



Escaneja el codi QR
per veure el manual.



MANUAL DE L'USUARI

FORN ENCASTAT



Abans de començar la instal·lació, llegeixi atentament aquestes instruccions. Això simplificarà la instal·lació i garantirà que el producte s'instal·li de manera correcta i segura. Guardi aquestes instruccions a prop del producte després de la instal·lació per a futures consultes.

CATALÀ

WS7D76****



MFL71927516
Rev.09_020625

www.lg.com

Copyright © 2023-2025 LG Electronics. All Rights Reserved

ÍNDEX

Aquest manual pot contenir imatges o continguts diferents del model que ha adquirit.

Aquest manual està subjecte a revisió per part del fabricant.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT IMPORTANTS

LLEGIU TOTES LES INSTRUCCIONS ABANS D'UTILITZAR L'APARELL	5
Missatges de seguretat	5
ADVERTÈNCIA.....	6
Instal·lació	6
Funcionament.....	7
Manteniment	10
Risc d'incendi i materials inflamables.....	11
PRECAUCIÓ	12
Funcionament.....	12
Manteniment	12
CURA DEL MEDI AMBIENT.....	14
Eliminació	14
Aparells usats	15
Eliminació de l'aparell antic	16
INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ	16
Instruccions de seguretat per a l'instal·lador	16
Connexió elèctrica.....	17

DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

Característiques del producte	18
Exterior/Interior	18
Accessoris.....	19

FUNCIONAMENT

Funcionament del panell de control	21
Funcions del panell de control	21
Consells per a estalviar energia	23
Canviar ajustos	23
Ajustos (InstaView, Rellotge, Volum)	23
Ajustar el mode Cocció	24
Bloqueig de control.....	24
Llum del forn.....	24

Wi-Fi	24
Inici a distància	25
Mode Demostració.....	25
Funcionament del forn	25
Abans d'utilitzar el forn	25
Muntar les reixetes (telescòpiques).....	26
Retirar el prestatge del carril.....	27
Utilitzar les guies telescòpiques (Model WS7D7652**, WS7D7632**)	27
Ús de les reixetes estàndard del forn.....	27
InstaView.....	28
Cocció manual	28
Fer pastissos o postres	33
Guia de cocció recomanada.....	34
Aire calent/Aire calent econòmic	40
Guia recomanada per a Aire calent econòmic	41
Rostir a la graella.....	41
Guia recomanada per a rostir a la graella	43
Descongelar	44
Rostir.....	44
Receptes de cuina	46
Fregir amb aire	58
Guia recomanada per a fregir amb aire.....	61
Air Sous-Vide.....	64
Guia recomanada per a Air Sous-Vide.....	65
Mode Sabbath	65
Informació per als instituts d'assaig.....	66

FUNCIONS INTEL·LIGENTS

Aplicació LG ThinQ	68
Funcions de l'aplicació LG ThinQ.....	68
Instal·lar l'aplicació LG ThinQ i connectar un aparell LG.....	68
Especificacions del mòdul RF.....	69
Declaració de conformitat.....	69
Informació del avís de software de codi obert.....	69
Funció de diagnòstic intel·ligent.....	69
Utilitzar LG ThinQ per a diagnosticar problemes.....	70
Utilitzar el diagnòstic audible per a diagnosticar problemes.....	70

MANTENIMENT

Neteja	71
Interior.....	71

Exterior	71
EasyClean	72
Piròlisi	75
Manteniment periòdic	77
Canviar el llum del forn	77
Extraure, muntar i desmuntar la porta del forn	78

SOLUCIONAR PROBLEMES

PREGUNTES FREQUENTS	82
Preguntes freqüents	82
Abans de trucar al servei de reparacions	83
Cocció	83
Peces i característiques	84
Sorolls	86
Wi-Fi	86
Atenció al client i recanvis	87
Fitxa del producte	88

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT IMPORTANTS

LLEGIU TOTES LES INSTRUCCIONS ABANS D'UTILITZAR L'APARELL

Missatges de seguretat

La vostra seguretat i la dels altres és molt important.

Hem inclòs molts missatges de seguretat importants en aquest manual i en el vostre aparell. Llegiu i seguïu sempre tots els missatges de seguretat.

