przystosowany do zastosowań komercyjnych. Przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- **NIE WOLNO DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEWCZYCH ANI POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH PIEKARNIKA.** Elementy grzewcze mogą być gorące nawet wtedy, gdy są ciemne. Powierzchnie wewnętrzne piekarnika nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować poparzenia. Podczas użytkowania i po jego zakończeniu nie wolno dotykać elementów grzewczych lub powierzchni wewnętrznych piekarnika ani dopuszczać do ich kontaktu z ubraniami lub innymi łatwopalnymi materiałami, zanim piekarnik odpowiednio ostygnie. Inne powierzchnie, takie jak otwory

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 8 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

wentylacyjne piekarnika i powierzchnie znajdujące się blisko tych otworów, drzwi piekarnika, a także okien drzwi piekarnika, również się nagrzewają i mogą spowodować poparzenia, zanim ostygną.

- Podczas otwierania drzwi należy zachowywać ostrożność. Gorące powietrze i para wydobywające się z urządzenia mogą poparzyć dłonie, twarz i oczy. Należy pozwolić gorącemu powietrzu lub parze wydostać się z piekarnika przed wyjęciem lub wymianą żywności w piekarniku.
- Nie wolno zakrywać żywności tworzywami sztucznymi. Należy używać wyłącznie folii lub pokrywek, które mogą być bezpiecznie używane w piekarnikach.
- Bezwzględnie nie wolno osuszać zwierząt w piekarniku.
- Nie wolno używać urządzenia do ocieplania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Podczas wyjmowania żywności z piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych lub żaroodpornych. Naczynia kuchenne będą gorące. Należy używać wyłącznie suchych rękawic kuchennych. Dotknięcie gorących powierzchni wilgotnymi lub mokrymi rękawicami kuchennymi może spowodować oparzenia w wyniku działania pary. Rękawice kuchenne nie mogą dotykać elementów grzewczych. Nie wolno używać ręczników ani żadnych innych grubych tkanin do wyjmowania żywności.
- Nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników na żywność. Ciśnienie w takich pojemnikach może doprowadzić do ich wybuchu, który z kolei może spowodować urazy ciała.
- Należy uniemożliwiać kontakt folii aluminiowej lub sondy temperatury z elementami grzewczymi.
- Nie wolno dotykać półek piekarnika, gdy są gorące.
- Jeśli konieczne jest wyjęcie półki, gdy piekarnik jest gorący, należy uważać, aby nie dotknąć rękawicą kuchenną gorącego elementu grzewczego w piekarniku.
- Należy wyciągnąć półkę piekarnika do pozycji zablokowania przez włożeniem żywności do piekarnika lub wyjęciem jej z niego. To pomoże ograniczyć ryzyko poparzenia w wyniku dotknięcia gorących powierzchni drzwi lub ścian piekarnika.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 9 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Nie wolno używać piekarnika, gdy na elemencie grzewczym widoczny jest świecący punkt po użyciu lub gdy obecne są nami inne ślady uszkodzenia. Świecący punkt wskazuje, że element grzewczy może być uszkodzony i może stwarzać ryzyko poparzenia, pożaru lub porażenia elektrycznego. Należy bezzwłocznie wyłączyć piekarnik i zlecić wymianę elementu grzewczego wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.
- NIE wolno blokować otworu wentylacyjnego piekarnika w trakcie jego pracy. To może uszkodzić części elektryczne piekarnika. Należy zapewnić swobodną cyrkulację powietrza. Otwór wentylacyjny powinien zostać prawidłowo zamontowany na przedniej dolnej stronie piekarnika, zanim zainstalowane zostaną drzwi piekarnika.
- Nie wolno stawiać dużych, ciężkich obiektów, takich jak całe indyki, na otwartych drzwiach piekarnika.
- Należy zachowywać ostrożność, gdy drzwi są otwarte, aby uniknąć urazów.
- Jeśli drzwi lub ich uszczelki są uszkodzone, piekarnik nie może być używany do momentu naprawienia go przez kompetentną i wykwalifikowaną osobę.
- Nie wolno pozwalać dzieciom wchodzić do piekarnika.
- Nie wolno wkładać rąk w miejsce pod sterownikiem lub pomiędzy drzwiami i dolnym wycięciem wentylacyjnym podczas pracy urządzenia. Zewnętrzna strona piekarnika może się bardzo nagrzewać.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychologicznych lub osoby niemające odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy jedynie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i informacji o potencjalnych zagrożeniach. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Nie wolno pozwalać dzieciom czyścić urządzenia ani wykonywać na nim czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
- Należy nadzorować młodsze dzieci, aby uniemożliwić im zabawę urządzeniem.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 10 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzewczych, znajdujących się wewnątrz piekarnika. Młodsze dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
  - Te powierzchnie mogą nagrzać się do takiego stopnia, że mogą spowodować poparzenie skóry nawet po zakończeniu gotowania, mimo że może się wydawać, że dotknięcie ich jest bezpieczne, dlatego należy unikać wkładania dłoni i rąk do piekarnika.
- Części, do których można uzyskać dostęp, mogą się ogrzewać w trakcie użytkowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Odsłonięte części piekarnika mogą się nagrzewać w trakcie grillowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Niniejsza instrukcja wskazuje warunki, przy jakich powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle i przy których nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Konserwacja

- Nie wolno zostawiać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, na tylnej osłonie lub na szafkach nad urządzeniem do gotowania. Dzieci, próbując wspiąć się na piekarnik, aby dosięgnąć takich przedmiotów, mogą doznać poważnych urazów.
- Należy odłożyć naczynia i sprzęty kuchenne do ostygnięcia w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- W razie uszkodzenia szkła lub powierzchni drzwi lub zespołu grzewczego piekarnika należy przerwać użytkowanie urządzenia i wezwać serwis.
- Przed rozpoczęciem prac serwisowych należy zawsze odłączyć zasilanie.
- Przed wymianą lampy piekarnika należy wyłączyć zasilanie elektryczne piekarnika na głównym panelu bezpieczników lub wyłącznika.
- Nie wolno oblewać gorącego piekarnika zimną wodą w celu wyczyszczenia go.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 11 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Nie wolno czyścić urządzenia za pomocą metalowego druciaka. Kawałki druciaka mogą odpaść w wyniku wysokiej temperatury i spaść na części elektryczne, tym samym powodując ryzyko porażenia elektrycznego.
- Nie wolno przechowywać żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta w piekarniku, gdy nie jest on używany.
- Nie wolno zakrywać półek ani innych części piekarnika folią metalową. To spowoduje przegrzanie się piekarnika.
- Gdy piekarnik jest mocno zabrudzony olejem, przed kolejnym użyciem należy go poddać pirolizie. Olej może wywołać pożar.
- Jeśli w trakcie pirolizy w piekarniku pojawi się ogień, należy wyłączyć piekarnik i poczekać aż zgaśnie. Nie wolno na siłę otwierać drzwi. Wprowadzenie świeżego powietrza przy temperaturach pirolizy może spowodować podmuch ognia z piekarnika. Niewykonanie tych instrukcji może spowodować poważne oparzenia.
- Jeśli piekarnik zostanie upuszczony lub uszkodzony, musi zostać sprawdzony przez wykwalifikowanego technika serwisowego.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa (tylko w niektórych modelach).
- **NIE WOLNO DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEWCZYCH ANI POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH PIEKARNIKA.** Po użyciu lub wyczyszczeniu wnętrza nie wolno dotykać innych łatwopalnych materiałów, stykających się z elementami grzewczymi, lub powierzchni wewnętrznych wnęki piekarnika, jeśli nie miały odpowiednio dużo czasu na ostygnięcie. Inne powierzchnie, takie jak okna drzwi piekarnika czy lampa piekarnika, również mogą się nagrzewać i powodować poparzenia, zanim ostygną.

Ryzyko pożaru i materiały łatwopalne

- Nie wolno przechowywać ani używać łatwopalnych materiałów w piekarniku lub w jego pobliżu. Materiałami łatwopalnymi są: papier, tworzywa sztuczne, rękawice kuchenne, pościel, ścienne materiały wykończeniowe, zasłony i benzyna lub inne łatwopalne opary i ciecze,

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 12 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

takie jak tłuszcz lub olej spożywczy. Te materiały mogą się zapalić podczas pracy piekarnika.

- Należy zachowywać szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub usuwania gorącego tłuszczu.
- Należy nosić odpowiednią odzież. Nie wolno nosić luźno dopasowanych ani wiszących części garderoby, które mogą zapalić się w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami, a w konsekwencji spowodować poważne oparzenia.
- Nie wolno używać piekarnika do osuszania odzieży. Piekarnik należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Jeśli bezpośrednio nad piekarnikiem znajduje się szafka, należy w niej przechowywać rzeczy, które nie są często używane i mogą być bezpieczne przechowywane w obszarze, na które oddziałuje gorąco. Temperatury mogą być niebezpieczne dla lotnych materiałów, takich jak łatwopalne ciecze, środki czyszczące czy aerozole.
- Nie wolno gasić palącego się tłuszczu wodą. Jeśli dojdzie do pożaru piekarnika, należy pozostawić drzwi piekarnika zamknięte i wyłączyć piekarnik. Jeśli pożar będzie się utrzymywał, należy obsypać ogień sodą oczyszczoną lub użyć gaśnicy. Nie wolno polewać ognia wodą ani obsypywać go mąką. Mąka może spowodować wybuch, a woda może rozprzestrzenić pożar i spowodować urazy ciała.

PRZESTROGA

Obsługa

- Tłuszcz zawsze należy podgrzewać powoli i obserwować go w trakcie podgrzewania.
- W przypadku smażenia olejów i tłuszczów razem należy je zmieszać przed podgrzaniem.
- Jeśli to możliwe, należy używać termometru do tłuszczu, aby uniknąć przegrzania tłuszczu ponad temperaturę dymienia.
- Należy używać najmniejszej możliwej ilości tłuszczu do skutecznego płytkiego lub głębokiego smażenia. Napełnienie blachy zbyt dużą ilością tłuszczu może spowodować rozpryski po dodaniu żywności.
- Dostępne części mogą nagrzewać się w trakcie używania grilla.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 13 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Podczas używania woreczków do gotowania lub pieczenia w piekarniku należy postępować zgodnie z wytycznymi producenta.
- Drzwi lub powierzchnia zewnętrzna mogą się nagrzewać w trakcie pracy urządzenia.
- Nie wolno używać tego piekarnika do celów innych niż gotowanie.
- Należy zachować ostrożność otwierając drzwi, gdy piekarnik pracuje. Gorące powierzchnie mogą spowodować poważne poparzenia.
- Aby uniknąć ryzyka związanego z nieumyślnym zresetowaniem odcięcia termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. przez czasomierz, ani nie może być podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Duże plamy należy usunąć przed czyszczeniem.
- Podczas korzystania z trybu czyszczenia należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.

Konserwacja

- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że niniejsza instrukcja wyraźnie to zaleca. Wszelkie inne prace serwisowe powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie wolno używać agresywnych, wytrawiających środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwi piekarnika, ponieważ porysują one jego powierzchnię. Zadrapania mogą doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Należy upewnić się, że światła piekarnika są chłodne przed ich wyczyszczeniem.
- Nie wolno czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka drzwi jest niezbędnym elementem uszczelniającym. Nie wolno pocierać, uszkadzać ani przesuwać uszczelki.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 14 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Nie wolno spłukiwać tacek ani półek poprzez umieszczenie ich w wodzie zaraz po zakończeniu gotowania. To może doprowadzić do ich pęknięcia lub uszkodzenia.
- Należy regularnie czyścić piekarnik i usuwać wszelkie pozostałości żywności. Niedbanie o czystość piekarnika może doprowadzić do pogorszenia jakości powierzchni, co może skrócić żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia piekarników w komorze do gotowania, gdy jest ona wciąż ciepła, i nie wolno podgrzewać piekarnika, zanim środek do czyszczenia piekarników zostanie całkowicie wytarty.
- Nie wolno czyścić akcesoriów w zmywarce.
- Nie wolno czyścić piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, odkurzaczy parowych, agresywnych chemicznych środków czyszczących, wybielaczy, octu, metalowych druciaków ani abrazyjnych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ może to permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 15 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

ZASADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Usuwanie odpadów

⚠ UWAGA

- Piekarnik został prawidłowo zapakowany przed transportem. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć cały materiał opakowaniowy.
- Należy pamiętać o usunięciu folii z prowadnic teleskopowych (model WS7D76*2**,WSED7613*) i z panelu.

Jeden materiał opakowaniowy

Materiał opakowaniowy		Alfabetycznie	Numerycznie
Plastik	Poli(tereftalan etylenu)	PET	1
	Polietylen o dużej gęstości	HDPE	2
	Poli(chlorek winylu)	PVC	3
	Polietylen o małej gęstości	LDPE	4
	Polipropylen	PP	5
	Polistyren	PS	6
Papier i karton	Tektura falista	PAP	20
	Inna tektura	PAP	21
	Papier	PAP	22
Metale	Stal	FE	40
	Aluminium	ALU	41

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 16 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Materiał opakowaniowy		Alfabetycznie	Numerycznie
Drewno	Drewno	FOR	50
	Korek		51
Tkanina	Bawełna	TEX	60
	Juta		61
Szkło	Przezroczyste szkło	GL	70
	Zielone szkło		71
	Brązowe szkło		72

- Materiał opakowaniowy jest w pełni zdatny do recyklingu. Adresy zakładów zajmujących się utylizacją w sposób przyjazny dla środowiska można uzyskać od lokalnej rady miasta.
- Jeśli piekarnik ma być tymczasowo przechowywany, należy wybrać suche, wolne od pyłu miejsce. Pył i wilgoć mogą negatywnie wpływać na części robocze w piekarniku.

Zużyte urządzenia

⚠ UWAGA

- Należy uniemożliwić dalsze użytkowanie zużytych urządzeń przed ich wyrzuceniem, tak aby nie stwarzały ryzyka. Aby to zrobić, należy je odłączyć od zasilania sieciowego i odłączyć kabel zasilania.

Aby chronić środowisko, zużyte urządzenia muszą być odpowiednio usuwane.

- Urządzenia nie można wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi.
- Lokalna rada miasta podaje terminy odbioru specjalnych odpadów lub może wskazać publiczne zakłady utylizacji odpadów.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 17 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Utylizacja starego urządzenia



- Symbol przekreślonego pojemnika na odpady na kółkach oznacza, że produkty elektryczne lub elektroniczne (WEEE) należy zutylizować poza obiegiem odpadów komunalnych.
- Stare produkty elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne substancje. Właściwa utylizacja starego urządzenia pozwoli uniknąć potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia. Stare urządzenie może zawierać części wielokrotnego użytku, które mogą zostać wykorzystane do naprawy innych produktów lub inne wartościowe materiały, które można przetworzyć, aby oszczędzać zasoby naturalne.
- Urządzenie można oddać do sklepu, w którym zostało kupione lub skontaktować się z lokalnym urzędem gospodarki odpadami, aby uzyskać informacje o najbliższym punkcie zbiórki WEEE. Aby uzyskać aktualne informacje z zakresu gospodarki odpadami obowiązującej w danym kraju, należy odwiedzić stronę http://www.lg.com/global/sustainability/environment/take-back-recycling/global-network-europe (plik PDF : “For more information about how to recycle LG products in your country”.

INSTRUKCJA MONTAŻU

Montaż przeprowadzać może wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

Instrukcje bezpieczeństwa dla montera

Piekarnik musi zostać zamontowany zgodne z instrukcjami producenta. Dodatkowe informacje o montażu znajdują się w instrukcji montażu.

- Nie wolno montować urządzenia, jeśli uległo uszkodzeniu w trakcie transportu. Należy w takiej sytuacji skontaktować się z centrum informacji dla klienta firmy LG Electronics.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 18 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- W trakcie montażu należy dbać o to, aby żadne osoby nie miały kontaktu z elementami pod napięciem.
- Obudowa lub szafka, w której piekarnik ma zostać zamontowany, musi spełniać wymagania dotyczące stabilności określone w normie DIN 68930.
- Piekarnik musi zostać zamontowany przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z właściwymi przepisami i normami.
- Piekarnik jest ciężkim urządzeniem, dlatego musi być transportowany z dużą ostrożnością przez co najmniej dwie osoby.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć cały materiał opakowaniowy – zarówno z zewnątrz, jak i z wewnątrz urządzenia.
- Nie wolno modyfikować charakterystyk technicznych piekarnika.
- Należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia za pomocą głównego bezpiecznika lub na panelu wyłączników. Niezrobienie tego może doprowadzić do poważnych urazów ciała, śmierci lub porażenia elektrycznego.
- Należy wsuwać blachę i ruszt grillowy w odpowiedniej pozycji, ponieważ kołki prowadnic teleskopowych są przełożone przez otwory po obu stronach.

LG Electronics

Połączenie elektryczne

- Jeśli przełącznik jest niedostępny po montażu, należy zapewnić dodatkowe środki do odłączania dla wszystkich biegunów. Środki rozłączania muszą zostać wbudowane w stałe okablowanie zgodnie z zasadami podłączania okablowania.
- To urządzenie zawiera połączenie uziemiające dla celów funkcjonalnych.

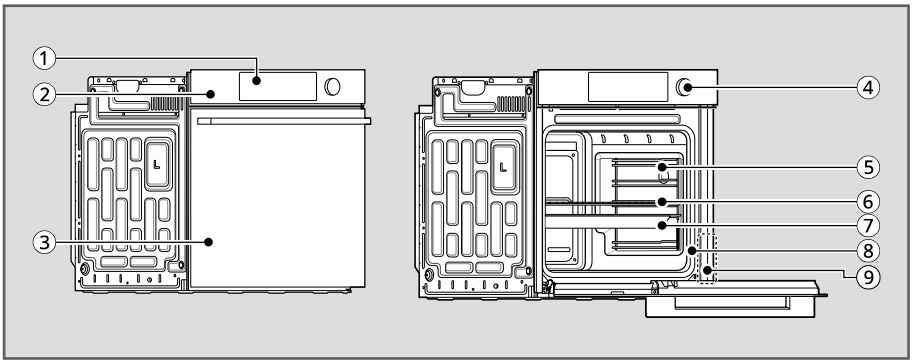
ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 19 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE

Funkcje produktu

Zewnętrzna / wewnętrzna część



①	Wyświetlacz	⑥	Ruszt grillowy
②	Sterownik piekarnika	⑦	Blacha do pieczenia
③	Drzwi piekarnika	⑧	Uszczelka
④	Pokrętło sterujące piekarnika	⑨	Tabliczka znamionowa, tabliczka z modelem i numerem seryjnym
⑤	Szyny na półkę (2 szt.)	-	-

UWAGA

- Model i numer seryjny można sprawdzić na tabliczce znamionowej.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 20 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Akcesoria

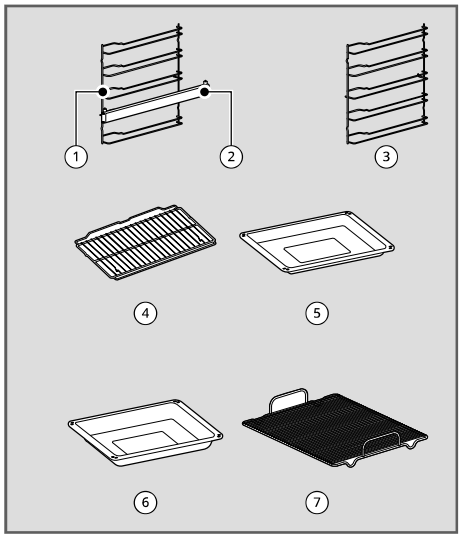
⚠ UWAGA

- Po zakończeniu montażu należy ściągnąć folię ochronną z panelu sterowania oraz z prowadnic teleskopowych.

UWAGA

- W razie braku jakichś akcesoriów dla konkretnego modelu należy skontaktować się z centrum informacji dla klienta firmy LG Electronics.
  - Dane kontaktowe dla wszystkich krajów znajdują się na załączonej karcie gwarancyjnej.
- Dla własnego bezpieczeństwa i aby wydłużyć okres eksploatacji produktu, należy używać wyłącznie autoryzowanych elementów.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie produktu ani wypadki spowodowane przez używanie zakupionych oddzielnie, nieautoryzowanych komponentów lub części.
- Obrazki przedstawione w niniejszym poradniku mogą różnić się rzeczywistych komponentów i akcesoriów, które mogą być modyfikowane przez producenta w celu ich doskonalenia bez wcześniejszego powiadomienia.

Akcesoria do gotowania

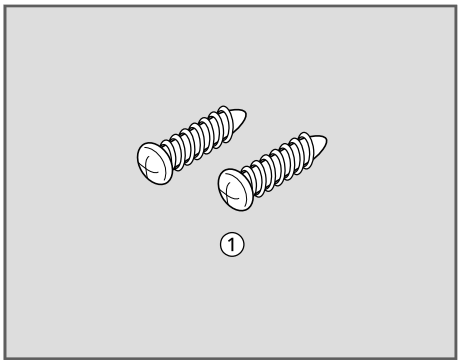


①	Szyny na półkę (2 szt.) • Tylko model WS7D76*2**,WSED7613*
②	Prowadnica teleskopowa (2 szt.) • Tylko model WS7D76*2**,WSED7613*
③	Szyny na półkę (2 szt.) • Tylko model WS7D76*1**,WSED7612*
④	Ruszt grillowy (1 szt.)
⑤	Blacha do pieczenia (1 szt.)
⑥	Głęboka blacha do pieczenia (1 szt.)
⑦	Zestaw wielu półek (1 szt.) • Tylko model WS7D76*1**, WS7D76*2**

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

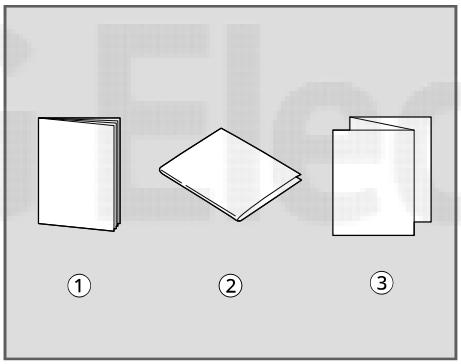
pl-pl_main.book.book Page 21 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Akcesoria do montażu



①	Śruby drewniane do montażu (2 szt.)

Instrukcje



①	Instrukcja właściciela
②	Instrukcja montażu
③	Poradnik dotyczący gotowania z przepisem

LG Electronics

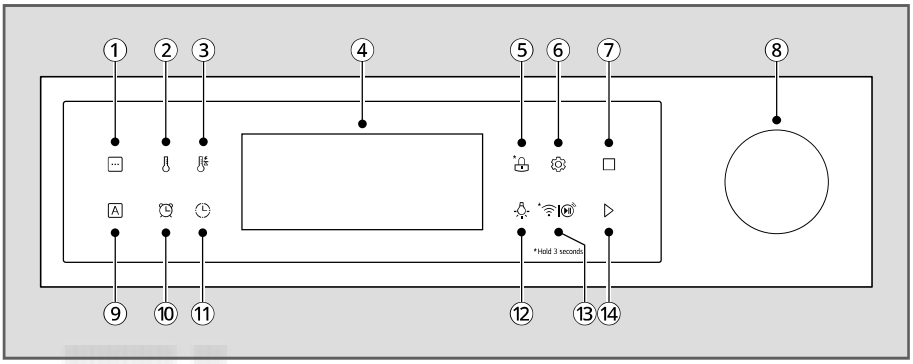
ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 22 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

OBSŁUGA

Obsługa panelu sterowania

Funkcje panelu sterowania



①	**Menu** Wciśnięcie umożliwia wybranie żądanego trybu gotowania.
②	**Temperature (Temperatura)** Wciśnięcie umożliwia wybranie **temperatury**.
③	**Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)** Wciśnięcie umożliwia użycie funkcji **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)**.
④	**Wyświetlacz** Wcisnąć dowolny przycisk na panelu sterowania, aby aktywować wyświetlacz.
⑤	**Control Lock (Blokada sterowania)** Należy wcisnąć i przytrzymać ten przycisk przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć **Control Lock (Blokadę sterowania)**.
⑥	**Settings (Ustawienia)** Umożliwiają dostosowanie ustawień piekarnika.
⑦	**Stop** Wciśnięcie zatrzymuje wszystkie funkcje piekarnika.
⑧	**Pokrętło sterujące** Obrócić pokrętło, aby wybrać tryb pracy piekarnika. Patrz **Obsługa piekarnika**.
⑨	**Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** Wcisnąć, aby użyć funkcji **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)**. Patrz **Obsługa piekarnika**.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 23 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

⑩	**Timer (Zegar)** Wcisnąć, aby ustawić lub anulować zegar piekarnika.
⑪	**Cook Time & End Time (Czas gotowania i czas zakończenia)** Wcisnąć, aby użyć funkcji **Cook Time & End Time (Czas gotowania i czas zakończenia)**.
⑫	**Light (Światło)** Wcisnąć, aby włączyć lub wyłączyć światło w piekarniku.
⑬	**Remote Start (Uruchomienie zdalne)** Wciśnięcie umożliwia wybranie funkcji **Remote Start (Uruchomienie zdalne)**. **Wi-Fi** Należy wcisnąć i przytrzymać ten przycisk przez 3 sekundy, aby podłączyć urządzenie do sieci **Wi-Fi**.
⑭	**Start** Wciśnięcie uruchamia wszystkie funkcje piekarnika.

Ikony wyświetlacza

Ikony pojawiają się na wyświetlaczu po aktywacji.

Ikona	Znaczenie	Ikona	Znaczenie
	Tryb ekonomiczny (Economic Hot Air, Economic Top Bottom Heat)		Temperatura
	Tryb Pizza		Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)
	Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem)		Timer (Zegar)
	Tryb Air Sous-Vide		Czas gotowania
	Tryb Warm (Utrzymywanie ciepła)		Czas zakończenia
	Tryb Defrost (Rozmrażanie)		Blokada
	Tryb Proof (Szczelny)		Ustawienia dźwięku
	Funkcja Pyrolysis (Piroliza)		Tryb Demo (Demonstracyjny)

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 24 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Ikona	Znaczenie	Ikona	Znaczenie
	EasyClean		Wi-Fi
	InstaView		Remote Start (Uruchomienie zdalne)
	Ustawienia zegara		Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Gotowanie na wielu półkach oszczędza czas i energię. Gdy jest to możliwe, należy zawsze gotować potrawy wymagające takiej samej temperatury gotowania razem w piekarniku.
- Aby zoptymalizować wydajność i oszczędność energii, należy postępować zgodnie z wytycznymi dotyczącymi prawidłowego rozmieszczenia półek i blach.
- Należy ograniczać zużycie energii poprzez czyszczenie lekkich zabrudzeń za pomocą funkcji **EasyClean**, zamiast **Pyroliza**.
- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne w trakcie użytkowania. To pomoże piekarnikowi utrzymać temperaturę, zapobiegnie niepotrzebnym stratom ciepła i pozwoli ograniczyć zużycie energii.

Zmiana ustawień

Ustawienia (InstaView, zegar, głośność)

Aby skonfigurować ustawienia po konfiguracji wstępnej, wciśnięcie przycisku należy wcisnąć przycisk **Settings (Ustawienia)** na panelu sterowania, aby otworzyć ekran ustawień.

Wcisnąć przycisk **Settings** kilkukrotnie ⚙ lub obrócić pokrętło sterujące, aby przełączać pomiędzy ustawieniami piekarnika i zmieniać je.

Menu **Settings** umożliwia:

- ustawienie funkcji InstaView
- ustawienie tryby wyświetlania czasu zegara (12- lub 24-godzinny)
- ustawienie głośności

Ustawianie funkcji InstaView

Funkcja InstaView umożliwia zobaczenie zawartości piekarnika bez otwierania drzwi poprzez stuknięcie w panel szklany.

1) Wcisnąć przycisk **Settings** raz ⚙ lub obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać funkcję InstaView. Symbol będzie migał.

	InstaView

2) Wcisnąć pokrętło sterujące, aby zmienić ustawienia.
3) Obrócić pokrętło sterujące, aby włączyć/ wyłączyć funkcję InstaView.
4) Wcisnąć pokrętło sterujące, aby zaakceptować zmianę.

Ustawianie zegara

Wyświetlacz pokazuje godzinę, gdy piekarnik nie jest używany.

1) Wcisnąć przycisk **Settings** dwukrotnie ⚙ lub obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać zegar. Symbol będzie migał.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 25 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

	Ustawienia zegara

2) Wcisnąć pokrętło sterujące, aby zmienić ustawienia.
3) Obrócić pokrętło sterujące raz, aby wybrać zegar 12-godzinny, lub dwa razy, aby wybrać zegar 24-godzinny, a następnie wcisnąć pokrętło, aby ustawić.
4) Obrócić pokrętło sterujące, aby ustawić godzinę i minuty.
5) Wcisnąć pokrętło sterujące, aby zaakceptować zmianę.

Regulacja głośności

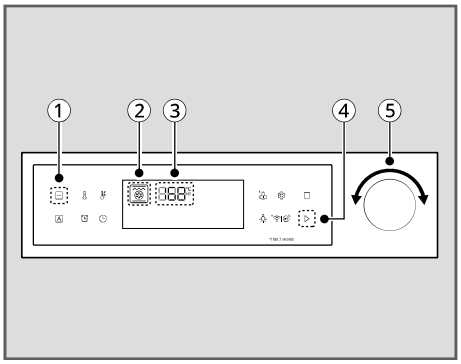
Reguluje głośność sygnału akustycznego.

1) Wcisnąć przycisk **Settings** 3 razy ⚙ lub obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać głośność. Symbol będzie migał.

	Ustawienia dźwięku

2) Wcisnąć pokrętło sterujące, aby zmienić ustawienia.
3) Obrócić pokrętło, aby wybrać **OFF (Wył.)**, **Lo (Cichy)** lub **Hi (Głośny)**.
4) Wcisnąć pokrętło sterujące, aby zaakceptować zmianę.

Ustawianie trybu gotowania



1) Wciskać przycisk **Menu** sekwencyjnie ① lub obracać pokrętło sterujące ⑤, aby wybrać żądany tryb pracy ②.
2) Wcisnąć pokrętło sterujące ⑤, aby wybrać żądany tryb pracy ②.
3) Obracać pokrętło sterujące ⑤, aby wybrać żądaną temperaturę gotowania ③.
4) Wcisnąć przycisk **Start** ④ lub wcisnąć pokrętło sterujące ⑤, aby rozpocząć pracę.

Control Lock (Blokada sterowania)

Funkcja **Control Lock (Blokada sterowania)** automatycznie uniemożliwia włączenie elementów sterujących piekarnika. Wyłącza wyświetlanie godziny, zegar oraz światło w środku piekarnika. Nie blokuje jednak drzwi piekarnika.

Lock/Unlock (Blokada/ Odblokowanie)

1) Wcisnąć przycisk **Control Lock (Blokada sterowania)** 🔒 na wyświetlaczu i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby wyłączyć wszystkie przyciski.
2) Ponownie wcisnąć przycisk **Control Lock (Blokada sterowania)** 🔓 na wyświetlaczu i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zwolnić blokadę wszystkich przycisków.

UWAGA

- Funkcji **Control Lock (Blokada sterowania)** nie można włączyć podczas pracy piekarnika.

Światło piekarnika

Wewnętrzne światło piekarnika automatycznie zapala się po otwarciu drzwi.

- Wcisnąć przycisk **Light (Światło)** 💡, aby ręcznie włączyć/wyłączyć światło piekarnika.
- Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, lampka nagrzewania mignie 5 razy.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 26 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Dwukrotne stuknięcie w szklany panel zapali lub zgasi światło.

Wi-Fi

Należy połączyć urządzenie z domową siecią Wi-Fi, aby używać Remote Start (Uruchomienie zdalne) i innych inteligentnych funkcji. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale Inteligentne funkcje.

Konfiguracja sieci Wi-Fi

1) Należy wcisnąć i przytrzymać przycisk **Remote Control (Sterowanie zdalne)** przez 3 sekundy; ikona **Remote Control (Sterowanie zdalne)** będzie migała, gdy sieć **Wi-Fi** będzie gotowa do użycia.
2) Należy postępować zgodnie z instrukcją użytkowania funkcji Wi-Fi, znajdującymi się w aplikacji **LG ThinQ** na smartfonie.

Remote Start (Uruchomienie zdalne)

Jeśli urządzenie jest zarejestrowane w domowej sieci Wi-Fi, funkcję nagrzewania piekarnika można uruchomić lub wyłączyć za pomocą aplikacji **LG ThinQ** na smartfony.

Konfigurowanie funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne) (aktywacja lub dezaktywacja portu sieciowego)

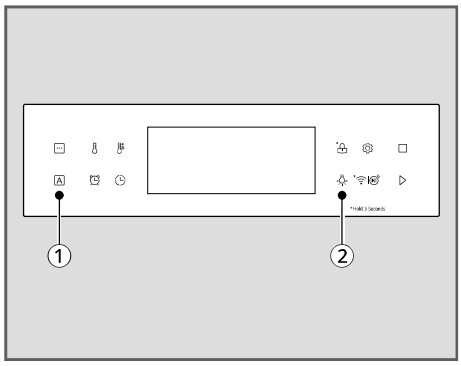
1) Należy otworzyć drzwi piekarnika, aby upewnić się, że jest pusty i gotowy do nagrzewania. Nie wstawiać jedzenia do piekarnika.
2) Zamknąć drzwi piekarnika. Funkcję **Remote Start (Uruchomienie zdalne)** można ustawić jedynie wtedy, gdy drzwi piekarnika są zamknięte.
3) W celu akctywacji naciśnij przycisk **Remote Start (Uruchomienie zdalne)**. Ikona **Remote Start (Uruchomienie zdalne)** pojawi się, kiedy tryb będzie gotowy do użycia.
4) W celu dezaktywacji naciśnij przycisk **Remote Start (Uruchomienie zdalne)**. Ikona **Remote Start (Uruchomienie zdalne)** zniknie.
5) Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi używania funkcji **Remote Start (Uruchomienie zdalne)**, podanymi w aplikacji **LG ThinQ** dla smartfonów.

UWAGA

- Funkcja Remote Start (Uruchomienie zdalne) jest odłączana w następujących sytuacjach:
  - Nie ustawiono funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne) w aplikacji smartfona.
  - Wystąpił błąd podczas pracy funkcji Remote Start (Uruchomienie zdalne).
- Ikona Wi-Fi na wyświetlaczu pokazuje stan połączenia sieciowego urządzenia. Jeśli ikona Wi-Fi nie jest zapalona, należy użyć aplikacji na smartfonie, aby wybrać sieć Wi-Fi lub ponownie zarejestrować produkt.
- Wadliwe połączenie Wi-Fi może opóźnić funkcję Remote Start (Uruchomienie zdalne).

Tryb Demo (Demonstracyjny)

Tryb Demo (Demonstracyjny) przeznaczony jest wyłącznie do używania w salonie wystawowym lub sklepie. Piekarnik nie będzie się nagrzewał, gdy funkcja Demo będzie aktywna.



1) Należy wcisnąć przycisk **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** ① oraz przycisk **Light (Światło)** ② jednocześnie i przytrzymać je przez 3 sekundy.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 27 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

2) Po aktywacji na wyświetlaczu pojawi się ikona trybu Demo (Demonstracyjny).

D	Ikona trybu Demo (Demonstracyjny)

3) Aby wyłączyć, należy wcisnąć przycisk **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** ① oraz przycisk **Light (Światło)** ② jednocześnie i przytrzymać je przez 3 sekundy.

Obsługa piekarnika

Przed użyciem piekarnika

UWAGA

- Ponieważ temperatura piekarnika zmienia się cyklicznie, termometr znajdujący się we wnęce piekarnika może nie pokazywać temperatury ustawionej w piekarniku.
- Ogrzewanie wyłączy się po otwarciu drzwi w trakcie pracy. Ogrzewanie automatycznie ponownie się włączy po zamknięciu drzwi.
- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne w trakcie użytkowania. To pomoże piekarnikowi utrzymać temperaturę, zapobiegnie niepotrzebnym stratom ciepła i pozwoli ograniczyć zużycie energii.

Pierwsze kroki

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub po odcięciu zasilania, dwukropek w godzinie będzie migał.

Aby wyczyścić migający czas, należy wcisnąć dowolny przycisk i zresetować czas, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Czyszczenie komory gotowania i akcesoriów

Przed użyciem urządzenia do przygotowania żywności po raz pierwszy należy wyczyścić komorę gotowania i akcesoria.

Należy wyczyścić akcesoria ręcznie, tak jak opisano w rozdziale **Konserwacja**.

- Gdy urządzenie się nagrzewa, należy zapewnić odpowiednią wentylację w kuchni.
- Upewnić się, że w komorze gotowania nie ma żadnych materiałów opakowaniowych, takich jak kulki polistyrenowe, i usunąć całą taśmę klejącą ze środka i zewnętrznej części urządzenia.

  Instrukcja obsługi piekarnika znajduje się w rozdziale **Gotowanie ręczne**.
- Przed nagrzaniem urządzenia przetrzeć gładką powierzchnię komory gotowania miękką, wilgotną ścierką.
- Aby pozbyć się smrodu nowych produktów, należy podgrzać je przy zamkniętych drzwiach piekarnika, gdy komora gotowania jest pusta.

Otwór wentylacyjny piekarnika

Obszary w pobliżu otworu wentylacyjnego mogą być gorące podczas pracy i powodować oparzenia. Należy unikać umieszczania tworzyw sztucznych w jego pobliżu, ponieważ gorąco może zniekształcić lub stopić tworzywo sztuczne.

Jest rzeczą normalną, że podczas gotowania żywności o wysokiej zawartości wilgoci widoczna jest para.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie wolno zasłaniać otworu wentylacyjnego, znajdującego się pomiędzy drzwiami piekarnika i sterownikiem.

Montowanie szyn (teleskopowych) na półkę

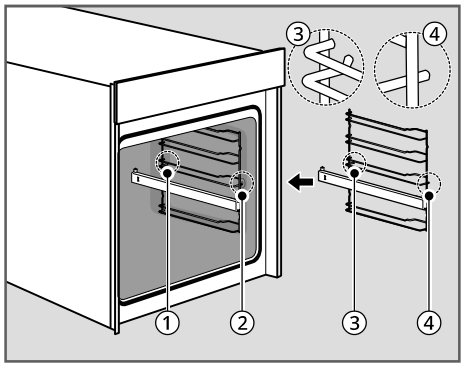
Zamontować szyny na półkę po obu stronach wnęki piekarnika przed pierwszym uruchomieniem piekarnika. To utrzyma naczynia kuchenne na miejscu.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 28 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

⚠ OSTRZEŻENIE

- Zdjąć folię ochronną ze wszystkich prowadnic teleskopowych.



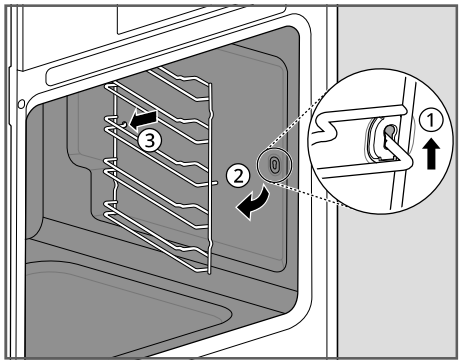
①	Tylny otwór
②	Przedni otwór
③	Hak tylnej szyny na półkę (zakrzywiony)
④	Hak przedniej szyny na półkę (prosty)

1) Wyrównać hak we wnęce piekarnika tak, aby zakrzywienie półki skierowane było w stronę drzwi piekarnika.
   - Model WS7D76*2**,WSED7613*: kołki prowadnic teleskopowych muszą być skierowane w górę.
2) Włożyć hak tylnej szyny na półkę ③ do otworu wnęki piekarnika ①.
3) Włożyć hak przedniej szyny na półkę ④ do otworu wnęki piekarnika ② i docisnąć go, aby go solidnie zamocować.
4) Powtórzyć kroki 1–3 po drugiej stronie wnęki piekarnika.

Usuwanie szyn z półki

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie wolno dotykać półek piekarnika, gdy są gorące.



1) Podnieść lekko półkę ①.
2) Odciągnąć przednią część półki od ściany bocznej ②.
3) Kontynuować przesuwanie przedniej części półki do środka piekarnika ②, jednocześnie odciągając tylną część półki od ściany bocznej, aby zwolnić zaczep ③.
4) Powtórzyć kroki 1–3 po drugiej stronie wnęki piekarnika.

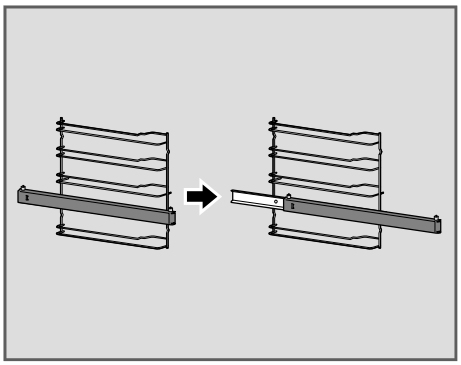
Używanie prowadnic teleskopowych (Model WS7D76*2**,WSED7613*)

Prowadnice teleskopowe wysuwają się z ramy i wsuwają do niej. Utrzymują ciężkie naczynia kuchenne w pozycji wypoziomowanej i zapobiegają

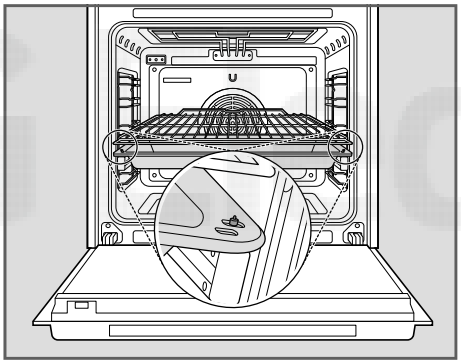
ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 29 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

ześlizgnięciu się ich do przodu po całkowitym wysunięciu prowadnicy teleskopowej.



- Należy wsuwać blachę i ruszt grillowy w odpowiedniej pozycji, ponieważ kołki prowadnic teleskopowych są przełożone przez otwory po obu stronach.



Używanie standardowych półek piekarnika

Półki mają zagiętą w górę tylną krawędź, która uniemożliwia wyciągnięcie ich z wnęki piekarnika.

⚠ UWAGA

- Półki piekarnika należy wymieniać przed włączeniem piekarnika, aby zapobiec oparzeniom.
- Nie wykładać półek folią aluminiową ani żadnym innym materiałem, ani też nie umieszczać niczego na dnie piekarnika. To obniży skuteczność pieczenia i może uszkodzić dno piekarnika.
- Półki piekarnika należy wkładać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

Wyjmowanie półek

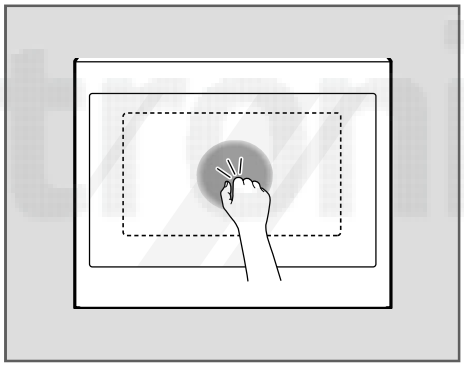
1) Wyciągnąć półkę prosto na zewnątrz do oporu.
2) Podnieść przednią część półki i wyciągnąć ją.