Llegiu i seguïu les instruccions quan utilitzeu l'aparell per a evitar riscos d'incendi, descàrregues elèctriques, lesions corporals o danys. Aquesta guia no inclou totes les situacions possibles que podrien ocórrer.

Poseu-vos sempre en contacte amb el vostre servei tècnic o amb el fabricant quan sorgeixi algun problema incomprendible. Aquestes instruccions només són vàlides si el símbol del país apareix en l'aparell. Si el símbol no apareix en l'aparell, és necessari remetre's a les instruccions tècniques que proporcionaran les instruccions necessàries relatives a la modificació de l'aparell a les condicions d'ús del país.



Aquest és el símbol d'alerta de seguretat.

Aquest símbol us avisa de perills potencials que poden causar la mort o ferir a un mateix i a altres persones. Tots els missatges de seguretat aniran seguits del símbol d'alerta de seguretat i de les paraules ADVERTÈNCIA o PRECAUCIÓ.

Aquestes paraules signifiquen:



ADVERTÈNCIA

Podeu morir o resultar greument ferits si no seguïu les instruccions.



PRECAUCIÓ

Podeu sofrir lesions o causar danys al producte si no seguïu les instruccions.

Tots els missatges de seguretat us indicaran quin és el perill potencial, com reduir la possibilitat de lesions i què pot ocórrer si no se segueixen les instruccions.

ADVERTÈNCIA

ADVERTÈNCIA

- Per reduir el risc d'explosió, incendi, mort, descàrrega elèctrica, lesions o escaldades a les persones quan utilitzeu aquest producte, seguïu les precaucions bàsiques, incloses les següents:

Instal·lació

- No permeteu mai que ningú pugi, sigui, es posi dret o es pengi de la porta del forn. Podrien produir-se lesions per contacte amb aliments calents o amb el propi forn.
- No folreu les parets del forn, les reixetes, el fons o qualsevol altra part del forn amb paper d'alumini o qualsevol altre material. Si ho feu, alterareu la distribució de la calor, produïreu mals resultats de cocció i causareu danys permanents a l'interior del forn (el paper d'alumini es fondrà en la superfície interior del forn.)
- No utilitzeu paper d'alumini ni cap altre material per a folrar el fons del forn. La instal·lació incorrecta dels revestiments del forn pot provocar risc de descàrrega elèctrica o incendi.
- Assegureu-vos que el vostre aparell està correctament instal·lat i connectat a terra per un instal·lador qualificat, d'acord amb les instruccions d'instal·lació. Qualsevol ajust i servei ha de ser realitzat únicament per instal·ladors o tècnics de servei qualificats.
- Assegureu-vos de retirar tots els materials d'embalatge de l'aparell abans de posar-lo en funcionament. Mantingueu el plàstic, la roba, el paper i altres materials inflamables allunyats de les parts de l'aparell que puguin escalfar-se.
- El corrent elèctric ha d'estar desconnectat mentre es realitzen les connexions elèctriques.

- La connexió incorrecta del cablejat domèstic d'alumini als cables de coure pot provocar un perill elèctric o un incendi. Utilitzeu únicament connectors dissenyats per a unir coure amb alumini i seguïu al peu de la lletra el procediment recomanat pel fabricant.
- No obriu ni tanqueu la porta del forn amb el peu utilitzant una força excessiva.
- No obstruïu l'orifici de ventilació amb mocadors de paper.
- No col·loqueu, emmagatzemeu ni cuineu animals o organismes vius en el forn.
 - No utilitzeu el forn per a coure ceràmica o assecar articles pintats.
- No es pot instal·lar l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- No instal·leu l'aparell al terra.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per a evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Comproveu la configuració del mode de demostració.
 - Les resistències del compartiment de cocció no funcionaran quan el mode de demostració estigui activat (en la pantalla apareixerà Demo o D). Si el mode està activat, haurà de desactivar-se abans de poder utilitzar el forn per a cuinar.

Funcionament

- No utilitzeu aquest forn per a aplicacions comercials. Aquest forn està destinat exclusivament per a ús domèstic.
- **NO TOQUEU ELS ELEMENTS CALEFACTORS NI LES SUPERFÍCIES INTERIORS DEL FORN.** Els elements calefactores poden estar calents encara que siguin de color fosc. Les superfícies interiors d'un forn s'escalfen prou com per a causar cremades. Durant i després de l'ús, no toqueu ni deixeu que la roba o altres materials inflamables entrin en contacte amb els elements calefactores o les superfícies interiors del forn fins que hagin tingut temps suficient per a refredar-se. Altres superfícies, com les obertures de ventilació del forn i les superfícies pròximes a aquestes obertures, les portes del forn i les finestres de

les portes del forn, també s'escalfen i poden causar cremades si no es deixen refredar.