Wymiana półek

1) Umieścić koniec półki na wsporniku.
2) Przechylić przednią stronę w górę i pchnąć półkę do środka.

InstaView

Należy dwukrotnie stuknąć środek szklanego panelu, aby podświetlić zawartość piekarnika bez konieczności otwierania drzwi.



⚠ UWAGA

- Nie wolno uderzać szklanego panelu drzwi zbyt mocno. Należy uważać, aby nie uderzać twardymi obiektami, takimi jak przybory kuchenne czy szklane butelki, w szklany panel drzwi. Szkło może pęknąć i spowodować obrażenia ciała.

UWAGA

- Dwukrotne stuknięcie w szklany panel zapali lub zgasi światło.
- Światło pozostaje zapalone w trakcie gotowania.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 30 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

UWAGA

- Światło zgaśnie automatycznie po 5 minutach i przejdzie w tryb czuwania po zakończeniu gotowania lub gdy piekarnik nie pracuje.
- Funkcja InstaView jest wyłączona, gdy drzwi piekarnika lub sterownik piekarnika jest otwarty i przez jedną sekundę po zamknięciu drzwi.
- Funkcja InstaView jest wyłączona podczas trybów **Pyroliza**, **Control Lock (Blokada sterowania)**, **Szabat** i zaraz po włączeniu zasilania (tylko w niektórych modelach).
- Stuknięcie krawędzi panelu szklanego może nie aktywować funkcji InstaView.
- Stuknięcie w szklany panel musi być wystarczająco silne, aby było słyszalne.
- Stuknięcia w panel sterowania lub głośne dźwięki w pobliżu piekarnika mogą aktywować funkcję InstaView.

Gotowanie ręczne

Ustawianie trybu Manual Cook (Gotowanie ręczne)

⚠ UWAGA

- Wciśnięcie przycisku **Stop** podczas gotowania czyści wszystkie ustawienia.

UWAGA

- Jeśli czas gotowania nie jest ustawiony, piekarnik będzie gotował przez maksymalny domyślny czas gotowania dla wybranego trybu gotowania.

1) Obrócić pokrętło sterujące lub wciskać przycisk **Menu**, aby wybrać żądany tryb gotowania, a następnie wcisnąć pokrętło sterujące, aby go ustawić.
2) Obracać pokrętło sterujące, aby wybrać żądaną temperaturę.
3) Można wcisnąć przycisk **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)**, aby skorzystać z funkcji szybkiego nagrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się ikona funkcji Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie).
4) Można wcisnąć przycisk **Cook Time (Czas gotowania)**, aby wybrać żądany czas gotowania i czas zakończenia gotowania.
5) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.
6) Wcisnąć przycisk **Stop**, aby anulować w dowolnym czasie lub po zakończeniu gotowania.

Ustawianie trybu Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)

Ta funkcja przeznaczona jest do szybkiego nagrzewania komory gotującej.

UWAGA

- Funkcja **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)** dostępna jest w trybach gotowania **Hot Air (Gorące powietrze)**, **Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)** i **Fan Assisted Air (Wspomaganie wentylatorem)**.
- Należy zawsze wyłączyć funkcję **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)** podczas pieczenia na więcej niż jednej półce piekarnika.
- Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie wcisnąć przycisk **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)**.

1) Obrócić pokrętło sterujące lub wciskać przycisk **Menu**, aby wybrać żądany tryb gotowania, a następnie wcisnąć pokrętło sterujące, aby go ustawić.
2) Obracać pokrętło sterujące, aby wybrać żądaną temperaturę.
3) Wcisnąć przycisk **Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie)**, aby skorzystać z funkcji szybkiego nagrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się ikona funkcji Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie).
4) Można wcisnąć przycisk **Cook Time (Czas gotowania)**, aby wybrać żądany czas gotowania i czas zakończenia gotowania.
5) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.
6) Wcisnąć przycisk **Stop**, aby anulować w dowolnym czasie lub po zakończeniu gotowania.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 31 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Zmiana temperatury piekarnika

1) Wcisnąć przycisk **Temperature (Temperatura)**. Ustawiona temperatura będzie migać.
2) Dostosować temperaturę piekarnika za pomocą pokrętła sterującego.
3) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.

Zmiana czasu gotowania

1) Wcisnąć przycisk **Cook Time (Czas gotowania)**. Na wyświetlaczu będzie migał odpowiedni symbol.

	Czas gotowania

2) Żądany czas można wybrać za pomocą pokrętła sterującego.
3) Należy wcisnąć pokrętło, aby zapisać godzinę i wprowadzić minuty.
4) Obrócić pokrętło, aby ustawić żądaną liczbę minut.
5) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.

Zmiana czasu zakończenia

1) Wcisnąć przycisk **Cook Time (Czas gotowania)** 2 razy. Na wyświetlaczu będzie migał odpowiedni symbol.

	Czas zakończenia

2) Ustawić czas zakończenia za pomocą pokrętła sterującego.
3) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.

UWAGA

- Można zmienić czas gotowania i czas zakończenia, gdy piekarnik pracuje.

Aby zatrzymać gotowanie

1) Wcisnąć przycisk **Stop**.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 32 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Poradnik dotyczący gotowania ręcznie

Tryb gotowania		Zakres temp. (Domyślny) ℃	Opis
Tryb Hot Air (Gorące powietrze) *1*2		30–275 (160)	Tryb Hot Air korzysta jedynie z elementu grzewczego na tylnej ścianie i wentylatora konwekcyjnego. Zalecana temperatura wynosi 160°C. Tryb ten umożliwia również pieczenie na więcej niż jednej półce. To oznacza, że może być używany do pieczenia ciast owocowych i mieszanego ciasta lub ciasta drożdżowego, na przykład chałki.
Tryb Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze)*1		30–275 (160)	Tryb Economic Hot Air korzysta ze zoptymalizowanego systemu ogrzewania, aby oszczędzać energię podczas gotowania żywności. Zalecana temperatura wynosi 160°C. W tym trybie resztkowe gorąco może być używane do oszczędzania zużycia energii. Aby uniknąć utraty gorąca, podczas gotowania drzwi powinny być cały czas zamknięte.
Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)*1*2		30–300 (170)	W trybie Top Bottom Heat używane są górne i ukryte, dolne elementy grzewcze. Ten tryb pracy nadaje się do pieczenia ciast, krótkiego pieczenia i do pieczenia delikatnych ciast. Zalecana temperatura wynosi 170°C.
Tryb Roasting (Pieczenie)*1		30–300 (190)	W trybie Roasting włączone są górne elementy grzewcze i wentylator konwekcyjny. Zalecana temperatura wynosi 190°C. Ta funkcja nadaje się do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu, np. rolad lub indyka.
Tryb Pizza*1		30–300 (180)	Tryb Pizza korzysta z ukrytego elementu grzewczego, znajdującego się w dolnej części wnęki piekarnika, oraz elementu na tylnej stronie i wentylatora konwekcyjnego. Zalecana temperatura wynosi 180°C. Podczas używania trybu Pizza czas gotowania może się różnić w zależności od typu i grubości ciasta lub dodatków.
Tryb Fan Assisted Air (Wspomaganie wentylatorem) *1*2		30–300 (160)	Podobnie, jak tryb Top Bottom, tryb Fan Assisted Air korzysta z górnego i ukrytego dolnego elementu grzewczego, ale dodatkowo używa wentylatora konwekcyjnego. To oznacza, że temperatura pieczenia i pieczenia ciast może zostać obniżona o 20–40°C. Zalecana temperatura wynosi 160°C. Ten tryb nadaje się do pieczenia ciast i biszkoptów, ponieważ pozwala piec na więcej niż jednej półce jednocześnie.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 33 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Tryb gotowania		Zakres temp. (Domyślny) ℃	Opis
Tryb Large Grill (Duży ruszt)		L3 (wysoki, domyślny) / L2 (średni) / L1 (niski)	Tryb Large Grill korzysta z całego grillowego elementu grzewczego. Nie pozwala na ustawienie konkretnej temperatury. Umożliwia wybór pomiędzy trzema ustawieniami. Funkcja Large Grill przeznaczona jest do przygotowywania steków, kotletów, ryby lub tostów, a także do podsmażania podczas gotowania większych dań z ryby i sera. Wstępnie ustawiony jest poziom wysoki. W trakcie grillowania drzwi muszą być zawsze zamknięte.
Tryb Small Grill (Mały ruszt)		L3 (wysoki, domyślny) / L2 (średni) / L1 (niski)	Tryb Small Grill pracuje w taki sam sposób, co tryb Large Grill, ale korzysta tylko z części grillowego elementu grzewczego. Dzięki temu nadaje się do przygotowywania mniejszych potraw. Wstępnie ustawiony jest poziom wysoki. W trakcie grillowania drzwi muszą być zawsze zamknięte.
Tryb Bottom Heat (Ogrzewanie od dołu)*1		30 – 250 (170)	W trybie Bottom Heat używany jest jedynie element grzewczy ukryty w podłodze piekarnika. Zalecana temperatura to 170°C. Ta funkcja jest szczególnie przydatna do wykańczania ciast i pizzy na jednym z niższych poziomów półek piekarnika.
Tryb Economic Top Bottom Heat (Ekonomiczne ogrzewanie od góry i od dołu)*1		30 – 300 (170)	Tryb Economic Top Bottom Heat korzysta ze zoptymalizowanego systemu ogrzewania, aby oszczędzać energię podczas gotowania żywności. Zalecana temperatura wynosi 170°C. W tym trybie resztkowe gorąco może być używane do oszczędzania energii. Aby uniknąć utraty gorąca, podczas gotowania drzwi powinny być cały czas zamknięte.
Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem)		150 – 275 (200)	Funkcja Air Fry przeznaczona jest do smażenia bez oleju.
Tryb Air Sous-Vide		30 – 100 (50)	Tryb Air Sous-Vide wykorzystuje powietrze do gotowania potraw „z niską temperaturą i powoli”. Należy go używać do gotowania mięs, ryb, owoców morza, drobiu i warzyw. Żywność musi być zapakowana próżniowo w woreczkach.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

Tryb gotowania		Zakres temp. (Domyślny) ℃	Opis
Tryb Warm (Utrzymywanie ciepła)		40 – 100 (75)	W trybie Warm aktywne są element grzewczy na górze oraz ukryty element na spodzie wnęki piekarnika. Funkcji tej można używać do utrzymywania temperatury żywności do momentu jej podania. W tym trybie można ustawić temperaturę od 40 do 100°C. Można również ustawić czas trwania tej funkcji.
Tryb Defrost (Rozmrażanie)		-	W trybie Defrost używany jest jedynie wentylator bez nagrzewania. Cyrkulujące powietrze przyśpiesza proces rozmrażania. Należy umieścić zamrożoną żywność w odpowiednim pojemniku, aby gromadzić ciecz wytwarzaną podczas rozmrażania. W stosownych przypadkach można używać rusztu grillowego i głębokiej blachy (lub formy do pieczenia), aby uniknąć zabrudzenia piekarnika. Pozwolenie, aby woda spływała do piekarnika, może doprowadzić do zanieczyszczenia uszczelek drzwi i powstania nieprzyjemnego zapachu.
Tryb Proof (Szczelny)		30 – 60 (40)	Tryb Proof utrzymuje ciepło w piekarniku w celu umożliwienia urośnięcia produktom zawierającym drożdże przed ich pieczeniem. Aby uniknąć obniżenia temperatury w piekarniku i wydłużyć czas garowania, nie wolno niepotrzebnie otwierać drzwi piekarnika. Należy wcześniej sprawdzić pieczywo, aby uniknąć nadmiernego garowania. Nie wolno używać trybu garowania do podgrzewania żywności lub utrzymywania jej temperatury. Temperatura garowania piekarnika nie jest wystarczająco wysoka, aby utrzymać temperaturę dania na bezpiecznym poziomie. Należy używać funkcji Warm do utrzymywania temperatury żywności.

*1 Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy i lampka zamiga 5 razy.

*2 Ta funkcja może być używana wraz z trybem Rapid Preheat (Szybkie nagrzewanie).

LG Electronics

pl-pl_main.book.book Page 35 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Pieczenie ciast

Podczas pieczenia ciast należy używać trybów Hot Air (Gorące powietrze) i Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu).

Blachy do pieczenia

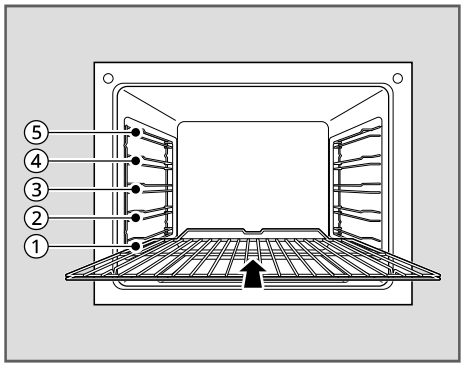
- Do pieczenia ciast w trybach Top Bottom Heat należy używać brytfann z ciemnego metalu lub o ciemnej powlekanej powierzchni.
- Podczas pieczenia za pomocą funkcji Hot Air można również używać brytfann do pieczenia o jasnej metalowej powierzchni.
- Tortownice należy zawsze ustawiać na środku blachy lub rusztu grillowego.
- Podczas pieczenia za pomocą funkcji Top Bottom Heat można umieścić dwie brytfanny obok siebie w piekarniku. To nieco wydłuży czas pieczenia.

Pozycja półki piekarnika

Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

Podczas używania funkcji Top Bottom Heat można piec na tylko jednej półce, na przykład na pozycji półki ③.

Podczas używania funkcji Hot Air można piec ciasta puszyste i biszkopty na maksymalnie dwóch blachach do pieczenia jednocześnie, na przykład na pozycjach półek ② i ④.



LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 36 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Zalecenia dotyczące pieczenia ciast

Podatnik dotyczący pieczenia ciast omawia ustawienia temperatury, czasy pieczenia oraz pozycje półek piekarnika dla wybranych typowych dań.

- Temperatury i czasy pieczenia powinny być traktowane jako przybliżone wartości. Rzeczywiste wartości zależą od rodzaju przyrządzenia, jakości składników i używanych brytfann.
- Zalecamy, aby najpierw wybrać niższą temperaturę, a następnie zwiększyć ją w razie potrzeby, na przykład, aby bardziej przyrumienić ciasto lub gdy czas pieczenia jest zbyt długi.
- W razie niemożliwości dobrania ustawień dla konkretnego przepisu należy po prostu użyć ustawień dla najbardziej podobnego przepisu.
- Podczas pieczenia ciast na blachach do pieczenia lub w brytfannach na więcej niż jednej półce czas pieczenia może wydłużyć się o 10–15 minut.
- Żywność o wysokiej zawartości wilgoci (np. pizza, ciasta owocowe itp.) powinny być pieczone tylko na jednej półce.
- Podczas pieczenia ciast i innych wypieków na różnych półkach początkowo mogą one rumienić się w sposób nierównomierny. W takim przypadku nie należy zmieniać ustawień temperatury. Stopień zarumienienia wyrówna się w trakcie procesu pieczenia.
- Aby oszczędzać energię, należy używać gorąca resztkowego przez 8 minut przed zakończeniem gotowania.
- Wielofunkcyjna półka jest używana z tacą i zapobiega kapaniu cieczy na dno piekarnika.
- Podczas gotowania tłustych potraw zaleca się użycie siatkowego rusztu lub wielofunkcyjnej półki razem z tacą, aby zbierać resztki oleju.

UWAGA

- Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

*1 Należy nagrzać piekarnik.

*2 Należy zawsze wyłączyć funkcję „Rapid Preheat” (Szybkie nagrzewanie) podczas pieczenia na więcej niż jednej półce piekarnika.

*3 Użyć głębokiej blachy (lub formy do pieczenia).

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 37 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Pieczenie na jednej półce piekarnika

Ciasta w brytfannach					
Tryb gotowania	**Tryb Hot Air (Gorące powietrze)**		**Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)**		**Czas pieczenia (minuty)**
Kategoria	**Pozycja półki**	**Temp. (°C)**	**Pozycja półki**	**Temp. (°C)**	
Ciast z kilku składników w kształcie pierścienia	2	150–160	2	160–180	50–70
Biszkopty/ naleśniki	2	140–160	2	150–170	30–60
Biszkopt podłużny	2	150–160	2	160–180	25–40
Baza do ciasta – kruche ciasto	3	170–180	2	190–210 *1	10–25
Baza do ciasta – mieszanka do ciast	3	150–170	2	170–190	20–25
Szarlotka	3	160–180	1	170–190	65–75
Pikantne ciasta i baza do ciasta (np. placek lotaryński)	2	160–180	2	190–210	30–70
Sernik	2	140–160	2	170–190	60–90

Ciastka na blasze do pieczenia					
Tryb gotowania	**Tryb Hot Air (Gorące powietrze)**		**Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)**		**Czas pieczenia (minuty)**
Kategoria	**Pozycja półki**	**Temp. (°C)**	**Pozycja półki**	**Temp. (°C)**	
Chałki / większe ciasta	3	160–170	4	170–190	30–40
Kerststol	3	150–170 *1	4	160–180 *1	40–60

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 38 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Ciastka na blasze do pieczenia					
Tryb gotowania	**Tryb Hot Air (Gorące powietrze)** 		**Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)** 		**Czas pieczenia (minuty)**
Kategoria	**Pozycja półki**	**Temp. (°C)**	**Pozycja półki**	**Temp. (°C)**	
Chleb (chleb ryżowy) Wymagana jest fermentacja	2	180–200 *1 140–160	2	230 *1 160–180	20 30–60
Placek/eklerka	3	160–170 *1	4	190–210	15–30
Rożek z dżemem	3	150–170 *1	4	180–200 *1	10–20
Ciast owocowe z kruchego ciasta	3	160–170 *1	4	170–190 *1	40–80
Kawałki z dodatkami/ wypełnieniem, np. serem białym, kremem, cukrem, migdałami	-	-	4	160–180 *1	40–80
Pizza (gruba baza) *2*3	1	180–200	1	190–210 *1	30–60
Pizza (cienka baza) *2	1	200–220	1	230 *1	10–25
Chleb bez zakwasu	1	200–220	1	230 *1	08–15
Babeczka szwajcarska	1	180–200	1	210–230	35–50

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 39 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Biszkopty					
Tryb gotowania	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)		Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
Kategoria	Pozycja półki	Temp. (°C)	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Kruche biszkopty *2	3	150–160	4	170–190 *1	06–20
Biszkopty z polewą *2	3	140–150	4	160–180	10–40
Biszkopty z mieszanki do ciast *2	3	150–160	4	170–190	15–20
Ciasta i ciastka z białkiem jajka, bezy	3	80–100	4	100–120	120–150
Makaroniki	3	100–120	4	120–140	30–60
Biszkopty z ciasta drożdżowego *2	3	160–170	4	170–190	20–40
Ciasta i ciastka z ciasta francuskiego	3	160–180 *1	4	190–210 *1	20–30
Bułki	3	180–200 *1	4	180–220 *1	20–35

Pieczenie ciast na więcej niż jednej półce piekarnika.

Ciasta / ciasta i ciastka na blasze do pieczenia			
Kategoria	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Placek/eklerka *2	2, 4	160–180 *1	35–60
Ciasto biszkoptowe z kruszonką *2	2, 4	140–160	30–60

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 40 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Ciasta / ciasta i ciastka na blasze do pieczenia			
Kategoria	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Kruche biszkopty *2	2, 4	150–160	15–35
Biszkopty z polewą *2	2, 4	140–150	20–60
Biszkopty z mieszanki do ciast *2	2, 4	160–170	25–40
Ciasta i ciastka z białkiem jajka, bezy *2	2, 4	80–100	130–170
Makaroniki *2	2, 4	100–120	40–80
Biszkopty z ciasta drożdżowego *2	2, 4	160–170	30–60
Ciasta i ciastka z ciasta francuskiego *2	2, 4	170–180 *1	30–50
Bułki *2	2, 4	180–190 *1	30–55

UWAGA

- Jest to opcjonalne w przypadku produktów na dwóch blachach.
- Umieścić głęboką blachę do pieczenia (lub formę do pieczenia) na pozycji półki ①.

Poradnik przygotowywania strudli i pieczonych dań

Kategoria	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Makaron zapiekany	1	180–200	45–60
Lasagne	1	180–200	30–60
Pieczone warzywa	1	200–220 *1	15–30
Pizza-bagietka	1	200–220 *1	15–30

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 41 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Kategoria	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Suflet	1	180–200	20–50
Zapiekanka rybna	1	180–200	30–60
Faszerowane warzywa	1	180–200	30–60

Poradnik dotyczący gotowych dań mrożonych

Kategoria	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)		Czas pieczenia (minuty)
	Pozycja półki	Temp. (°C)	
Mrożona pizza	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Bagietki	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Baza ciasta owocowego	3	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	Należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Frytki	3	200–220	15–25

UWAGA

- Frytki należy obrócić 2–3 razy podczas podgrzewania.
- Podczas podgrzewania mrożonych dań blacha do pieczenia może się odgiąć z powodu dużej różnicy temperatury pomiędzy mrożoną żywnością i piekarnikiem. Blachy zazwyczaj wracają do pierwotnego kształtu po ostygnięciu.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Rezultaty pieczenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Baza ciasta jest zbyt jasna	Nieprawidłowa pozycja półki piekarnika	Należy użyć ciemnej brytfanny lub umieścić ciasta o jedną pozycję półki piekarnika niżej.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 42 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Rezultaty pieczenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto zapada się (staje się grudkowate, rozmoczone)	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka	Należy nieco obniżyć temperaturę.
	Czas pieczenia jest zbyt krótki	Należy ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Mieszanka zawiera za dużo cieczy	Użyć mniej cieczy. Przestrzegać czasu mieszania ciasta podanego w instrukcji, w szczególności, gdy używane są do tego przyrządy kuchenne.
Ciasta są zbyt suche	Temperatura piekarnika jest zbyt niska	Następnym razem należy ustawić nieco wyższą temperaturę.
	Czas pieczenia jest zbyt długi	Ustawić nieco krótszy czas pieczenia.
Ciasta są nierównomiernie zarumienione	Temperatura pieczenia jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki	Należy ustawić nieco niższą temperaturę pieczenia i nieco dłuższy czas pieczenia.
	Mieszanka jest nierównomiernie rozprowadzona	Należy rozprowadzić mieszankę równomiernie na blasze do pieczenia / w brytfannie.
Czas pieczenia jest zbyt długi	Temperatura jest zbyt niska	Następnym razem należy ustawić nieco wyższą temperaturę.