- Aneu amb compte en obrir la porta. L'aire calent i el vapor que surten poden causar cremades a les mans, la cara i els ulls. Deixeu sortir l'aire calent o el vapor del forn abans de treure o tornar a introduir aliments en el forn.
- No utilitzeu plàstic per a cobrir els aliments. Utilitzeu únicament paper d'alumini o tapes aptes per al forn.
- Mai intenteu assecar a un animal domèstic en el forn.
- No utilitzeu mai l'aparell per escalfar o climatitzar l'habitació.
- Utilitzeu sempre agafadors o guants de cuina en treure els aliments del forn. Els estris de cuina estaran calents. Utilitzeu només agafadors secs. L'ús d'agafadors humits sobre superfícies calentes pot provocar cremades per vapor. No deixeu que l'agafador toqui els elements calefactores calents. No utilitzeu una tovallola o un altre drap voluminosos per a retirar els aliments.
- No escalfeu recipients d'aliments sense obrir. La pressió en els recipients pot fer que rebentin, la qual cosa pot provocar lesions.
- No permeteu que el paper d'alumini o la sonda de temperatura entrin en contacte amb els elements calefactores.
- No toqueu les reixetes del forn mentre estiguin calentes.
- Si és necessari moure una reixeta mentre el forn està calent, no deixeu que el suport de l'olla entri en contacte amb l'element calefactor calent del forn.
- Estireu la reixeta del forn fins a la posició de bloqueig quan carregueu i descarregueu aliments del forn. Això ajuda a evitar cremades causades pel contacte amb les superfícies calentes de la porta i de les parets del forn.
- No utilitzeu el forn si un element calefactor presenta un punt brillant durant l'ús o mostra altres signes de danys. Un punt brillant indica que l'element calefactor pot fallar i presentar un risc potencial de cremada, incendi o descàrrega elèctrica. Apagueu el forn immediatament i sol·liciteu a un tècnic qualificat que substitueixi la resistència.

- No bloquegeu la ventilació del forn durant el funcionament. Això pot danyar les parts elèctriques del forn. L'aire ha de poder circular lliurement. L'embellidor inferior de ventilació ha d'estar correctament muntat en la part frontal inferior del forn abans d'instal·lar la porta del forn.
- No col·loqueu objectes grans i pesats, com ara galls dindis sencers, sobre la porta oberta del forn.
- Aneu amb compte quan la porta estigui oberta per a evitar lesions.
- Si la porta o les juntes de la porta estan danyades, el forn no ha de posar-se en funcionament fins que hagi estat reparat per una persona qualificada competent.
- No permeteu que els nens s'introdueixin en el forn.
- No poseu la mà sota el comandament ni entre la porta i l'embellidor de ventilació inferior durant el funcionament. L'exterior del forn pot escalfar-se molt al tacte.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per infants a partir de 8 anys i per persones amb una disminució de les capacitats físiques, sensorials o intel·lectuals o sense experiència ni coneixements si reben supervisió o instruccions relatives a un ús prudent de l'aparell i entenen els riscos que això comporta. Els infants no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no els poden fer infants sense supervisió.
- Els nens petits han de ser vigilats per a evitar que juguin amb l'aparell.
- Durant l'ús, l'aparell s'escalfa. Eviteu tocar els elements calefactores de l'interior del forn. Els nens petits han de mantenir-se allunyats.
 - Aquestes superfícies poden estar prou calentes com per a cremar la pell fins i tot després d'acabar la cocció, encara que no ho sembli, eviteu introduir les mans i els braços a l'interior del forn.
- Les parts accessibles poden escalfar-se durant l'ús. Mantingueu allunyats als nens petits.
- Les parts exposades del forn poden escalfar-se durant el rostit. Mantingueu allunyats als nens.

- En les instruccions s'indica que, en tals condicions, les superfícies poden escalfar-se més del normal i que els nens han de mantenir-se allunyats.