Tryb Hot Air / Economic Hot Air (Gorące powietrze / Ekonomiczne gorące powietrze)

UWAGA

- Jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, piekarnik wyłączy się automatycznie po 12 godzinach.
- Wentylator piekarnika pracuje podczas cyklu trybu **Hot Air**. Wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi. W niektórych przypadkach wentylator może się wyłączyć podczas cyklu trybu **Hot Air**.

Wskazówki dotyczące trybu Hot Air (Gorące powietrze)

- Tryb Hot Air pozwala piec ciasta, ciastka, muffiny, biszkopty i pieczywo szybciej i na jeszcze większej ilości półek.
- Ciastka i biszkopty należy piec na blachach bez boków lub z bardzo niskimi bokami, aby umożliwić cyrkulację podgrzanego powietrza wokół żywności. Żywność pieczona na blachach z ciemnym wykończeniem będzie piekła się szybciej.
- Podczas używania trybu Hot Air na jednej półce należy umieścić ruszt grillowy w pozycji ③. W przypadku gotowania na wielu półkach należy

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 43 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

umieścić ruszt grillowy na pozycjach ② i ④ (gdy używane są dwie półki).

- Pieczenie na wielu półkach piekarnika może nieco wydłużyć czas pieczenia w przypadku niektórych potraw.
- Używanie wielu półek w przypadku ciast, ciastek i muffinów daje lepsze rezultaty.

Wskazówki dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze)

- Gdy jest to możliwe, nie należy nagrzewać piekarnika przed włożeniem do niego żywności.
- Nagrzewać należy jedynie wtedy, gdy jest to wskazane w przepisie.
- Aby zmaksymalizować efektywność energetyczną, nie należy otwierać drzwi podczas gotowania.
- Należy używać blach pokrytych ciemną, czarną emalią, które skutecznie absorbują ciepło.
- Należy wyjmować nieużywane akcesoria z piekarnika.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 44 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Zalecenia dotyczące trybu Economic Hot Air (Ekonomiczne gorące powietrze)

Ta tabela zawiera wyłącznie wytyczne – indywidualne gusta i wielkości mięs mogą się różnić.
Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.
Podane czasy trwania dotyczą piekarnika, który nie został nagrzany.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność		Ruszt	Temp. (℃)	Czas (minuty)
W formie do pieczenia	Baza do ciasta – mieszanka do ciast	3	150–170	35–45
	Pikantne ciasta i baza do ciasta (np. placek lotaryński)	2	160–180	30–70
Na blasze do pieczenia	Pizza (cienka baza)	1	200–220	15–30
	Beza	3	80	120–150
Biszkopty	Z polewą	3	140–150	10–40
	Mieszanka do ciast	3	150–160	25–35
Mięso	Wołowina (ok. 1 kg)	2	190	60–80
	Drób (ok. 1 kg)	2	210	50–70
	Drób (ok. 2 kg)	2	210	60–80

Grillowanie

Do grillowania przeznaczone są 2 różne tryby pracy.

- Do większych liczb płaskich kawałków żywności do grillowania, do podgrzewania od góry w dużych blachach. Należy wybierać poziomy mocy (L3 – wysoki, L2 – średni, L1 – niski) odpowiednie dla grillowanej żywności.
- Do mniejszych liczb płaskich kawałków żywności do grillowania, do podgrzewania od góry w małych blachach. Należy wybierać poziomy mocy od 1 do 3 (L3 – wysoki, L2 – średni, L1 – niski) odpowiednie dla grillowanej żywności.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Odsłonięte części piekarnika mogą się nagrzewać w trakcie grillowania. Nie wolno pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

UWAGA

- Aby ustawić funkcję grillowania, należy zamknąć drzwi. Gdy drzwi będą otwarte, ustawienie funkcji grillowania będzie niemożliwe i na wyświetlaczu pokaże się door. Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas grillowania, podgrzewacz grillowy wyłączy się. Po zamknięciu drzwi podgrzewacz grillowy automatycznie włączy się ponownie.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 45 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Wskazówki pomagające zmniejszyć ilość dymu

Ze względu na wysoki poziom gorąca podczas grillowania normalną rzeczą jest obecność dymu w trakcie procesu gotowania. Taki dym jest naturalnym produktem ubocznym pieczenia i nie powinien wzbudzać obaw. Jeśli ilość dymu powoduje wątpliwości, należy skorzystać z poniższych wskazówek dotyczących ograniczania ilości dymu w piekarniku.

- Ruszt grillowy należy zawsze dokładnie wyczyścić; przed rozpoczęciem gotowania patelnia grillowa powinna mieć temperaturę pokojową.
- W trakcie grillowania należy ZAWSZE włączyć system wentylacyjny płyty kuchennej lub okap.
- Należy w największym możliwym stopniu dbać o czystość wnętrza piekarnika. Pozostałości po wcześniejszych posiłkach mogą się przypalić lub zapalić.
- Należy unikać tłustych marynat i cukrowych polew. Jedne i drugie zwiększa ilość dymu. Polewy należy nakładać na samym końcu gotowania.
- W przypadku znacznych ilości dymu w trakcie gotowania należy rozważyć następujące kwestie:
  - Obniżenie urządzenia grillującego do ustawienia **L1**.
  - Obniżenie pozycji półki, aby gotować żywność w dalszej odległości od urządzenia podgrzewacza grillującego.
  - Użyć ustawienia grilla **L3**, aby osiągnąć żądany poziom obsmażania, a następnie przełączyć na ustawienie grillowania **L1** lub na tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu).
- Co do zasady, bardziej tłuste kawałki mięsa i ryby będą wytwarzały większą ilość dymu niż cieńsze artykuły.
- Należy w miarę możliwości przestrzegać zalecanych ustawień grillowania i wytycznych dotyczących gotowania podanych na wykresie na następnie stronie.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 46 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Zalecenia dotyczące grillowania

Podane czasy grillowania mają charakter wyłącznie informacyjny. Rzeczywiste czasy mogą różnić się w zależności od jakości mięsa lub ryby. Grillowanie jest szczególnie skuteczne w przypadku płaskich kawałków mięsa lub ryby. Należy obrócić grillowaną żywność po upłynięciu około połowy czasu gotowania.
Pozycje półek piekarnika należy zawsze liczyć od dołu do góry.

*1 Ruszt grillowy, głęboka blacha lub forma do pieczenia.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ruszt	Duży grill, krok 3 (minuta)	
		1. strona	2. strona
Kotlety siekane	5	8–10	6–8
Polędwica wieprzowa	5	10–12	8–12
Kiełbaski do grillowania	5	8–10	6–8
Steki wołowe lub cielęce	4	8–12	5–10
Stek wołowy (ok. 1 kg)	4	10–12	10–12
Tost *1	4	2–4	2–4
Tost z dodatkami	4	6–8	-

UWAGA

- Należy użyć pozycji półki ④ lub ⑤ do grillowania płaskich kawałków mięsa.
- Należy umieścić głęboką blachę lub formę do pieczenia poniżej rusztu grillowego, aby gromadzić tłuszcz ściekający z jedzenia.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 47 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Rozmrażanie

W celu rozmrażania żywności należy używać trybu pracy Defrost (Rozmrażanie).

Rozmrażanie dań

- Należy wyjąć danie z opakowania, umieścić je na talerzu, a następnie ustawić talerz na ruszcie grillowym.
- Nie należy zakrywać dania żadnym talerzem ani miską, ponieważ to znacznie wydłuży czas rozmrażania.
- Nie wolno używać cieczy powstałej w wyniku rozmrażania do gotowania potraw, aby uniknąć ryzyka zakażenia salmonellą. Należy zadbać o to, aby ciecz powstająca podczas rozmrażania mogła spływać z żywności na talerz lub blachę do pieczenia, gdy używany jest ruszt grillowy.

Pozycja półki piekarnika

W celu rozmrażania należy umieścić ruszt grillowy na pozycji ① lub ② w przypadku większych dań.

Zalecany poradnik dotyczący rozmrażania

Żywność	Waga (kg)	Czas (minuty)	Instrukcje
Kurczak	1,0	100–140	Użyć rusztu grillowego z głęboką blachą (lub formą do pieczenia). Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu.
Mięso	1,0	100–140	Należy obrócić mięso po upłynięciu połowy czasu lub zakryć je folią aluminiową.
	0,5	90–120	
Pstrąg	0,15	25–35	Nie wolno zakrywać.
Truskawki	0,3	20–30	Nie wolno zakrywać.

Tryb Roasting (Pieczenie)

W trakcie pieczenia należy używać trybów Roasting (Pieczenie) i Top Bottom Heat (Podgrzewanie od góry i od dołu).

Poradnik dotyczący pieczenia wskazuje wymagane temperatury, czasy pieczenia oraz pozycje półek piekarnika dla różnych typów mięsa. Podane wartości są jedynie przybliżonymi wartościami.

- Zalecamy gotowanie w piekarniku mięsa i ryb o wadze większej niż 1 kg.
- Chude mięso i ryby należy piec za pomocą trybu Top Bottom Heat. W przypadku wszystkich innych rodzajów mięsa zalecamy używanie trybu Roasting.
- Należy dodać nieco cieczy, aby zapobiec przypalaniu soków powstałych w trakcie pieczenia lub tłuszczu na powierzchni blachy.
- Należy obrócić żywność po upłynięciu około połowy lub dwóch trzecich czasu gotowania.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Należy odczekać odpowiedni czas, aż piekarnik ostygnie, aby wyeliminować ryzyko poparzenia.

UWAGA

- Ten poradnik dotyczący pieczenia zawiera wyłącznie wytyczne – indywidualne gusta i wielkości mięs mogą się różnić.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 48 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Zalecenia dotyczące pieczenia

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ruszt	Tryb Roasting (Pieczenie)		Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	
		Temp. (°C) *1	Czas (minuty)	Temp. (°C) *1	Czas (minuty)
Wołowina (ok. 1 kg)	2	190	50–70	200	70–90
Sarnina (ok. 1 kg)	2	180	75–100	200–230	100–120
Noga wieprzowa (ok. 1 kg)	2	180–190	80–110	200	100–120
Rolada wieprzowa (ok. 1 kg)	2	180–190	90–120	200–220	110–130
Noga jagnięca (ok. 1 kg)	2	180	110–130	200	150
Drób (ok. 1 kg)	2	210	50–60	200–220	70–90
Drób (ok. 2 kg)	2	200	60–80	200–220	110–120
Drób (ok. 4 kg)	2	180–190	120–140	190–210	130–150
Cała ryba (ok. 1,5 kg)	2	160–180	35–55	200–220	35–55
Pieczony kurczak	4	190	55–65	-	-

*1 Zwiększyć temperaturę duszenia o 20°C.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Aby osiągnąć lepsze rezultaty pieczenia, należy podlewać udźce i drób sokiem własnym wielokrotnie podczas procesu pieczenia.
- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (zgodnie z instrukcjami producenta).
- Przydatność blach ze stali nierdzewnej jest ograniczona, ponieważ w wysokim stopniu odbijają gorąco.
- Przed użyciem naczyń z plastikowymi uchwytami należy upewnić się, że są one żaroodporne (zgodnie z instrukcjami producenta).
- Duże artykuły do pieczenia lub większą liczbę artykułów należy umieścić bezpośrednio na kratce grillowej nad głęboką blachą (lub formą do pieczenia) (np. indyk, gęś, 3~4 kurczaki, 3~4 golonki).
- Chude mięso należy piec na blasze do pieczenia z pokrywką (np. cielęcina, duszona wołowina, zamrożone mięso). Dzięki temu soki pozostaną w mięsie.
- Aby osiągnąć chrupiącą skórkę lub ugotować boczek, należy użyć naczynia żaroodpornego bez pokrywki (np. wieprzowina, mięso mielone, jagnięcina, baranina, kaczka, golonka cielęca, kurczak, mięso drobiowe, pieczeń wołowa, stek wołowy, ptaki łowne).
- Wlać wystarczającą ilość wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia), aby zapobiec wytwarzaniu się pary podczas używania trybu pieczenia.
- Piekarnik należy wyczyścić tak szybko, jak to możliwe po pieczeniu na blachach lub w naczyniach bez pokrywki. Łatwiej jest usunąć duże plamy tłuszczu, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 49 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)

Funkcja Recipe Cook dostarcza wytyczne dotyczące gotowania żywności lub dań, które mogą być nieznane użytkownikowi. Zawiera wstępnie ustawione programy do gotowania wielu popularnych artykułów spożywczych oraz informacje dotyczące zalecanego nagrzewania, akcesoriów i pozycji półki, które pozwolą uzyskać optymalne rezultaty.

Ustawianie trybu Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)

1) Wcisnąć przycisk **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** na panelu sterowania.
2) Wcisnąć przycisk **Recipe Cook (Gotowanie z przepisem)** ponownie lub obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać żądany przepis, a następnie wcisnąć pokrętło sterujące, aby go ustawić.
   - Dodatkowe informacje znajdują się w Poradniku dotyczącym gotowania z przepisem.
3) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące, aby rozpocząć gotowanie.
4) Wcisnąć przycisk **Stop** na panelu sterowania, aby anulować w dowolnym czasie lub po zakończeniu gotowania.

Poradnik dotyczący gotowania z przepisem

- Ruszt: pozycja rusztu

Drób				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności**	**Instrukcje**
			Ruszt	
1	Kurczak, nogi *1*2	1,2 kg	Schłodzone 3	Nasmarować nogi kurczaka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić nogi kurczaka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 50 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Drób				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
2	Kurczak, cały *1*2	1,4 kg	Schłodzone / 2	Nasmarować kurczaka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić kurczaka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
3	Kaczka, cała *1*2	2,1 kg	Schłodzone / 2	Nasmarować kaczkę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić kaczkę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
4	Indyk, cały *1*2	4,2 kg	Schłodzone / 1	Nasmarować indyka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Owinąć cienką część nóg folią, umieścić indyka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 51 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Wołowina				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
5	Pieczona wołowina *1*2	1,5 kg	Schłodzone / 2	Nasmarować wołowinę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić wołowinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
6	Pieczona cielęcina *1*2	1,5 kg	Schłodzone / 2	Nasmarować cielęcinę (tylną stronę cielęciny) olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić cielęcinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
7	Stek wołowy *1*2	0,8 kg	Schłodzone / 4	Nasmarować stek wołowy olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić stek wołowy na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 5 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 52 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Wołowina				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
8	Wołowina w sosie burgundzkim *3*4*8	1 porcja	Pokojowa / 2	**Składniki** 1 kg wołowiny, 150 g wędzonego boczku, 50 g oleju, 750 ml czerwonego wina, 200–300 ml bulionu, 5 cebul, 5 ząbków czosnku, 200 g grzybów, 100 g przecieru pomidorowego, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 5 liści laurowych, sól, pieprz **Sposób przygotowania** Pokroić wołowinę w kostkę o wielkości 1 cm. Pokroić boczek w małą kostkę. Wlać olej do garnka do pieczenia, dodać mięso i boczek i upiec na płycie grzewczej. Polać upieczone mięso czerwonym winem i bulionem. Obrać cytrynę i czosnek i pokroić w kostkę. Wyczyścić grzyby i pokroić je. Dodać składniki, przyprawić i zmieszać, zakryć pokrywką. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Wstawić ruszt do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.
9	Gulasz *3*4*8	1 porcja	Pokojowa / 2	**Składniki** 500 g wieprzowiny, 500 g wołowiny, 50 g oleju, 1 kg cebuli, 2 łyżka stołowa przecieru pomidorowego, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 1 łyżeczka soli, 500–750 ml wody **Sposób przygotowania** Pokroić wieprzowinę i wołowinę w kostkę o wielkości 2 cm. Wlać olej do garnka do pieczenia i włożyć do niego mięso. Upiec na płycie grzewczej. Obrać i pokroić cebulę w kostkę. Dodać cebulę i przecier i również je upiec. Dodać i zmieszać, przykryć pokrywką. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 53 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Wieprzowina				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
10	Pieczona wieprzowina *2	1,5 kg	Schłodzone / 2	Nasmarować wieprzowinę olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić wieprzowinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
11	Żeberka wieprzowe *1*2	1,0 kg	Schłodzone / 4	Nasmarować żeberka wieprzowe olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić żeberka wieprzowe na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 5 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
12	Golonka *3*4*8	1,4 kg	Schłodzone / 2	**Składniki** 1,4 kg golonki tylnej, 1 cebula, 2 marchewki, por, seler, siekana bazylia, sól, pieprz, 300 ml wody **Sposób przygotowania** Wyciąć dookoła skóry wieprzowej kwadraty ostrym nożem. Przyprawić siekaną bazylią, solą i pieprzem. Obrać i pokroić selera, cebulę, marchew i pora. Wrzucić warzywa do garnka do pieczenia i położyć na nich golonkę, po czym dodać wodę. Umieścić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić danie przykryte folią na 10 minut.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

Wieprzowina				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
13	Szarpana wieprzowina *3*4*8	2,0 kg	Schłodzone / 2	**Składniki** 2 kg szyi wieprzowej bez kości, 2 łyżeczki soli, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 2 łyżeczki wędzonej papryki, 3 łyżeczki brązowego cukru, 1 łyżeczka mielonego kminu, ½ łyżeczki chili, 1 łyżeczka mielonej kolendry, 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu, 3 łyżeczki syropu klonowego, 100 ml soku pomarańczowego, 100 ml ketchupu **Sposób przygotowania** Zmieszać ze sobą przyprawy i płyny i wetrzeć taką mieszaninę w mięso. Włożyć przyprawione mięso do garnka do pieczenia i marynować przez 12 godzin w lodówce. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.
14	Chrupiąca pieczeń wieprzowa *3*4*8	1,0 kg	Schłodzone / 2	**Składniki** 1 kg schabu wieprzowego, 6 łyżeczek sera tartego (Gouda), 4 łyżki stołowe bułki tartej, 3 łyżki stołowe pikantnej musztardy, 10 g siekanej pietruszki, 1 łyżka stołowa suszonego rozmarynu, 100 ml śmietany, sól, pieprz, mielona papryka, curry w proszku, czosnek granulowany **Sposób przygotowania** Przyprawić mięso solą, pieprzem. Zmieszać składniki na panierkę i przyprawić je. Pokryć mięso mieszanką przypraw. Włożyć przyprawione mięso do garnka do pieczenia. Ustawić garnek do pieczenia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu pozostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.

LG Electronics

pl-pl_main.book.book Page 55 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Jagnięcina				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
15	Noga jagnięca *1*2	1,5 kg	Schłodzone / 2	Nasmarować udziec jagnięcy olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić jagnięcinę na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy wlać dużą szklankę wody do głębokiej blachy (lub formy do pieczenia) i umieścić ją poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 10 minut. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
16	Kotlety jagnięce *1*2	0,8 kg	Schłodzone / 4	Nasmarować kotlety jagnięce olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić kotlety jagnięce na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.

Ryby				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
17	Łosoś *1*2	0,8 kg	Schłodzone / 4	Należy wybrać steki z łososia o wadze 200 g i grubości 2,5 cm każdy. Nasmarować łososia olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić łososia na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 56 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Ryby				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
18	Pstrąg *1*2	0,8 kg	Schłodzone / 4	Należy wybrać kawałki pstrąga o wadze 200 g każdy. Nasmarować pstrąga olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić pstrąga na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
19	Tuńczyk *1*2	0,8 kg	Schłodzone / 4	Należy wybrać steki z tuńczyka o wadze 200 g i grubości 2,5 cm każdy. Nasmarować tuńczyka olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Umieścić tuńczyka na ruszcie grillowym. Włożyć do piekarnika. Aby gromadzić tłuszcz spadający z żywności, należy umieścić głęboką blachę (lub formę do pieczenia) poniżej rusztu grillowego. Po sygnale piekarnika należy obrócić żywność. Po gotowaniu należy pozostawić gotową żywność przykrytą folią na 3 minuty. Wytworzone soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
20	Krewetki *1*2	0,6 kg	Schłodzone / 4	Nasmarować krewetki olejem lub roztopionym masłem, przyprawić wedle uznania. Włożyć krewetki do głębokiej blachy. Włożyć do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Powstałe soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.
21	Kotlety (bez kości) *2	0,6 kg	Schłodzone / 3	Oblać kotlety sherry. Włożyć kotlety do głębokiej blachy. Nasmarować kotlety roztopionym masłem. Posypać bułką tartą. Nałożyć roztopione masło na bułkę tartą. Włożyć do piekarnika. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Wykorzystać powstały sok jako sos pieczeniowy.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 57 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Warzywa				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności / Ruszt	Instrukcje
22	Grillowane warzywa *1*2	0,8 kg	Schłodzone / 4	**Składniki** bakłażany, pokroić na kawałki o grubości 1–2 cm cukinia, pokroić na kawałki o grubości 1–2 cm cebule, pokroić w paski słodka papryka, przecięta na pół wzdłuż z usuniętymi nasionami, całe pomidorki koktajlowe, grzyby przecięte na pół, masło (lub olej) **Sposób przygotowania** Nasmarować warzywa roztopionym masłem lub olejem i przyprawić wedle uznania. Włożyć je do głębokiej blachy. Wstawić do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność. Po gotowaniu zostawić pod folią na 5 minut. Powstałe soki należy wykorzystać jako sos pieczeniowy.