Manteniment

- No guardeu objectes d'interès per als nens en la protecció posterior o en armaris situats damunt d'un aparell de cocció. Els nens que es puguin al forn per aconseguir objectes podrien sofrir lesions greus.
- Deixeu refredar els estris de cuina calents en un lloc segur, fora de l'abast dels nens petits.
- Si el vidre de la porta, la superfície o la unitat calefactora del forn estan danyats, deixeu d'utilitzar l'aparell i truqueu al servei tècnic.
- Desconnecteu sempre l'alimentació elèctrica de l'aparell abans de realitzar qualsevol reparació.
- Abans de canviar el llum del forn, desconnecteu l'alimentació elèctrica del forn en el panell principal de fusibles o disjuntors.
- Mai aboqueu aigua freda sobre un forn calent per a netejar-lo.
- No netegeu amb fregalls metàl·lics. Els trossos del fregall poden cremar-se i tocar parts elèctriques causant risc de descàrrega elèctrica.
- No guardeu cap material, excepte els accessoris recomanats pel fabricant, en aquest forn quan no estigui en ús.
- No cobriu les reixetes ni cap altra part del forn amb paper metàl·lic. Això provocarà un sobreescalfament del forn.
- Si el forn està molt brut d'oli, feu servir la piròlisi del forn abans de tornar a utilitzar-lo. L'oli podria provocar un incendi.
- Si es produeix un incendi en el forn durant la piròlisi, apagueu el forn i espereu que s'apagui el foc. No forceu la porta per a obrir-la. La introducció d'aire fresc a temperatures de piròlisi pot provocar un esclat de les flames del forn. L'incompliment d'aquesta instrucció pot provocar cremades greus.
- Si el vostre forn cau o es danya, feu-lo revisar a fons per un tècnic qualificat abans d'utilitzar-lo.

- Si el cable d'alimentació està deteriorat, l'ha de substituir el fabricant, un agent de servei o persones igualment qualificades per evitar riscos. (només en alguns models)
- **NO TOQUEU ELS ELEMENTS CALEFACTORS NI LES SUPERFÍCIES INTERIORS DE LA CAVITAT DEL FORN.** Durant i després de l'ús o la neteja de l'interior, no toqueu altres materials inflamables en contacte amb els elements calefactors o les superfícies interiors de la cavitat del forn fins que hagin tingut temps suficient per a refredar-se. Altres superfícies, com les finestres de la porta del forn o el llum del forn, també s'escalfen i poden causar cremades si no es deixen refredar.

Risc d'incendi i materials inflamables

- No emmagatzemeu ni utilitzeu materials inflamables dins o prop del forn. Els materials inflamables inclouen paper, plàstic, agafadors d'olles, llençols, revestiments de parets, cortines i gasolina o altres vapors i líquids inflamables com ara greix o oli de cuina. Aquests materials poden inflamar-se quan el forn està en ús.
- Extremeu les precaucions en moure o rebutjar greix calent.
- Porteu roba adequada. No feu servir peces amples o penjolls, poden inflamar-se si entren en contacte amb superfícies calentes i causar cremades greus.
- No feu servir el forn per a assecar roba. Utilitzeu el forn només per a les finalitats previstes.
- Si disposeu d'un armari d'emmagatzematge directament damunt del forn, utilitzeu-lo per a guardar articles que no s'utilitzin amb freqüència i que puguin emmagatzemar-se de manera segura en una zona sotmesa a calor. Les temperatures poden ser insegures per a articles volàtils com ara líquids inflamables, netejadors o aerosols.
- No feu servir aigua en incendis provocats per greix. Si es produeix un incendi en el forn, deixeu la porta tancada i apagueu-lo. Si el foc continua, llenceu bicarbonat o utilitzeu un extintor. No llenceu aigua ni farina al foc. La farina pot ser explosiva i l'aigua pot propagar un incendi de greix i causar lesions personals.