Ziemniaki				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności / Ruszt	Instrukcje
23	Pieczone ziemniaki *1*3*5*8	1,0 kg	Pokojowa / 2	Wybrać małe ziemniaki (150–200 g każdy). Obrać, umyć, wysuszyć i przeciąć ziemniaki na pół. Zmieszać ziemniaki z solą, pieprzem i olejem lub roztopionym masłem. Włożyć ziemniaki do naczynia żaroodpornego. Wstawić do piekarnika. Po sygnale piekarnika obrócić żywność.
24	Ziemniaki zapiekane *3*8	1,0 kg	Pokojowa / 2	Pociąć ugotowane ziemniaki na plasterki. Włożyć je do naczynia żaroodpornego, zakryć tartym serem (30 g na 500 g ziemniaków). Wstawić do piekarnika.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 58 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Chleb/ciasta				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
25	Ciastka *6	1 porcja	Schłodzone / 2	**Składniki (2 porcje)** 250 g masła, 250 g cukru, 500 g mąki, 3 jajka, 2 g soli, 1 opakowanie cukru waniliowego (ok. 8 g), 1 żółtko i mleko **Sposób przygotowania** Zmieszać śmietanę z masłem, cukrem, cukrem waniliowym i solą. Stopniowo dodawać jajka. Dodać mąkę i zmieszać ją z mieszaniną masła. Zakryć i wstawić ciasto do lodówki na noc. Rozwałkować kawałki ciasta na grubość około 5 mm. Pociąć zwałkowane ciasto różnymi akcesoriami tnącymi i umieścić na natłuszczonej blasze do pieczenia. Zmieszać żółtko z małą ilością mleka i nasmarować nim powierzchnię ciastek. Wstawić do piekarnika.
26	Muffiny *3*7*8	1 porcja	Pokojowa / 2	**Składniki** 150 g mąki, 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 60 g cukru białego, 1 ubite jajko, 130 ml mleka, 70 ml oleju roślinnego, ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego, 50 g wiórków półsłodkiej czekolady, 50 g siekanych orzechów włoskich, przesiany cukier puder **Sposób przygotowania** Połączyć mąkę i cukier w misce do mieszania; stworzyć otwór na środku mieszaniny. Połączyć pozostałe składniki z wyjątkiem cukru pudru; dodać do suchych składników, mieszać do momentu osiągnięcia wilgotnej masy. Nałożyć za pomocą łyżki na natłuszczoną i posypaną mąką formę do pieczenia muffinów, napełniając foremki do około dwóch trzecich pojemności. Wstawić do piekarnika. Wyjąć z formy do pieczenia muffinów i posypać cukrem pudrem.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 59 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Chleb/ciasta				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
27	Bułki *3*6*8	1 porcja	Pokojowa / 3	**Składniki** 400 g mąki, 200 ml ciepłego mleka, 70 g cukru, 30 g drożdży, 50 g masła, 15 g cukru waniliowego, 2 g soli, 120 g rodzynek (opcjonalnie) **Sposób przygotowania** Wsypać mąkę do miski i zrobić otwór. Dodać drożdże i 20 g cukru do mleka i zmieszać. Wlać płyn do otworu w mące i zakryć go mąką. Pozostawić do urośnięcia w ciepłym miejscu do momentu pojawienia się pęknięć na powierzchni. Dodać pozostały cukier, zmiękczone masło, cukier waniliowy, sól i wyrabiać do momentu osiągnięcia gładkiego ciasta drożdżowego. Pozwolić ciastu urosnąć (podwoić swój rozmiar) w ciepłym miejscu. Umieścić rodzynki w rzadkim cieście. Podzielić ciasto na 12 części i uformować w kulki. Umieścić je na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia i ustawić blachę na ruszcie grillowym. Ponownie pozwolić ciastu urosnąć i nasmarować mlekiem. Wstawić do piekarnika.
28	Brownie *3*5*8	1 porcja	Pokojowa / 2	**Składniki** 225 g roztopionego masła, 400 g cukru białego, 100 g kakao w proszku, 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego, 2 jajka, 130 g czystej mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, ½ łyżeczki soli, 70 g połówek orzechów włoskich **Sposób przygotowania** Połączyć roztopione masło, cukier, kakao w proszku i dobrze wymieszać. Dodać wanilię, jajka, mąkę, proszek do pieczenia i sól. Rozprowadzić rzadkie ciasto na blasze żaroodpornej wyłożonej papierem do pieczenia. Wedle uznania udekorować połówkami orzechów włoskich. Wstawić do piekarnika.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 60 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Chleb/ciasta				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
29	Szarlotka *3*8	1 porcja	Schłodzone / 3	**Składniki** 150 g cukru białego, 2 łyżeczki mąki czystej, ½ łyżeczki mielonego cynamonu, ¼ łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej, ½ łyżeczki skórki cytrynowej, 1,2 kg cienkich plasterków jabłka, 2 łyżki stołowe soku cytrynowego, 1 łyżka stołowa masła, 1 przepis na ciasto dla 9-calowego ciasta z podwójnym kruchym spodem, 4 łyżki stołowe mleka (opcjonalnie) **Sposób przygotowania** Zmieszać cukier, mąkę, cynamon, gałkę muszkatołową i skórkę cytrynową. Wyłożyć jedną warstwę kruszonki na blasze do pieczenia o głębokości 9 cali. Wyłożyć warstwę z 1/3 plasterków jabłka na spodzie z kruchego ciasta. Posypać mieszaniną cukrową i powtarzać do momentu wykorzystania całej mieszaniny. Polać sokiem cytrynowym i punktowo nałożyć masło. Umieścić drugie kruche ciasto na górze wypełnienia i stworzyć żłobienia na krawędziach. Wyciąć otwory w górnym cieście i wedle uznania nasmarować je mlekiem, aby stworzyć błyszczące wykończenie. Wstawić do piekarnika.

Pizza				
Nie	**Menu**	**Limit wagi**	**Temp. żywności** / **Ruszt**	**Instrukcje**
30	Mrożona pizza (cienka baza)*3	0,3 kg	Zamrożone / 2	Umieścić zamrożoną pizzę na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Piec tylko jedną zamrożoną pizzę jednocześnie.
31	Mrożona pizza (gruba baza)*3	0,5 kg	Zamrożone / 2	Umieścić zamrożoną pizzę na ruszcie grillowym. Wstawić do piekarnika. Piec tylko jedną zamrożoną pizzę jednocześnie.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 61 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Pizza				
Nie	Menu	Limit wagi	Temp. żywności / Ruszt	Instrukcje
32	Pizza domowej roboty *3*8	1 porcja	Pokojowa / 2	**Składniki** 20 g drożdży, 200 ml ciepłej wody, 5 g soli, 350 g mąki, 10 g cukru, 10 g oleju roślinnego, 1 mały słoik sosu pomidorowego, 250 g sera tartego, 200 g sera Mozzarella, 1 mała puszka krojonych grzybów, 150 g szynki gotowanej, oregano, sól, pieprz **Sposób przygotowania** Rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie. Wymieszać z solą i cukrem. Powoli dodawać mąkę, stale ugniatając. Dodać olej i kontynuować ugniatanie. Jeśli ciasto się klei, dodać nieco więcej mąki. Zakryć ciasto i pozwolić mu rosnąć przez ½ godziny. Mając ręce pokryte mąką, ugnieść ciasto i rozprowadzić je na natłuszczonej blasze do pieczenia końcówkami palców. Nałożyć sos pomidorowy na ciasto, nałożyć składniki warstwami. Posypać całą powierzchnię serem. Wstawić do piekarnika.

*1 Po sygnale dźwiękowym należy obrócić żywność.

*2 Użyć rusztu grillowego nad głęboką blachą (lub formą do pieczenia).

*3 Użyć rusztu grillowego.

*4 Użyć własnego garnka do pieczenia.

*5 Użyć własnej blachy żaroodpornej.

*6 Użyć własnej blachy do pieczenia.

*7 Użyć własnej formy do muffin.

*8 Użyć własnych pojemników do gotowania.

Tryb Air Fry (Smażenie powietrzem)

Ta funkcja automatycznie zwiększa wprowadzoną temperaturę o 25°C, aby optymalizować pracę podczas używania funkcji Air Fry.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 62 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Funkcja Air Fry umożliwia smażenie bez użycia oleju.

UWAGA

- Tryb Air Fry nie wymaga nagrzewania.
- W przypadku gotowania wielu partii produktów kolejne partie mogą wymagać krótszego czasu gotowania.
- Mokre panierki ani polewki nie staną się chrupiące ani nie utwardzą się podczas używania trybu Air Fry.

Wskazówki dotyczące trybu Air Fry (Smażenie powietrzem)

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy gotować żywność na jednej półce, umieszczonej na pozycjach sugerowanych na wykresie zawartym w niniejszej instrukcji.
- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Należy używać blachy do smażenia bez oleju lub ciemnej blachy do pieczenia bez boków lub z niskimi bokami, które nie będą zakrywać całej półki. To zapewni lepszą cyrkulację powietrza.
- Wedle uznania można opryskać blachę do pieczenia lub blachę do smażenia bez tłuszczu olejem w aerozolu. Należy używać oleju, który można podgrzać do wysokiej temperatury bez dymienia, np. oleju z awokado, pestek winogron, orzecha włoskiego lub słonecznikowego.
- Należy umieścić wyłożoną folią blachę do pieczenia na pozycji półki 1, aby gromadzić olej spadający z żywności. W przypadku żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, np. skrzydełek kurczaka, należy ułożyć jeszcze kilka arkuszy papieru do pieczenia, który będzie pochłaniał tłuszcz.
- Należy często sprawdzać żywność i potrząsać lub obracać ją, aby była bardziej chrupiąca.
- Czas gotowania gotowych zamrożonych dań, gdy używany jest tryb Air Fry, może być krótszy niż ten wskazany na opakowaniu. Należy skrócić czas gotowania o około 20 procent, sprawdzić danie wcześniej i dostosować czas gotowania zależnie od potrzeb.
- Należy użyć termometru do żywności, aby upewnić się, że temperatura żywności umożliwia jej bezpieczne spożycie. Jedzenie niedogotowanych dań może zwiększyć ryzyko zatrucia pokarmowego.
- Aby żywność była bardziej chrupiąca, należy obtoczyć surowe skrzydełka lub kruche mięso w panierce. Należy użyć 1/3 szklanki mąki na 0,9 kg kurczaka.

Zalecenia dotyczące smażenia powietrzem żywności o wysokiej zawartości tłuszczu

Żywność o wysokiej zawartości tłuszczu w trakcie używania trybu Air Fry będzie dymiła. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami podczas smażenia żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, takiej jak skrzydełka kurczaka, boczek, kiełbasa, hot-dogi, nogi indycze, kotlety jagnięce, żeberka, schab wieprzowy, piersi kaczki czy białka roślinne.

⚠ UWAGA

- Nie wolno zakrywać gniazd, otworów ani przejść na spodzie piekarnika ani pokrywać całych półek materiałami takimi jak folia aluminiowa. To spowoduje zablokowanie przepływu powietrza przez piekarnik i może doprowadzić do zatrucia tlenkiem węgla. Folia aluminiowa może również zatrzymywać gorąco, stwarzając ryzyko pożaru lub obniżając wydajność piekarnika.
- Należy regularnie czyścić filtry tłuszczu na okapie wyciągowym.

- Przed uruchomieniem trybu Air Fry należy włączyć wentylator okapu wyciągowego z wysoką prędkością i pozwolić mu pracować jeszcze przez 15 minut po zakończeniu smażenia.
- Należy otworzyć okno lub przesuwane drzwi szklane, jeśli to możliwe, aby zapewnić odpowiednią wentylację w kuchni.
- Należy dbać o to, aby w piekarniku nie gromadził się tłuszcz. Należy przecierać wnętrze piekarnika przed smażeniem powietrzem i po nim (gdy piekarnik ostygnie).
- Należy regularnie uruchamiać cykle czyszczenia piekarnika (tryby EasyClean lub Pyrolysis) w zależności od tego, jak często i jakie rodzaje żywności smażone są z użyciem trybu Air Fry.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 63 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Należy unikać otwierania drzwi piekarnika częściej niż jest to konieczne, aby utrzymywać temperaturę piekarnika, zapobiegać utratom ciepła i oszczędzać energię.
- W trakcie smażenia powietrzem kawałków surowego kurczaka ze skórą, takich jak skrzydełka czy nóżki, może pojawić się dym w wyniku wytapiania się tłuszczu przy wysokiej temperaturze. Jeśli dymu będzie za dużo, zamiast trybu Air Fry należy używać trybu Roast (Pieczenie).

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 64 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Zalecenia dotyczące trybu Air Frying (Smażenie powietrzem)

Gotowanie na blasze do pieczenia

- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Umieścić blachę do pieczenia na pozycji półki ③.
- W trakcie gotowania należy obracać żywność, aby jej nie przypalić.
- Ruszt: pozycja rusztu

ZIEMNIAKI – mrożone				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Mrożone frytki (proste i cienkie)	0,4	200	3	15–25
Mrożone frytki (karbowane, 10x10 mm)	0,8	200	3	20–30
Mrożone frytki ze słodkich ziemniaków	0,6	200	3	17–27
Mrożone kuleczki ziemniaczane	1,0	220	3	17–27
Mrożone placki ziemniaczane	1,0	220	3	15–25

ZIEMNIAKI – surowe / domowej roboty				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Domowej roboty ćwiartki ziemniaków	1,3	230	3	25–35

KURCZAK – mrożony				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Mrożone kawałki kurczaka w panierce, chrupiące	0,6	200	3	15–25
Mrożone paluszki z kurczaka	0,8	210	3	20–30

KURCZAK – surowy, ze skórą				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Surowe skrzydełka z kurczaka	1,2	230	3	27–37
Surowe nogi kurczaka	2,0	230	3	35–45

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 65 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

KURCZAK – surowy, ze skórą				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Udka	1,2	230	3	27–37
Piersi	1,2	230	3	27–37

INNE				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Mrożone krążki cebulowe, obtoczone w bułce	0,5	200	3	15–25
Mrożone sajgonki (20 g każda)	1,2	210	3	20–30
Cienka kiełbasa (70 g każda, średnica 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Mrożone krewetki w panierce kokosowej	0,7	200	3	20–30
Surowe kotleciki w muszelkach	1,0	210	3	15–25
Mrożone krewetki	1,0	200	3	20–30
Mieszanka warzyw	1,0	220	3	17–27

Gotowanie na blasze do smażenia powietrzem

- Należy równomiernie rozłożyć żywność w jednej warstwie.
- Należy umieścić wyłożoną folią blachę do pieczenia na pozycji półki ②, aby gromadzić skapujący tłuszcz. W razie konieczności należy dodać papier do pieczenia, aby wchłaniać olej i ograniczać dymienie.
- W trakcie gotowania należy obracać żywność, aby jej nie przypalić.
- Ruszt: pozycja rusztu

ZIEMNIAKI – mrożone				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Mrożone frytki (proste i cienkie)	0,4	200	3	15–25
Mrożone frytki (karbowane, 10x10 mm)	0,8	200	3	20–30
Mrożone frytki ze słodkich ziemniaków	0,6	200	3	17–27

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 66 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

ZIEMNIAKI – mrożone				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Mrożone kuleczki ziemniaczane	1,0	220	3	17–27
Mrożone placki ziemniaczane	1,0	220	3	15–25

ZIEMNIAKI – surowe / domowej roboty				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Frytki domowej roboty (10x10 mm)	0,6	220	3	20–30
Domowej roboty ćwiartki ziemniaków	1,3	230	3	25–35

KURCZAK – mrożony				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Mrożone kawałki kurczaka w panierce, chrupiące	0,6	200	3	15–25
Mrożone paluszki z kurczaka	0,8	210	3	20–30
Mrożone skrzydełka kurczaka na ostro, z kością	1,2	200	3	30–40

KURCZAK – surowy, ze skórą				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Surowe skrzydełka z kurczaka	1,2	230	3	27–37
Surowe nogi kurczaka	2,0	230	3	35–45
Udka	1,2	230	3	27–37
Piersi	1,2	230	3	27–37

INNE				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Mrożone krążki cebulowe, obtoczone w bułce	0,5	200	3	15–25

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 67 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

INNE				
Menu	**Ilość (kg)**	**Temp. (°C)**	**Ruszt**	**Czas (minuty)**
Mrożone sajgonki (20 g każda)	1,2	210	3	20–30
Cienka kiełbasa (70 g każda, średnica 2 cm)	2,0	220	3	15–25
Mrożone krewetki w panierce kokosowej	0,7	200	3	20–30
Surowe kotleciki w muszelkach	1,0	210	3	15–25

Tryb Air Sous-Vide

Ta funkcja dostępna jest jedynie w niektórych modelach.

Funkcja Air Sous-Vide wykorzystuje powietrze do gotowania potraw „z niską temperaturą i powoli". Należy używać jej do gotowania mięs, ryb, owoców morza, drobiu i warzyw. Żywność musi być zapakowana próżniowo w woreczkach.

Nie trzeba nagrzewać piekarnika przed użyciem funkcji Air Sous-Vide.

Zalecane ustawienia dla funkcji Air Sous-Vide znajdują się w poradniku gotowania.

Zalety funkcji Air Sous-Vide

Niższe temperatury i długi czas gotowania funkcji Air Sous-Vide zapewniają wiele korzyści.

- **Zdrowiej**

  W porównaniu z innymi metodami gotowania funkcja Air Sous-Vide pozwala zachować oryginalne składniki odżywcze w pożywieniu.

- **Bezpiecznie i wygodnie**

  Długie czasy gotowania funkcji Air Sous-Vide umożliwiają pasteryzację żywności. Ponieważ żywność jest pakowana próżniowo przed gotowaniem, nieotwarte worki można szybko schłodzić i łatwo przechowywać po ugotowaniu.

- **Chrupiące i wilgotne rezultaty**

  Precyzyjna kontrola temperatury funkcji Air Sous-Vide jest doskonałym sposobem na osiągnięcie idealnej konsystencji podczas gotowania mięsa i drobiu. Stosowanie niskich temperatur pozwala utrzymać wilgoć w żywności w większym stopniu niż konwencjonalne metody gotowania. Po ugotowaniu podsmażenie na patelni zapewni idealną chrupkość.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 68 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Zalecenia dotyczące funkcji Air Sous-Vide

Rozmiar, waga, grubość, temperatura początkowa i osobiste preferencje wpłyną na czas pracy. Ten poradnik ma charakter wyłącznie informacyjny. Należy dostosować czas gotowania do własnych preferencji.

- Ruszt: pozycja rusztu

Żywność	Ilość (każdy)	Ruszt	Temp. (℃)	Czas (min)		
				Min	Cel	Maks.
Stek wołowy	Grubość 2,5 cm 0,3~0,5 kg	2	58	-	150	180
Pierś z kurczaka	0,1~0,2 kg	2	67	-	120	180
Łosoś	Grubość 2,5 cm 0,1~0,2 kg	2	60	-	120	150
Szparagi	15~20 g	2	85	20	30	45

- Mięsa grubsze niż 2,5 cm należy gotować przez co najmniej 30 minut lub godzinę.
- Większe kawałki mięsa należy pociąć, aby osiągnąć zalecaną wagę. Należy uważać, aby nie ułożyć kawałków mięsa zbyt blisko siebie.

Tryb Sabbath (Szabat)

Tryb Sabbath (Szabat) jest zazwyczaj używany w trakcie szabatu. Po aktywacji trybu Sabbath (Szabat) piekarnik nie wyłączy się do momentu wyłączenia trybu Sabbath (Szabat). W trybie Sabbath (Szabat) żadna z funkcji piekarnika nie jest aktywna. Na wyświetlaczu pojawi się Sb.

Tryb **Szabat** zazwyczaj umożliwia klientowi jedynie utrzymywanie temperatury żywności, ponieważ praca w trakcie **Szabat** i przygotowywanie posiłków są zabronione.

Tryb **Szabat** umożliwia ustawienie temperatury w zakresie od 30°C do 250°C.

Gdy tryb **Szabat** jest włączony, urządzenie może być używane bez konieczności włączania lub wyłączania go, co jest zabronione w trakcie ustawień.

Gdy piekarnik jest w trybie Sabbath (Szabat), następujące funkcje są wyłączone:

Regulacje temperatury, czas gotowania, wyświetlacz, włączenie/wyłączenie światła piekarnika, funkcje alarmowe i Wi-Fi.

Ustawianie trybu Sabbath (Szabat)

1) Obrócić i wcisnąć pokrętło sterujące piekarnika, aby wybrać funkcję **Bottom Heat (Ogrzewanie od dołu)**.
2) Ustawić żądaną temperaturę.
3) Wcisnąć pokrętło wyboru trybu piekarnika.
4) Opcjonalnie ustawić czas gotowania.
5) Wcisnąć przycisk **Settings (Ustawienia)** i przytrzymać go przez 3 sekundy. Po aktywacji trybu Sabbath (Szabat) na wyświetlaczu pojawi się Sb.
6) Aby wyłączyć tryb Sabbath (Szabat), wcisnąć i przytrzymać przycisk **Settings** przez 3 sekundy.

UWAGA

- Tryb Sabbath (Szabat) dostępny jest jedynie w trybie piekarnika **Bottom Heat**.
- Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik automatycznie wyłączy się po zakończeniu czasu gotowania bez dzwonienia. Piekarnik pozostanie w trybie Sabbath (Szabat), ale grzejnik będzie wyłączony.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 69 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, piekarnik nie wyłączy się automatycznie.
- Po awarii zasilania wyświetlacz powróci do trybu Sabbath (Szabat), ale piekarnik nie wyłączy się.

Informacje dla instytutów badawczych

Ta tabela przeznaczona jest wyłącznie dla instytutów badawczych. Zawiera najlepsze ustawienia dla przepisów testowych zgodnie z normą IEC 60350-1.

Acc: Akcesoria

Ruszt: pozycja rusztu

Danie	Tryb ogrzewania	Temp. (°C)	Acc	Ruszt	Nagrzewanie	Czas (minuty)	Naczynia
Małe ciasto	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	170	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	150	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	150	Blacha do pieczenia / Głęboka blacha	4 / 2	Tak	25–35	Blacha do pieczenia na 4., głęboka blacha na 2. od dołu
Ciasto biszkoptowe	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	170	Ruszt grillowy	2	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	160	Ruszt grillowy	3	Tak	30–40	-

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

Danie	Tryb ogrzewania	Temp. (°C)	Acc	Ruszt	Nagrzewanie	Czas (minuty)	Naczynia
Szarlotka	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	180	Ruszt grillowy	1	Nie	65–75	Jedna blacha z tyłu po lewej stronie i druga z przodu po prawej stronie
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	170	Ruszt grillowy	2	Nie	65–75	
Paski ciasta	Tryb Top Bottom Heat (Ogrzewanie od góry i od dołu)	170	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	140	Blacha do pieczenia	3	Tak	20–30	-
	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	140	Blacha do pieczenia / Głęboka blacha	4 / 2	Tak	20–30	Blacha do pieczenia na 4., głęboka blacha na 2. od dołu
Tost	Tryb Large Grill (Duży ruszt)	L1	Ruszt grillowy	4	Tak (5 min)	2–4	-
Stek wołowy	Tryb Large Grill (Duży ruszt)	L3	Ruszt grillowy	4 / 1	Tak (5 min)	10–15 każda strona	Obrócić po połowie czasu
Beza	Tryb Hot Air (Gorące powietrze)	80	Blacha do pieczenia	3	Nie	120–150	-
Pieczony kurczak	Tryb Roasting (Pieczenie)	190	Ruszt grillowy / Głęboka blacha	2	Tak	55–65	Obrócić po połowie czasu

LG Electronics

pl-pl_main.book.book Page 71 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

INTELIGENTNE FUNKCJE

Aplikacja LG ThinQ

Ta funkcja dostępna jest jedynie w niektórych modelach z Wi-Fi.

Aplikacja **LG ThinQ** umożliwia komunikację z urządzeniem za pomocą smartfona.

Funkcje aplikacji LG ThinQ

Umożliwia komunikację z urządzeniem za pomocą smartfona za pomocą wygodnych inteligentnych funkcji.

- **Settings (Ustawienia)**
  - Umożliwia ustawienie różnych opcji w piekarniku i aplikacji.
- **Smart Diagnosis**
  - Ta funkcja przekazuje informacje przydatne do diagnostyki i rozwiązywania problemów z urządzeniem w zależności od sposobu użytkowania.
- **Monitoring**
  - Ta funkcja pozwala sprawdzać bieżący stan, pozostały czas, ustawienia gotowania i czas zakończenia w jednym miejscu.
- **Product Notifications (Powiadomienia produktu)**
  - Należy włączyć powiadomienia push, aby otrzymywać informacje o stanie urządzenia. Powiadomienia są wysyłane nawet wtedy, gdy aplikacja **LG ThinQ** nie jest otwarta.
- **Timer (Zegar)**
  - Umożliwia ustawienie zegara z poziomu aplikacji.
- **Firmware Update (Aktualizacja oprogramowania układowego)**
  - Należy regularnie instalować aktualizacje urządzenia.

UWAGA

- W następujących przypadkach należy zaktualizować informacje o sieci dla każdego urządzenia w aplikacji **LG ThinQ** w sekcji **Karty urządzeń ⟶ Ustawienia ⟶ Zmień sieć**.
  - zmieniono router bezprzewodowy
  - zmieniono hasło routera bezprzewodowego
  - Zmieniono dostawcę usług internetowych
- Aby odłączyć urządzenie od sieci **Wi-Fi**, należy usunąć je z listy podłączonych produktów w aplikacji **LG ThinQ**.
- W aplikacji wprowadzane są zmiany w celu poprawy działania urządzenia bez wcześniejszego powiadamiania użytkownika.
- Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

Instalacja aplikacji LG ThinQ i łączenie z urządzeniem firmy LG

Należy zeskanować kod QR znajdujący się na produkcie za pomocą aparatu lub aplikacji do odczytywania kodów QR w smartfonie.



UWAGA

- Aby zweryfikować połączenie z siecią Wi-Fi, należy sprawdzić, czy ikona ᯤ na panelu sterowania świeci się.
- Urządzenie obsługuje wyłącznie sieci Wi-Fi 2,4 GHz. Aby sprawdzić częstotliwość swojej sieci, należy skontaktować się z dostawcą Internetu lub sprawdzić ją w instrukcji routera bezprzewodowego.
- **LG ThinQ** nie ponosi odpowiedzialności za żadne problemy z połączeniem sieciowym lub awarie, usterki bądź błędy spowodowane przez połączenie sieciowe.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 72 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

UWAGA

- Środowisko bezprzewodowe może sprawiać, że sieć bezprzewodowa będzie działała wolno.
- Jeśli urządzenie ma problem z połączeniem się z siecią Wi-Fi, może to oznaczać, że znajduje się zbyt daleko od routera. Należy kupić wzmacniacz sygnału sieci Wi-Fi, aby wzmocnić siłę jej sygnału.
- Połączenie sieciowe może nie pracować prawidłowo w zależności od dostawcy Internetu.
- Połączenie z siecią Wi-Fi może być niemożliwe lub może zostać zerwane z powodu środowiska sieci domowej.
- Jeśli połączenie urządzenia jest niemożliwe z powodu problemów z transmisją sygnału bezprzewodowego, należy odłączyć urządzenie od prądu, odczekać około minuty i spróbować ponownie.
- Jeśli w routerze bezprzewodowym włączona jest zapora sieciowa, należy ją wyłączyć lub dodać wyjątek.
- Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) powinna składać się z angielskich liter i cyfr (nie wolno używać znaków specjalnych).
- Interfejs użytkownika smartfona (UI) może różnić się w zależności od mobilnego systemu operacyjnego (OS) i producenta.
- Jeśli ustawionym protokołem bezpieczeństwa routera jest **WEP**, konfiguracja sieci może zakończyć się niepowodzeniem. Należy zmienić protokół bezpieczeństwa (zaleca się **WPA2**) i podłączyć produkt ponownie.
- Aby ponownie połączyć urządzenie lub dodać kolejnego użytkownika, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk **Wi-Fi** przez 3 sekundy, aby tymczasowo je wyłączyć. Należy uruchomić aplikację **LG ThinQ** i postępować zgodnie z instrukcjami w niej podanymi, aby zarejestrować urządzenie.

Specyfikacje modułu radiowego

Typ	Zakres częstotliwości	Moc wyjściowa (maks.)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	7,03 dBm

Wersja oprogramowania funkcji bezprzewodowej: V 1.0

Aby chronić użytkownika, w trakcie montażu i obsługi urządzenia odległość pomiędzy urządzeniem i ciałem powinna wynosić co najmniej 20 cm.

Deklaracja zgodności

CE

Firma LG Electronics niniejszym oświadcza, że ten sprzęt radiowy, tj. piekarnik elektryczny do zabudowy, jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE. Pełną treść deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym:

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

Informacja dotycząca oprogramowania open source

Aby uzyskać zawarty w tym produkcie kod źródłowy podlegający licencjom GPL, LGPL, MPL i innym licencjom open source, które mają obowiązek ujawniać kod źródłowy oraz aby uzyskać dostęp do wszystkich warunków wymienionych licencji, informacji o prawach autorskich oraz innych istotnych dokumentów, należy odwiedzić stronę https://opensource.lge.com.

Firma LG Electronics oferuje także dostarczenie kodu źródłowego typu otwartego na CD-ROM za kwotę pokrywającą koszty takiej dystrybucji (jak koszty nośnika, transportu i przechowania) po przesłaniu prośby na adres opensource@lge.com.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 73 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Oferta ta jest ważna dla każdego, kto otrzyma tę informację przez okres trzech lat od ostatniej wysyłki tego produktu.

Funkcja Smart Diagnosis

Ta funkcja pomaga diagnozować i rozwiązywać problemy z urządzeniem.

UWAGA

- Ze względów będących poza kontrolą firmy LGE usługa ta może nie działać z powodu czynników zewnętrznych takich jak m.in. niedostępność sieci Wi-Fi, rozłączenie z siecią Wi-Fi, lokalna polityka sklepu z aplikacjami lub niedostępność aplikacji.
- Ta funkcja może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia i może mieć inną formę w zależności od lokalizacji.

Używanie LG ThinQ do diagnozowania problemów

W razie problemów z urządzeniem wyposażonym w adapter sieci Wi-Fi urządzenie takie może wysłać dane potrzebne do rozwiązania problemu na smartfon za pomocą aplikacji **LG ThinQ**.

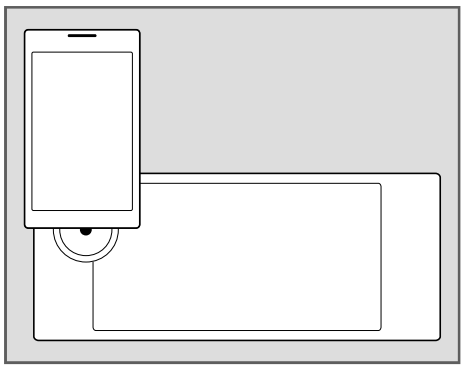
- Należy włączyć aplikację **LG ThinQ** i wybrać funkcję **Smart Diagnosis** w menu. Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji **LG ThinQ**.

Używanie diagnostyki dźwiękowej do diagnozowania problemów

Należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją, aby skorzystać z metody diagnostyki dźwiękowej.

- Należy włączyć aplikację **LG ThinQ** i wybrać funkcję **Smart Diagnosis** w menu. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi diagnostyki dźwiękowej podanymi w aplikacji **LG ThinQ**.

1) Wcisnąć przycisk **Start** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
   - Jeśli wyświetlacz jest zablokowany, należy wyłączyć blokadę, a następnie ponownie ją aktywować.
2) Umieścić ustnik telefonu obok lewego górnego rogu ekranu.



3) Trzymać telefon w tym miejscu do momentu zakończenia transmisji dźwiękowej. Na wyświetlaczu będzie odliczany czas. Po zakończeniu odliczania i wyłączeniu się dźwięku diagnoza zostanie wyświetlona w aplikacji.

UWAGA

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, nie wolno poruszać telefonem w trakcie transmisji dźwięków.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 74 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

KONSERWACJA

Czyszczenie

Wnętrze

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie wolno wycierać ciepłej lub gorącej powierzchni porcelany wilgotną gąbką; może to spowodować odpryski lub spękania (drobne pęknięcia przypominające pojedyncze włosy).

⚠ UWAGA

- Nie wolno czyścić piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, odkurzaczy parowych, agresywnych chemicznych środków czyszczących, wybielaczy, octu, metalowych druciaków ani abrazyjnych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ może to permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.
- Nie wolno czyścić uszczelki.
- Nie wolno czyścić wnętrza, gdy światło piekarnika jest włączone.
- Aby zapobiec oparzeniom, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie przed dotknięciem którejkolwiek z jego części.

Nie wolno czyścić wnęki piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników. Należy regularnie używać funkcji **EasyClean** produktu do czyszczenia lekkich zabrudzeń. W przypadku uporczywych zabrudzeń należy używać funkcji **Pyroliza** lub usuwać je ręcznie za pomocą poniższych wskazówek.

- Można użyć plastikowej szpatułki jako skrobaka, aby usunąć wszelkie kawałki lub zabrudzenia przed i po czyszczeniem.
- Szorstka strona niepowodującego zadrapań skrobaka może skuteczniej usunąć wypalone plamy niż miękka gąbka lub ręcznik.
- Skuteczne mogą się okazać niepowodujące zadrapań gąbki do szorowania, np. wykonane z pianki melaminowej, dostępne w lokalnych sklepach.
- Plamy żywności należy usuwać natychmiast, gdy piekarnik ostygnie po gotowaniu. Pozostawienie takich plam może doprowadzić do wytrawiania lub odbarwień powierzchni.
- Przy wysokich temperaturach żywność wchodzi w reakcję z porcelaną, co może doprowadzić do powstania permanentnej, wypłowiałej plamy. Czyszcząc takie zabrudzenia, należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących lub płuczek.
- Czyszcząc takie zabrudzenia, należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących lub płuczek.

Część zewnętrzna

Malowane i ozdobne wykończenie

Do ogólnego czyszczenia należy używać szmatki namoczonej w wodzie z mydłem. W przypadku trudniejszych zabrudzeń i nagromadzeń tłuszczu należy nałożyć płynny detergent bezpośrednio na zabrudzenie. Zostawić na 30 do 60 minut. Spłukać wilgotną ścierką i osuszyć. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

⚠ OSTRZEŻENIE

- Aby uniknąć zadrapań, nie wolno używać stalowych podkładek z wełny stalowej.

UWAGA

- Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej należy używać ciepłej wody mydlanej lub środka czyszczącego lub polerującego do stali nierdzewnej.
- Przecierać należy zawsze w kierunku wykończenia powierzchni metalowej.
- Środki czyszczące lub polerujące do urządzeń ze stali nierdzewnej można zakupić w Internecie lub w większości sklepów detalicznych z urządzeniami lub artykułami domowymi.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 75 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

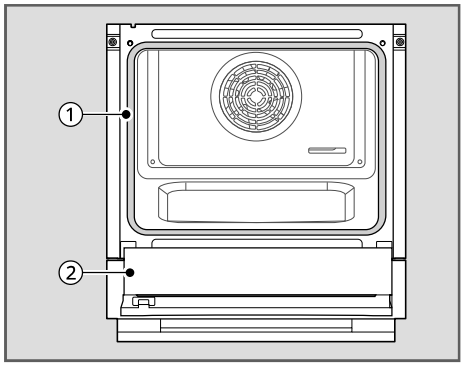
1) Nałożyć małą ilość środka czyszczącego lub polerującego do stali nierdzewnej na wilgotną szmatkę lub ręcznik papierowy.
2) Wyczyścić mały obszar, w razie konieczności pocierając zgodnie z kierunkiem szlifowania stali nierdzewnej.
3) Osuszyć i wypolerować czystym, suchym ręcznikiem papierowym lub miękką szmatką.
4) W razie konieczności powtórzyć tę czynność.

Drzwi piekarnika

⚠ UWAGA

- Nie wolno używać agresywnych środków czyszczących ani wysoce ściernych materiałów czyszczących do czyszczenia zewnętrznej strony drzwi piekarnika. To może spowodować uszkodzenia.
- Nie wolno używać agresywnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szkła drzwi piekarnika, ponieważ porysują one jego powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Nie wolno czyścić zewnętrznej strony drzwi piekarnika za pomocą środków do czyszczenia piekarników, proszków czyszczących ani agresywnych, ściernych materiałów czyszczących.

- Drzwi piekarnika należy dokładnie wyczyścić wodą z mydłem. Dobrze spłukać. Nie wolno zanurzać drzwi w wodzie.
- Zewnętrzną stronę szyby drzwi piekarnika można wyczyścić za pomocą płynu do czyszczenia szyb. Nie wolno opryskiwać odpowietrzników drzwi wodą ani płynem do czyszczenia szyb.
- Nie wolno czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka drzwi piekarnika wykonana jest z włókna szklanego, które zapewnia niezbędną szczelność. Nie wolno szorować, uszkadzać ani demontować tej uszczelki.



①	Nie czyścić uszczelki drzwi piekarnika ręcznie
②	Drzwi można czyścić ręcznie

- Informacje na temat demontażu drzwi znajdują się w rozdziale „Odłączanie, montaż i demontaż drzwi piekarnika”.

Półki piekarnika

Półki piekarnika należy wyjąć przed ich wyczyszczeniem.

1) Czyścić łagodnym, ściernym środkiem czyszczącym.
   - Kawałki jedzenia na szynach mogą sprawdzić, że półki zablokują się.
2) Spłukać czystą wodą i osuszyć.

Akcesoria

- Ruszt grillowy, blachę do pieczenia i inne akcesoria należy czyścić miękką ścierką i gorącą wodą z mydłem.
- Nie wolno czyścić akcesoriów w zmywarce.

Osłona lampy

Przed wyczyszczeniem osłonę lampy należy ją zdemontować.

- Informacje dotyczące demontażu osłony lampy znajdują się w rozdziale **„Wymiana lampy piekarnika”**.

LG electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 76 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Osłonę lampy należy wyczyścić miękką szmatką, namoczoną w gorącej wodzie z mydłem.

EasyClean

Funkcja **EasyClean** wykorzystuje nową emalię firmy LG, aby pomagać w usuwaniu zabrudzeń bez używania agresywnych środków chemicznych; korzysta WYŁĄCZNIE Z WODY przez jedynie 10 minut przy niskich temperaturach, aby oderwać LEKKIE zabrudzenia przed ich ręcznym usunięciem.

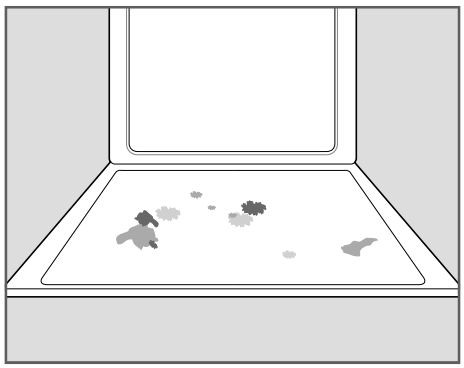
Piekarnik firmy LG daje opcję czyszczenia z użyciem MNIEJSZEJ ILOŚCI GORĄCA, SZYBSZEGO i bez ŻADNEGO DYMU CZY OPARÓW. Można zredukować zużycie energii poprzez czyszczenie lekkich zabrudzeń w piekarniku za pomocą funkcji **EasyClean**, zamiast pirolizy.

Zalety funkcji EasyClean

- Pomaga odrywać lekkie zabrudzenia przed czyszczeniem ręcznym.
- **EasyClean** korzysta tylko z wody; bez chemicznych środków czyszczących.
- Usprawnia cykl **Pyroliza**.
  - Opóźnia konieczność przeprowadzenia cyklu **Pyroliza**
  - Minimalizuje dym i nieprzyjemne zapachy
  - Może skrócić czas **Pyroliza**

Kiedy używać funkcji EasyClean

- Przykładowe zabrudzenia piekarnika



Przypadek 1

- Kształt zabrudzenia: małe krople lub plamki
- Rodzaj zabrudzenia: ser lub inne składniki
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: pizza

Przypadek 2

- Kształt zabrudzenia: mały rozprysk
- Rodzaj zabrudzenia: tłuszcz
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: steki, grillowana ryba, grillowane/pieczone w niskich temperaturach mięso

Instrukcja funkcji EasyClean

⚠ UWAGA

- Piekarnik powinien być wypoziomowany, aby zapewnić, że dolna powierzchnia wnęki piekarnika jest całkowicie zakryta wodą na początku cyklu **EasyClean**.
- Nie wolno otwierać drzwi piekarnika podczas cyklu **EasyClean**. Woda nie nagrzeje się wystarczająco, jeśli drzwi zostaną otwarte w trakcie cyklu.
- Należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.

UWAGA

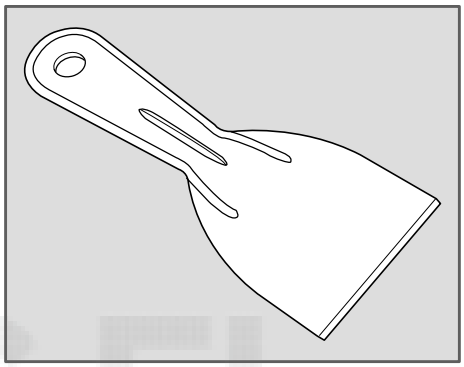
- Przed użyciem cyklu **EasyClean** należy poczekać, aż piekarnik ostygnie do temperatury pokojowej. Jeśli temperatura we wnęce piekarnika jest wyższa niż 65°C, cykl **EasyClean** nie uruchomi się do momentu ostygnięcia wnęki piekarnika.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać wody destylowanej lub filtrowanej. Woda z kranu może zostawiać osad na dnie piekarnika.
- Zabrudzenia zapieczone w trakcie wielu cykli gotowania będą trudniejsze do usunięcia za pomocą funkcji **EasyClean**.
- W przypadku czyszczenia wielu blach do pieczenia należy użyć całej butelki wody na każdą z nich. Nie wolno lać wody bezpośrednio na drzwi. Wówczas woda może ściekać na podłogę.
- Normalną rzeczą jest, że wentylator pracuje w trakcie cyklu **EasyClean**.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 77 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

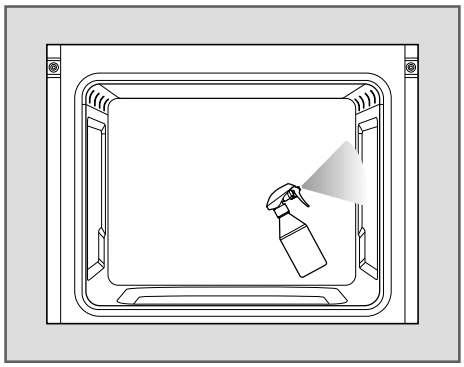
- Nie zaleca się używania dostępnych na rynku środków do czyszczenia piekarników ani wybielaczy. Zamiast tego należy użyć łagodnego środka czyszczącego w płynie o wartości pH poniżej 12,7, aby nie odbarwić emalii.