PRECAUCIÓ

Funcionament

- Escalfeu sempre el greix lentament i vigileu mentre s'escalfa.
- Si es fregeixen combinacions d'olis i greixos, remeneu-los abans d'escalfar-los.
- Utilitzeu un termòmetre de greix, si és possible, per a evitar sobreescalfar el greix més enllà del punt fumejant.
- Feu servir la menor quantitat possible de greix per a fregir eficaçment a poca o molta profunditat. Omplir la paella amb massa greix pot provocar vessaments en afegir aliments.
- Les parts accessibles poden escalfar-se quan el grill està en ús.
- Quan utilitzeu bosses per a cuinar o rostir en el forn, seguiu les instruccions del fabricant.
- La porta o la superfície exterior poden escalfar-se quan l'aparell està en funcionament.
- No utilitzeu aquest forn per a altres finalitats que no siguin cuinar.
- Aneu amb compte en obrir la porta quan el forn estigui en funcionament. Les superfícies calentes poden causar cremades greus.
- Amb la finalitat d'evitar riscos deguts a un rearmament involuntari de la desconexió tèrmica, aquest aparell no ha d'alimentar-se a través d'un dispositiu de commutació extern, com un temporitzador, ni connectar-se a un circuit que sigui encès i apagat regularment per la companyia elèctrica.
- Abans de procedir a la neteja, elimineu l'excés de líquid vessat.
- Quan utilitzeu el mode de neteja, retireu del forn la safata de cocció, la safata de cocció profunda, la reixeta de filferro, tots els estris de cuina, el paper d'alumini o qualsevol altre material.

Manteniment

- No repareu ni substituïu cap peça de l'aparell tret que es recomani específicament en el manual. Qualsevol altra reparació ha de ser realitzada per un tècnic qualificat.

- No feu servir netejadors abrasius o raspadors metàl·lics esmolats per a netejar el vidre de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície. Les ratllades poden fer que el cristall es trenqui.
- Assegureu-vos que els llums del forn estiguin freds abans de netejar-lo.
- No netegeu la junta de la porta. La junta de la porta és essencial per a un bon segellament. Aneu amb compte de no fregar, danyar o moure la junta.
- No esbandiu les safates i reixetes col·locant-les en aigua just després de cuinar. Això pot causar trencaments o danys.
- El forn ha de netejar-se amb regularitat i han d'eliminar-se els dipòsits d'aliments. Si no manteniu el forn net, la superfície podria deteriorar-se, la qual cosa podria escurçar la vida útil de l'aparell i provocar situacions de perill.
- Mai utilitzeu netejador de forns en el compartiment de cocció quan encara estigui calent, i mai escalfeu el forn tret que s'hagi netejat tot el netejador de forns.
- No netegeu els accessoris en el rentavaixella.
- No utilitzeu netejadors de forn, netejadors a vapor, netejadors químics forts, lleixiu, vinagre, fregalls d'acer o fregalls o netejadors abrasius per a netejar el forn, ja que poden danyar permanentment la superfície del forn.

CURA DEL MEDI AMBIENT

Eliminació

PRECAUCIÓ

- El vostre nou forn ha estat correctament embalat per al transport. Retireu tot el material d'embalatge abans de posar l'aparell en funcionament.
- No oblideu retirar les làmines de les guies telescòpiques (model WS7D7652**, WS7D7632**) i del panell.

Material individual d'embalatge

Material d'embalatge		Alfabètic	Numèric
Plàstic	Tereftalat de polietilè	PET	1
	Polietilè d'alta densitat	HDPE	2
	Clorur de polivinil	PVC	3
	Polietilè de baixa densitat	LDPE	4
	Polipropilè	PP	5
	Poliestirè	PS	6
Paper i cartó	Cartó ondulat	PAP	20
	Un altre cartó	PAP	21
	Paper	PAP	22
Metalls	Acer	FE	40
	Alumini	ALU	41

Material d'embalatge		Alfabètic	Numèric
Fusta	Fusta	FOR	50
	Suro		51
Tèxtil	Cotó	TEX	60
	Jute		61
Vidre	Vidre transparent	GL	70
	Vidre verd		71
	Vidre marró		72

- El material d'embalatge pot reciclar-se completament. Podeu obtenir direccions per a operacions d'eliminació respectuoses amb el medi ambient al vostre ajuntament.
- Si desitgeu guardar temporalment el vostre forn, trieu un lloc sec i sense pols. La pols i la humitat poden afectar negativament les peces de funcionament del forn.

Aparells usats

PRECAUCIÓ

- Els aparells usats han d'inutilitzar-se abans de la seva eliminació perquè deixin de representar un risc. Per a això, desconnecteu-los de la xarxa elèctrica i retireu el cable d'alimentació.

Per a protegir el medi ambient, els aparells usats han d'eliminar-se correctament.