1) Należy wyjąć półki i akcesoria z piekarnika.
2) Zeskrobać i usunąć wszelkie przypalone zabrudzenia plastikową skrobaczką.



- Sugerowane plastikowe skrobaczki:
  - Twarda plastikowa szpatułka
  - Plastikowa skrobaczka do patelni
  - Plastikowa skrobaczka do farby
  - Stara karta kredytowa

3) Wlać 500 ml wody do spryskiwacza i użyć go, aby dokładnie opryskać powierzchnie wewnętrzne piekarnika.
4) Użyć co najmniej 50 ml wody z butelki, aby całkowicie namoczyć zabrudzenia na obu ścianach i w rogach piekarnika.



5) Opryskać lub wylać 450 ml wody na środek dna wnęki piekarnika. Wgłębienie na dnie piekarnika powinno być w pełni zakryte, aby wszystkie zabrudzenia były zanurzone. W razie konieczności użyć większej ilości wody.
6) Obrócić i wcisnąć pokrętło sterujące, aby wybrać **EasyClean**.
   - Gdy funkcja **EasyClean** będzie gotowa do użycia, pojawią się ikony.

	Ikona **EasyClean**

7) Wcisnąć przycisk **Start** lub wcisnąć pokrętło sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

⚠ UWAGA

- Niektóre powierzchnie po zakończeniu cyklu **EasyClean** mogą być gorące. Podczas czyszczenia należy używać gumowych rękawic, aby chronić się przed poparzeniem.
- W trakcie cyklu **EasyClean** piekarnik nagrzewa się do tego stopnia, że może spowodować poparzenia. Powierzchnię wewnętrzną piekarnika należy wytrzeć dopiero po zakończeniu cyklu. W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.
- Nie wolno opierać się o szybę drzwi piekarnika podczas czyszczenia wnęki piekarnika.
- Nie wolno używać stalowych druciaków, ściernych podkładek lub środków czyszczących, ponieważ materiały te mogą permanentnie uszkodzić powierzchnię piekarnika.

8) Po zakończeniu 10-minutowego cyklu wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się End.
9) Po zakończeniu cyklu czyszczenia i podczas czyszczenia ręcznego na dnie piekarnika powinna znajdować się wystarczająca ilość wody, aby całkowicie zakrywała zabrudzenia. W razie konieczności należy dolać wody. Na podłodze przed piekarnikiem należy położyć ręcznik, aby zbierać wodę, która może rozlać się w trakcie czyszczenia ręcznego.
10) Należy natychmiast wyczyścić wnękę piekarnika po cyklu **EasyClean** poprzez

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 78 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

szorowanie niepowodującą zarysować gąbką lub podkładką. (Strona do skrobania nie porysuje wykończenia). Pewna ilość wody może wlać się do dolnych odpowietrzników podczas czyszczenia, ale zostanie ona przechwycona przez blachę pod wnęką kuchenną i nie uszkodzi palnika.

11) Po wyczyszczeniu wnęki piekarnika należy zetrzeć nadmiar wody czystym, suchym ręcznikiem. Ponownie zamocować półki i wszelkie inne akcesoria.

12) Jeśli widoczne są jeszcze jakieś lekkie zabrudzenia, należy powtórzyć powyższe kroki, dbając o to, aby odpowiednio namoczyć zabrudzone obszary.

    • Jeśli po wykonaniu kilku cykli **EasyClean** wciąż obecne są uporczywe zabrudzenia, należy wykonać cykl **Pyroliza**. Przed uruchomieniem cyklu **Pyroliza** należy upewnić się, że we wnęce piekarnika nie znajdują się żadne półki ani inne akcesoria oraz że powierzchnia wnęki piekarnika jest sucha. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale **Pyroliza** instrukcji właściciela.

UWAGA

- Uszczelka wnęki może być mokra po zakończeniu cyklu **EasyClean**. Jest to normalne. Nie należy czyścić uszczelki.
- Jeżeli na dnie piekarnika po czyszczeniu obecne są osady, należy użyć szmatki lub gąbki namoczonej w occie, aby je usunąć.

Funkcja Pyrolysis (Piroliza)

Cykl **Pyroliza** wykorzystuje skrajnie wysokie temperatury do czyszczenia wnęki piekarnika. Podczas cyklu **Pyroliza** zauważalny może być dym lub wyczuwalny może być odór. Jest to sytuacja normalna – w szczególności wtedy, gdy piekarnik jest mocno zabrudzony. W trakcie **Pyroliza** kuchnia powinna być dobrze wentylowana, aby minimalizować odór związany z czyszczeniem.

Przed rozpoczęciem pirolizy

- Kuchnia musi być dobrze wentylowana, aby minimalizować odory związane z czyszczeniem. Należy otworzyć okno lub uruchomić wentylator lub okap przed użyciem funkcji **Pyroliza**.
- Duże plamy należy usunąć przed czyszczeniem.
- Należy usunąć ewentualne duże plamy z dnia piekarnika.
- Upewnić się, że osłona lampy piekarnika jest założona, a lampa zgaszona.
- Wyczyścić ramę piekarnika oraz jego drzwi gorącą wodą z mydłem. Dobrze spłukać.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Gdy piekarnik jest mocno zabrudzony olejem, należy użyć funkcji **Pyroliza**, aby go wyczyścić przed jego ponownym użyciem. Jeśli zostanie pozostawiony, olej może wywołać pożar.
- Jeśli w trakcie funkcji **Pyroliza** w piekarniku pojawi się ogień, należy wyłączyć piekarnik i poczekać aż zgaśnie. Nie wolno na siłę otwierać drzwi. Wprowadzenie świeżego powietrza przy temperaturach funkcji **Pyroliza** może spowodować podmuch ognia z piekarnika. Niewykonanie tych instrukcji może spowodować poważne oparzenia.

⚠ UWAGA

- Nie wolno używać środków do czyszczenia piekarników. Nie należy używać dostępnych na rynków środków do czyszczenia piekarników ani żadnego typu powłok ochronnych wyłożeń piekarnika w środku piekarnika ani na dowolnej części wokół piekarnika.
- Należy wyjąć blachę do pieczenia, głęboką blachę do pieczenia, ruszt grillowy, wszystkie naczynia kuchenne, folię aluminiową oraz wszelkie inne materiały z piekarnika.
- Piekarnik wyświetli kod błędu F i wygeneruje trzy długie sygnały dźwiękowe podczas procesu czyszczenia **Pyroliza**, jeśli w trakcie używania trybu **Pyroliza** wystąpią jakieś awarie. Należy wyłączyć zasilanie elektryczne głównego bezpiecznika lub wyłącznika i zlecić wykwalifikowanemu technikowi przeprowadzenie prac serwisowych na piekarniku.
- W razie awarii trybu **Pyroliza** należy wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku **Stop** i odłączyć

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 79 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

zasilanie. Należy zlecić naprawę wykwalifikowanemu technikowi.

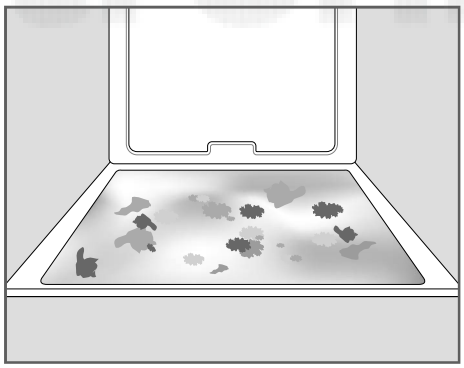
- Rzeczą normalną jest, że części piekarnika nagrzewają się w trakcie cyklu **Pyroliza**. Należy unikać wywierania nacisku na drzwi, okno lub obszar odpowietrznika piekarnika w trakcie cyklu **Pyroliza**.
- Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez nadzoru. W trakcie cyklu **Pyroliza** zewnętrzna część piekarnika może stać się bardzo gorąca.
- Jeśli ktoś hoduje ptaki w domu, należy je przenieść do innego, dobrze wentylowanego pomieszczenia. Niektóre ptaki są bardzo podatne na opary wytwarzane podczas cyklu **Pyroliza** piekarnika.
- Nie wolno otwierać drzwi na siłę. To może uszkodzić automatyczny system blokowania drzwi. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi piekarnika po cyklu **Pyroliza**. Podczas otwierania drzwi należy stać z boku piekarnika, aby uwolnić gorące powietrze lub parę. Piekarnik wciąż może być BARDZO GORĄCY.

UWAGA

- Włączenie światła piekarnika jest niemożliwe w trakcie cyklu **Pyroliza**. Włączenie światła piekarnika jest niemożliwe do momentu spadku temperatury piekarnika poniżej 250°C po zakończeniu cyklu **Pyroliza**.
- Wyczyścić ramę piekarnika oraz jego drzwi gorącą wodą z mydłem. Dobrze spłukać.
- Nie wolno czyścić uszczelki. Włókno szklane, z którego zrobiona jest uszczelka drzwi piekarnika, ulegnie uszkodzeniu w wyniku pocierania. Ważne jest, aby uszczelka pozostała w stanie nienaruszonym. Jeśli widoczne będą na niej ślady zużycia lub postrzępienia, musi zostać wymieniona przez technika serwisowego.
- Normalną rzeczą jest, że wentylator pracuje w trakcie cyklu **Pyroliza**.
- W miarę nagrzewania się piekarnika słyszalne mogą być dźwięki rozszerzania się i kurczenia metalowych części. Jest to normalne i nie spowoduje uszkodzenia piekarnika.
- W piekarniku obecny może być biały popiół. Należy go usunąć wilgotną szmatką lub namoczoną w mydle podkładką z wełny stalowej, gdy piekarnik ostygnie. Jeśli piekarnik nie będzie czysty po jednym cyklu **Pyroliza**, należy powtórzyć cykl.
- Po cyklu **Pyroliza** na porcelanie mogą pojawić się drobne linie, ponieważ przeszła przez proces podgrzewania i schładzania. Jest to normalne i nie wpływa na wydajność urządzenia.
- Nie można rozpocząć cyklu **Pyroliza**, gdy funkcja **Control Lock (Blokada sterowania)** jest aktywna.
- Po ustawieniu cyklu **Pyroliza** drzwi piekarnika automatycznie się zablokują. Otwarcie drzwi piekarnika nie będzie możliwe do momentu ostygnięcia piekarnika. Blokada zwalnia się automatycznie.
- Po zablokowaniu drzwi lampka blokady przestanie migać i zapali się na stałe. Odczekać około 15 sekund na aktywację blokady drzwi piekarnika.

Kiedy używać funkcji Pyrolysis (Piroliza)

- Przykładowe zabrudzenia piekarnika



Przypadek 1

- Kształt zabrudzenia: średni lub duży rozprysk
- Rodzaj zabrudzenia: tłuszcz
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: mięso pieczone przy wysokich temperaturach

Przypadek 2

- Kształt zabrudzenia: krople lub plamki

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 80 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

- Rodzaj zabrudzenia: farsz lub cukier
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: placek

Przypadek 3

- Kształt zabrudzenia: krople lub plamki
- Rodzaj zabrudzenia: śmietana lub sos pomidorowy
- Typowe artykuły spożywcze, które mogą zabrudzić piekarnik: zapiekanki

UWAGA

- Cyklu **Pyroliza** można używać do usuwania zabrudzeń, które gromadziły się przez jakiś czas. Wykończenie powierzchni może jednak ulec pogorszeniu, jeśli po każdym cyklu gotowania nie zostaną usunięte silnie zanieczyszczone wycieki z gotowanej żywności. Funkcja **Pyroliza** nie zapobiegnie temu zjawisku.

Ustawianie funkcji Pyrolysis (Piroliza)

1) Należy wyjąć wszystkie półki i akcesoria z piekarnika.
2) Obrócić pokrętło sterujące lub wcisnąć przycisk **Menu**, aby wybrać **Pyroliza**.
   - Ikona **Pyroliza** miga po wybraniu **Pyroliza**.

	Ikona **Pyroliza**

3) Wcisnąć pokrętło sterujące, aby ustawić.
   - Ikona **Pyroliza** przestanie migać.
4) Obracać pokrętło sterujące, aby wybrać cykl **Pyroliza** w zależności od poziomu zabrudzenia (patrz tabela poniżej).

Poziom zabrudzenia	Ustawianie cyklu
Lekko zabrudzona wnęka piekarnika	1 godz. 15 min
Umiarkowanie zabrudzona wnęka piekarnika	1 godz. 30 min
Mocno zabrudzona wnęka piekarnika	2 godz.

   - Ikona **Cook Time (Czas gotowania)** miga.

	Ikona **Cook Time (Czas gotowania)**

5) Wedle uznania można wcisnąć przycisk **Cook Time & End Time (Czas gotowania i czas zakończenia)**, aby użyć czasu zakończenia gotowania.
   - Ustawić czas zakończenia za pomocą pokrętła sterującego.
   - Ikona **End Time (Czas zakończenia)** miga.

	Ikona **End Time (Czas zakończenia)**

6) Wcisnąć przycisk **Start** lub pokrętło sterujące.

	Przycisk **Start**

7) Po ustawieniu cyklu **Pyroliza** drzwi piekarnika automatycznie się zablokują, a na wyświetlaczu pojawi się ikona blokady.
   - Otwarcie drzwi piekarnika nie będzie możliwe do momentu ostygnięcia piekarnika. Blokada zwalnia się automatycznie po ostygnięciu piekarnika.

⚠ UWAGA

- Nie wolno próbować na siłę otworzyć drzwi piekarnika, gdy wyświetlana jest ikona blokady. Drzwi piekarnika pozostaną zablokowane do momentu obniżenia się temperatury w piekarniku. Otwieranie drzwi na siłę uszkodzi je.
- Może dojść do konieczności anulowania lub przerwania cyklu **Pyroliza** z powodu nadmiernej ilości dymu lub ognia w piekarniku. Aby anulować funkcję **Pyroliza**, należy wcisnąć przycisk **Stop** na panelu sterowania.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 81 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

☐	Przycisk **Stop**

Konserwacja okresowa

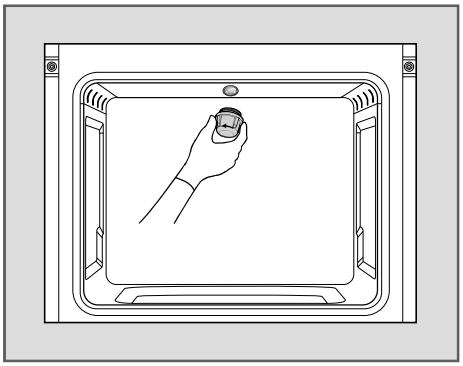
Wymiana lampy piekarnika

Lampa piekarnika to standardowa 25-watowa lub 40-watowa lampa halogenowa.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.
- Upewnić się, że piekarnik i żarówka są chłodne.
- Należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia za pomocą głównego bezpiecznika lub na panelu wyłączników. Niezrobienie tego może doprowadzić do poważnych urazów ciała, śmierci lub porażenia elektrycznego.
- Podczas wymiany lampy piekarnika należy nosić rękawice. Fragmenty szkła z pękniętych żarówek mogą powodować urazy.
- Użycie siły może spowodować pęknięcie szkła lub uszkodzenie piekarnika.

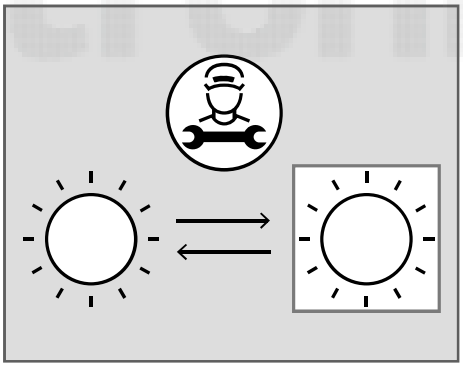
1) Odłączyć piekarnik od zasilania lub odłączyć zasilanie.
2) Aby zdemontować szklaną osłonę lampy, należy obracać ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3) Należy wyjąć lampę halogenową z gniazda i usunąć ją w sposób przyjazny dla środowiska.
4) Włożyć nową lampę halogenową.
5) Zamontować szklaną osłonę lampy i obrócić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
6) Podłączyć do zasilania lub ponownie włączyć zasilanie.



Informacje dotyczące źródła światła

Urządzenie wyposażone jest w źródło światła o wydajności energetycznej klasy G.

- Lampa automatycznie zapala się i gaśnie w następujących przypadkach:
  - po otwarciu/zamknięciu drzwi;
  - po wciśnięciu przycisku **Light (Światło)**.
  - podczas używania funkcji InstaView.



- Aby wymienić gniazdo lampy, należy skontaktować się z technikiem serwisowym.

Informacje o źródle światła	
Referencyjne ustawienia sterowania oraz instrukcja dotycząca ich używania w stosownych przypadkach.	„Nie dot.” oznacza brak referencyjnych ustawień sterowania.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 82 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Informacje o źródle światła	
Instrukcje dotyczące odłączania elementów kontrolujących światło lub części niezwiązanych z oświetleniem, jeśli takie są obecne, oraz to, w jaki sposób je wyłączać, aby minimalizować zużycie energii.	Należy odłączyć złącze zasilania, aby zgasić światło.
Gdy źródło światła jest przyciemniane: lista kompatybilnych ściemniaczy światła i źródło światła – norma/normy kompatybilności ściemniaczy, z którymi jest kompatybilne, jeśli takie istnieją;	Bez opcji przyciemniania.
Źródło światła zawiera rtęć: instrukcje dotyczące czyszczenia zanieczyszczeń w razie przypadkowego pęknięcia.	Bez rtęci.
Zalecenia dotyczące usuwania źródła światła po zakończeniu jego żywotności.	Patrz www.lg.com/global/recycling

Odłączanie, montaż i demontaż drzwi piekarnika

Demontaż drzwi piekarnika może być konieczne w celu zwiększenia skuteczności czyszczenia. Drzwi piekarnika zawierają szkło, które może pęknąć. Należy zachować ostrożność podczas odłączania, montażu i demontażu drzwi piekarnika.

⚠ UWAGA

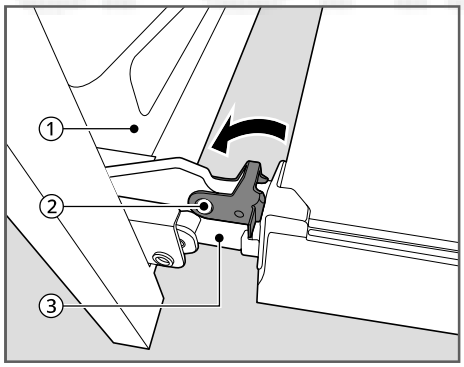
- Aby zapobiec oparzeniom, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie przed dotknięciem którejkolwiek z jego części.
- Drzwi są bardzo ciężkie. Należy zachować ostrożność podczas odłączania, podnoszenia i wymiany drzwi.
- Nie unosić drzwi za uchwyt. Uchwyt nie został zaprojektowany do utrzymania wagi drzwi, w związku z czym może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia drzwi urządzenia.
- Nie wolno uderzać w szybę garnkami, patelniami ani żadnymi innymi przedmiotami.
- Rysowanie, uderzanie, szarpanie lub wywieranie nacisku na szybę może osłabić jej strukturę, zwiększając tym samym ryzyko pęknięcia po jakimś czasie.
- Nie wolno zamykać drzwi piekarnika do momentu włożenia wszystkich półek piekarnika na miejsce.

Odłączanie drzwi piekarnika

⚠ UWAGA

- Całkowicie zacisnąć zacisk, aby nie uszkodzić wnęki piekarnika.

1) Całkowicie otworzyć drzwi.
2) Podnieść zacisk drzwi ② i obrócić go całkowicie w stronę piekarnika ①.

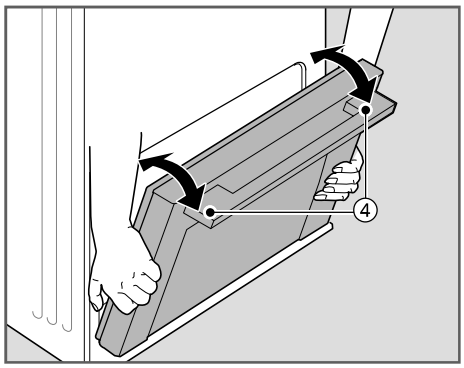


3) Mocno złapać górną część drzwi po obu stronach.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 83 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

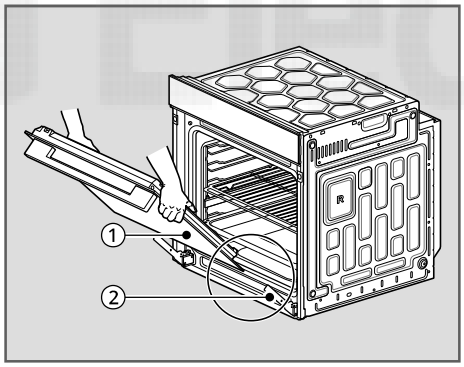
4) Częściowo zamknąć drzwi do około 70 stopni ④. Gdy pozycja jest prawidłowa, zawiasy ③ będą poruszały się swobodnie.



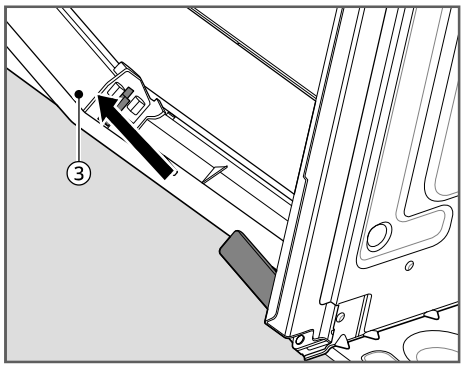
5) Podnieść i pociągnąć drzwi do siebie, tak aby zatrzaski zawiasów całkowicie się odłączyły.

Montaż drzwi piekarnika

1) Mocno złapać drzwi ① po obu stronach w pobliżu ich górnej części.

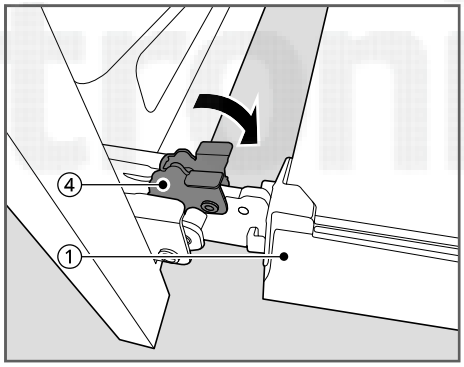


2) W pełni wprowadzić zawiasy ② do gniazd ③.



3) Powoli w pełni otworzyć drzwi. Upewnić się, że zawiasy ② są prawidłowo wprowadzone do gniazd ③.

4) Podnieść zacisk drzwi ④ i obrócić go w stronę drzwi piekarnika ①, tak aby wskoczył na miejsce ze słyszalnym kliknięciem.



5) Zamknąć drzwi.

Demontaż drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika zawierają trzy warstwy paneli szklanych. Należy odłączyć drzwi piekarnika od piekarnika przed ich zdemontowaniem.

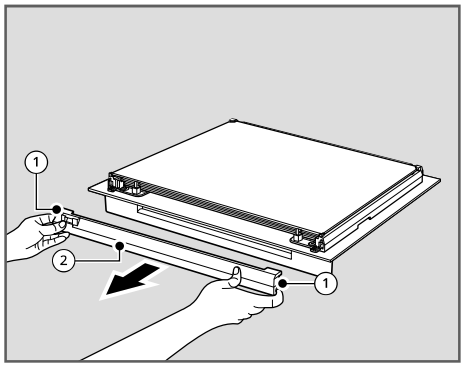
1) Odłączyć drzwi piekarnika od piekarnika i położyć je na miękkiej, płaskiej powierzchni, aby uniknąć ich pęknięcia i porysowania; uchwyt drzwi powinien być skierowany w stronę podłogi.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 84 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

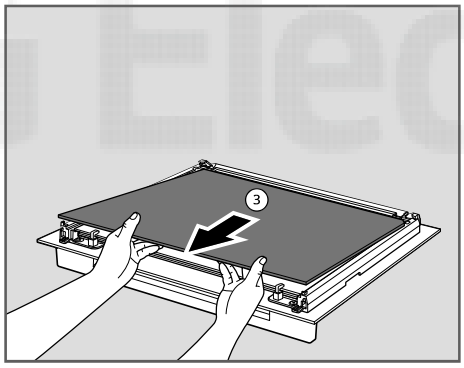
2) Pchnąć blokady ① po obu stronach górnej osłony drzwi ② i pociągnąć do przodu.



3) Obiema rękami złapać i nieco podnieść panel szklany ③, a następnie pociągnąć go do przodu, aby wyjąć go z drzwi piekarnika.

Odłożyć uszczelkę (4 szt.), włożoną w szybę.

Powtórzyć te czynności, aby odłączyć wszystkie trzy warstwy paneli szklanych.

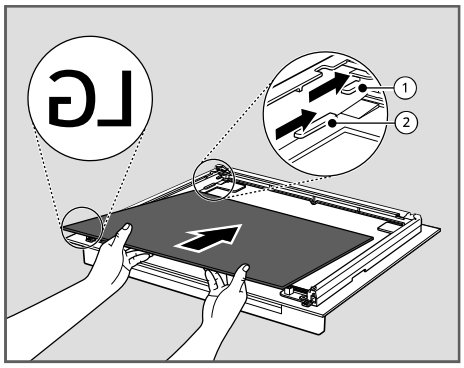


Montaż panelu szklanego

Panele szklane należy zamontować, wykonując procedurę demontażu w odwrotnej kolejności.

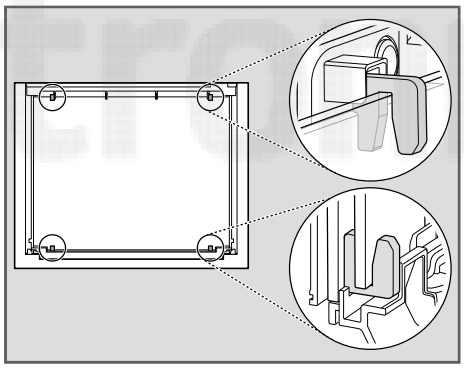
1) Wsunąć dolny panel szklany do ②, a drugi panel szklany do ① drzwi piekarnika.

- Umieścić panel szklany tak, aby nadruk **LG** był skierowany w stronę uchwytu drzwi piekarnika.



2) Zamontować 4 uszczelki na drugim panelu szklanym w poniższy sposób.

- Uszczelki powinny utrzymywać szybę na miejscu oraz redukować hałas i drgania drzwi.



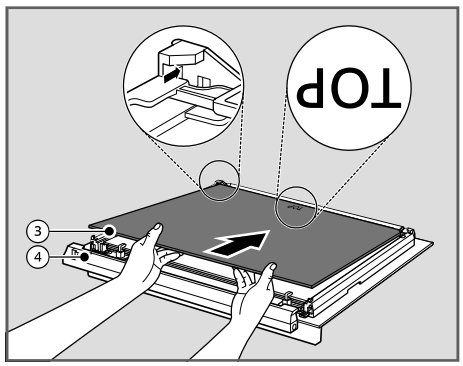
3) Wsunąć górny panel szklany ③ do drzwi piekarnika w miejsce przed drugim panelem szklanym.

- Jeśli zostaną wsunięte prawidłowo, na spodzie panelu szklanego widoczny będzie nadruk **GÓRA**, który wskazuje, że

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 85 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

powierzchnia skierowana jest w prawidłowym kierunku.



4) Zamontować górną osłonę drzwi ④.
   - Zadbać o prawidłowe mocowanie (musi być słyszalne kliknięcie!).

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 86 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Najczęściej zadawane pytania

Często zadawane pytania

P: Czy odgłos klikania, dochodzący z tylnej części piekarnika podczas jego pracy, jest rzeczą normalną?

O: Nowe urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby bardziej rygorystycznie kontrolowało temperaturę piekarnika. Klikanie elementów grzewczych piekarnika może być częstsze w porównaniu ze starym piekarnikiem. Jest to NORMALNE.

P: Dlaczego dwukropek w godzinie miga?

O: To oznacza, że produkt został dopiero podłączony do zasilania lub doszło do przerwania zasilania. Aby wyczyścić migający czas, należy wcisnąć dowolny przycisk i zresetować czas, jeśli zajdzie taka potrzeba.

P: Podczas gotowania konwekcyjnego wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi. Czy to jest normalne?

O: Tak, jest to normalne. Po otwarciu drzwi wentylator konwekcyjny zatrzyma się do momentu ich ponownego zamknięcia.

P: Czy mogę używać folii aluminiowej, aby gromadzić ociekający tłuszcz we wnęce piekarnika?

O: Nie wolno wykładać dna ani boków piekarnika folią aluminiową. Folia aluminiowa stopi się i przyklei do dolnej powierzchni piekarnika i jej usunięcie będzie niemożliwe. Należy umieścić blachę wyłożoną folia w dolnej pozycji półki piekarnika, aby gromadzić ściekający tłuszcz. (Wtopienie się folii w dno piekarnika nie będzie zakłócało pracy piekarnika).

P: Czy mogę pokrywać półki folią aluminiową?

O: Nie wolno pokrywać półek folią aluminiową. Pokrycie całych półek folią ograniczy przepływ powietrza, obniżając tym samym wydajność gotowania. Należy umieścić blachę wyłożoną folią pod plackami owocowymi lub innymi kwasowymi lub słodkimi potrawami, aby chronić wykończenie piekarnika przed ściekającym tłuszczem i innymi sokami.

⚠ UWAGA

- Folii można używać do owijania żywności w piekarniku, ale nie można dopuszczać do kontaktu folii z odsłoniętymi elementami grzewczymi/grillującymi w piekarniku. Folia może się roztopić lub zapalić, powodując dym, pożar lub urazy ciała.

P: Czy mogę zostawić półki w piekarniku na czas cykli pirolizy?

O: Nie. Przed rozpoczęciem cyklu **Pyroliza** należy wyjąć wszystkie przedmioty z piekarnika.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 87 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

P: Co zrobić, gdy półki kleją się lub ich wsuwanie i wysuwanie stało się utrudnione?

O: Z czasem wsuwanie i wysuwanie półek może stać się utrudnione. Należy nałożyć małą ilość oliwy z oliwek na boki półek. Oliwa zadziała jak smar i ułatwi ich ślizganie się.

P: W trakcie grillowania drzwi powinny być otwarte czy zamknięte?

O: Piekarnik elektryczny nie został zaprojektowany do grillowania przy otwartych drzwiach. Grillowanie przy otwartych drzwiach piekarnika może uszkodzić pokrętła piekarnika lub wyświetlacz.

P: Dlaczego przyciski funkcyjne nie działają?

O: Sprawdzić, czy aktywowano funkcję **Control Lock (Blokada sterowania)**. Na wyświetlaczu wyświetlana będzie ikona blokady po włączeniu funkcji **Control Lock (Blokada sterowania)**. Aby wyłączyć funkcję **Control Lock (Blokada sterowania)**, należy postępować zgodnie z punktem **Ustawianie blokady sterowania** w rozdziale **Obsługa**.

P: Jak zapewnić bezpieczeństwo dzieciom w pobliżu urządzenia?

O: Należy pilnować dzieci, gdy znajdują się w pobliżu urządzenia podczas jego pracy, a także po jego użyciu, gdy jego powierzchnie są jeszcze gorące. Można również użyć funkcji **Control Lock (Blokada sterowania)**, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu piekarnika przez dziecko. Funkcja **Control Lock (Blokada sterowania)** wyłącza elementy panelu sterowania. Należy zapoznać się z punktem **Ustawianie blokady sterowania** w rozdziale **Obsługa**.

LG Electronics

Przed skontaktowaniem się z serwisem

Gotowanie

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Piekarnik nie pracuje	**Wtyczka urządzenia nie jest w pełni podłączona do gniazdka elektrycznego.** • Upewnić się, że wtyczka elektryczna jest podłączona do odpowiednio uziemionego gniazdka pod napięciem.
	Bezpiecznik w domu może być przepalony lub wyłącznik obwodu mógł zadziałać. • Wymienić bezpiecznik lub zresetować wyłącznik obwodu.
	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. • Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. • Odczekać, aż piekarnik ostygnie poniżej temperatury blokowania.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Przed odpowietrznik piekarnika wydostaje się para.	**Gotowanie żywności o wysokiej zawartości wilgoci wiąże się z powstawaniem pary.** • To jest normalne.
Urządzenie nie pracuje.	**Przewód nie jest prawidłowo podłączony.** • Upewnić się, że przewód jest prawidłowo podłączony do gniazdka. Sprawdzić wyłączniki.
	Okablowanie serwisowe jest niepełne. • Skontaktować się z elektrykiem.
	Zanik zasilania. • Sprawdzić światło w domu, aby się upewnić. Skontaktować się z lokalnym przedsiębiorstwem energetycznym.
Piekarnik wytwarza zbyt dużo dymu podczas grillowania.	**Sterowanie nie zostało prawidłowo ustawione.** • Postępować zgodnie z instrukcjami w punkcie Ustawianie elementów sterujących piekarnika.
	Mięso znajduje się zbyt blisko elementu grzewczego. • Zmienić pozycję półki w taki sposób, aby zapewnić odpowiednią odległość pomiędzy mięsem i elementem. Wstępnie nagrzać element grillujący przed opalaniem.
	Mięso nie jest odpowiednio przygotowane. • Należy usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Odciąć pozostałe tłuste krawędzie, aby zapobiec zawijaniu.
	Na powierzchniach piekarnika nagromadził się tłuszcz. Stary tłuszcz lub plamy z jedzenia powodują nadmierną ilość dymu. • W przypadku częstego grillowania należy regularnie czyścić piekarnik.
Jedzenie nie jest prawidłowo wypieczone	**Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione.** • Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Nieprawidłowa pozycja półki lub półka nie jest wypoziomowana. • Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
	Nieprawidłowe naczynia kuchenne lub nieprawidłowy rozmiar używanych naczyń kuchennych. • Zapoznaj się z rozdziałem „Obsługa piekarnika” w rozdziale Obsługa.
Na oknie piekarnika gromadzi się wilgoć lub z odpowietrznika piekarnika wydobywa się dym	**To ma miejsce podczas gotowania żywności o wysokiej zawartości wilgoci.** • To jest normalne.
	Użyto zbyt dużo płynu podczas czyszczenia okna. • Nie wolno używać zbyt dużej ilości płynu do czyszczenia okna.

LG Electronics

pl-pl_main.book.book Page 89 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Po wyłączeniu piekarnika do kuchni wwiewane jest ciepłe powietrze.	**Wylot ciepłego powietrza jest potrzebny, aby utrzymywać temperaturę piekarnika i studzić go. Wyłącza się automatycznie po schłodzeniu piekarnika do bezpiecznej temperatury.** • To jest normalne.

Części i funkcje

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje 🔒 przy próbie gotowania	**Drzwi piekarnika są zablokowane, ponieważ temperatura w jego wnętrzu nie spadła poniżej temperatury blokowania.** • Wcisnąć przycisk STOP. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.
	Funkcja Control Lock (Blokada sterowania) jest aktywna. • Wcisnąć przycisk Control Lock (Blokada sterowania) i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zresetować funkcję.
Światło piekarnika nie działa.	**Należy wymienić żarówkę lub żarówka jest niedokręcona.** • Wymienić lub dokręcić żarówkę. Patrz rozdział „Wymiana lampy piekarnika" w Instrukcji właściciela.
Wentylator chłodzący dalej pracuje po wyłączeniu piekarnika.	**Wentylator wyłączy się automatycznie po odpowiednim schłodzeniu elementów elektronicznych.** • To jest normalne.
Piekarnik nie rozpoczyna pirolizy.	**Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, aby ustawić funkcję pirolizy.** • Odczekać, aż urządzenie ostygnie, i zresetować elementy sterujące.
	Elementy sterujące piekarnika są nieprawidłowo ustawione. • Patrz rozdział Tryb Pyrolysis (Piroliza).
	Nie można rozpocząć cyklu pirolizy, gdy drzwi piekarnika są otwarte. • Zamknąć drzwi piekarnika.
Drzwi piekarnika nie otwierają się po cyklu pirolizy.	**Piekarnik jest zbyt gorący.** • Odczekać, aż piekarnik ostygnie poniżej temperatury blokowania.
	Elementy sterujące i drzwi mogą być zablokowane. • Odczekać około godzinę, aby piekarnik ostygł po cyklu pirolizy. Drzwi można otworzyć, gdy blokada 🔒 nie jest już wyświetlana w trakcie cyklu pirolizy.
	Funkcja Control Lock (Blokada sterowania) jest aktywna. • Wcisnąć przycisk Control Lock (Blokada sterowania) i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zresetować funkcję.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Piekarnik nie jest czysty po cyklu pirolizy.	**Elementy sterujące piekarnika są ustawione nieprawidłowo.** • Patrz rozdział Tryb Pyrolysis (Piroliza).
	Piekarnik był mocno zabrudzony. • Należy usunąć duże zabrudzenia przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia. Mocno zabrudzone piekarniki mogą wymagać ponownego przeprowadzenia funkcji pirolizy lub dłuższego czasu działania tej funkcji.
Wentylator konwekcyjny zatrzymuje się.	**Wentylator konwekcyjny zatrzymuje się podczas cyklu pieczenia konwekcyjnego. Dzieje się tak, aby umożliwić jeszcze więcej ogrzewania podczas cyklu.** • Nie jest to błąd zakresu i należy to uznawać za normalną pracę.
Wsuwanie półek piekarnika jest utrudnione (WS7D76*2,WSED7613*).**	**Błyszczące, srebrne półki zostały wyczyszczone.** • Należy nałożyć małą ilość oleju roślinnego na ręcznik papierowy i przetrzeć nim krawędzie półek piekarnika.
Komora gotowania nie nagrzewa się i ikona „Demo lub D" jest wyświetlona na wyświetlaczu.	**Urządzenie jest w trybie Demo.** • Aby wyłączyć ten tryb, zapoznać się z sekcją „Tryb Demo" w instrukcji obsługi.

Hałasy

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Dźwięk „trzaskania" lub „pękania"	**Jest to dźwięk grzejącego i chłodzącego się metalu podczas pieczenia i funkcji Pyroliza.** • To jest normalne.
Hałas wentylatora	**Wentylator konwekcyjny może się automatycznie włączać i wyłączać.** • To jest normalne.

Wi-Fi

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Urządzenie domowe ani smartfon nie są podłączone do sieci Wi-Fi.	**Hasło sieci Wi-Fi, z którą nawiązane ma zostać połączenie, jest nieprawidłowe.** • Należy znaleźć sieć Wi-Fi połączoną ze smartfonem i usunąć ją, a następnie zarejestrować urządzenie w **LG ThinQ**.

LG Electronics

pl-pl_main.book.book Page 91 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Objawy	Przyczyny & Rozwiązanie
Urządzenie domowe ani smartfon nie są podłączone do sieci Wi-Fi.	**Dane mobilne dla smartfona są wyłączone.** • Należy wyłączyć **dane mobilne** smartfona i zarejestrować urządzenie za pomocą sieci Wi-Fi.
	Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) została ustawiona nieprawidłowo. • Nazwa sieci bezprzewodowej (SSID) powinna składać się z angielskich liter i cyfr (nie wolno używać znaków specjalnych).
	Częstotliwość routera jest inna niż 2,4 GHz. • Obsługiwana jest wyłącznie częstotliwość 2,4 GHz routera. Należy ustawić router bezprzewodowy na częstotliwości 2,4 GHz i połączyć z nim urządzenie. Aby sprawdzić częstotliwość routera, należy skonsultować się z dostawcą Internetu lub producentem routera.
	Odległość między urządzeniem i routerem jest zbyt duża. • Jeśli odległość pomiędzy routerem i urządzeniem jest zbyt duża, sygnał może być słaby i połączenie może nie być prawidłowo skonfigurowane. Należy przenieść router bliżej urządzenia.

Obsługa klienta i części zamienne

Obsługa klienta

Jeśli usunięcie awarii za pomocą powyższych środków jest niemożliwe, należy skontaktować się działem serwisowym firmy LG.

Dane kontaktowe dla wszystkich krajów znajdują się na załączonej karcie gwarancyjnej.

- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go używać. Jeśli dojdzie do awarii, urządzenie należy odłączyć od zasilania poprzez odłączenie wtyczki zasilającej lub wyłączyć poprzez wyjęcie bezpiecznika lub za pomocą wyłącznika, znajdującego się w domowej skrzynce bezpieczników.
- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez specjalnie wyszkolonego i wykwalifikowanego elektryka. Nieprawidłowe przeprowadzenie napraw może spowodować znaczne uszkodzenia.

⚠ UWAGA

- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez licencjonowanych techników. Nieprawidłowe przeprowadzenie napraw może spowodować znaczne uszkodzenia.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone. W przypadku błędu lub awarii należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. W razie awarii gwarancja może nie obejmować kosztu wizyty techników z działu obsługi klienta lub techników sprzedawcy, jeśli wynika ona z nieprawidłowego użytkowania.

Części zamienne

Jeśli potrzebne są części zamienne lub usługi technika, należy skontaktować się z działem serwisowym firmy LG.

- Połączenie telefoniczne zostanie automatycznie przekierowane do centrum obsługi klienta odpowiedzialnego za obszar odpowiadający kodowi pocztowemu.
- Adres lokalnego centrum obsługi klienta oraz inne informacje dla klientów można znaleźć na stronie www.lg.com

Przed rozmową telefoniczną należy przygotować następujące informacje:

- Nazwisko i adres, w tym kod pocztowy.
- Swój numer telefonu.
- Dokładne informacje dotyczące natury problemu.

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

- Model, seria i numer seryjny. Te informacje podane są na tabliczce znamionowej, znajdującej się na lewej wewnętrznej krawędzi drzwi piekarnika.
- Paragon z datą zakupu. Należy mieć na uwadze, że dowód zakupu jest niezbędny do zgłoszenia każdego roszczenia gwarancyjnego. Przed zgłoszeniem roszczenia gwarancyjnego należy zapoznać się z rozdziałem „ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW”. Jeśli w wyniku przeglądu przeprowadzonego przez technika okaże się, że w urządzeniu nie ma żadnych awarii mechanicznych ani elektrycznych, za każdy taki przegląd naliczana będzie opłata.

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 93 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM

Karta produktu

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) Nr 65/2014 i 66/2014, właściwa norma: EN 60350-1:2016

Znak handlowy	LG
Identyfikator modelu	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Indeks wydajności energetycznej (EEIcavity)	65,6
Klasa wydajności energetycznej	A+
Zużycie energii (tryb konwencjonalny)	0,89 KWh/cykl
Zużycie energii (tryb konwekcji wymuszany przez wentylator)	0,57 KWh/cykl
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Pojemność	76 l
Waga	43,0 kg

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) Nr 2023/826, właściwa norma: EN 50564:2011

Zużycie energii trybu informacyjnego	0,8 W
Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	2,0 W
Czas, po którym funkcja zarządzania energią lub podobna przełącza automatycznie sprzęt w tryb czuwania lub tryb wyłączenia, lub w stan trybu gotowości z podłączeniem do sieci	5 minut

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

Notatka

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

Notatka

LG Electronics

ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18

pl-pl_main.book.book Page 94 Tuesday, February 11, 2025 9:19 AM



ewa.lutomirskaEWALutomirska10.204.23.1992026-11-25 11:53:18