- L'aparell no ha d'eliminar-se juntament amb els residus domèstics normals.
- L'ajuntament de la vostra localitat us informará dels horaris de recollida de residus especials o us indicarà les instal·lacions públiques d'eliminació.

Eliminació de l'aparell antic



- Aquest símbol d'un contenidor ratllat indica que els residus de productes elèctrics i electrònics (RAEE) s'han d'eliminar per separat de la resta de residus municipals.
- Els productes elèctrics antics poden contenir substàncies perilloses, de manera que l'eliminació correcta del vostre aparell antic ajudarà a prevenir possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana. El vostre aparell antic pot contenir peces reutilitzables que es podrien utilitzar per reparar altres productes, i altres materials valuosos que es poden reciclar per conservar recursos limitats.
- Podeu portar el vostre aparell a la botiga on el vau comprar, o bé posar-vos en contacte amb l'oficina de residus de la vostra administració local per tal d'obtenir informació sobre el vostre punt de recollida de RAEE autoritzat més proper. Per obtenir la informació més actualitzada del vostre país, consulteu www.lg.com/global/recycling.

INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ

La instal·lació només l'hauria de realitzar un electricista qualificat.

Instruccions de seguretat per a l'instal·lador

El forn ha d'instal·lar-se seguint les instruccions del fabricant. Per a més informació sobre la instal·lació, consulteu el manual d'instal·lació.

- No instal·leu l'aparell si ha sofert danys durant el transport. Poseu-vos en contacte amb un centre d'informació al client d'LG Electronics.
- Durant la instal·lació, assegureu-vos que cap persona pugui entrar en contacte amb components sota tensió.
- La carcassa o el moble en el qual s'instal·li el forn ha de complir els requisits d'estabilitat de la norma DIN 68930.
- El forn ha de ser instal·lat per un electricista professional qualificat, d'acord amb els reglaments i les normes corresponents.

- El forn és un aparell pesat i ha de ser transportat amb molta cura almenys per dues persones.
- Abans del primer ús, retireu tots els embalatges, tant externs com de l'interior de l'aparell.
- No està permès modificar les característiques tècniques del forn.
- Desconnecteu l'alimentació elèctrica de l'aparell en el panell principal de fusibles o disjuntors. En cas contrari, podrien produir-se lesions personals greus, la mort o descàrregues elèctriques.
- Assegureu-vos de fer lliscar la safata i la reixeta de filferro fins a una posició correcta quan inseriu els passadors telescòpics a través dels orificis de tots dos costats.

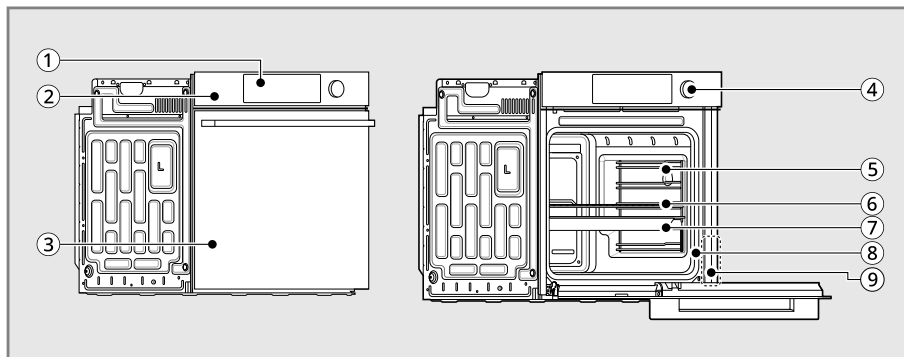
Connexió elèctrica

- Si l'interruptor no és accessible després de la instal·lació, ha de preveure's un mitjà de desconexió addicional per a tots els pols. Els mitjans de desconexió han d'incorporar-se al cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.
- Aquest aparell incorpora una presa de terra amb finalitats funcionals.

DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

Característiques del producte

Exterior/Interior



①	Pantalla	⑥	Graella de filferro
②	Comandament del forn	⑦	Safata del forn
③	Porta del forn	⑧	Junta
④	Comandament de control del forn	⑨	Etiqueta de classificació, placa de model i número de sèrie
⑤	Prestatge del carril (2 unitats)	-	-

NOTA

- El model i el número de sèrie es poden comprovar en l'etiqueta de classificació.

Accessoris

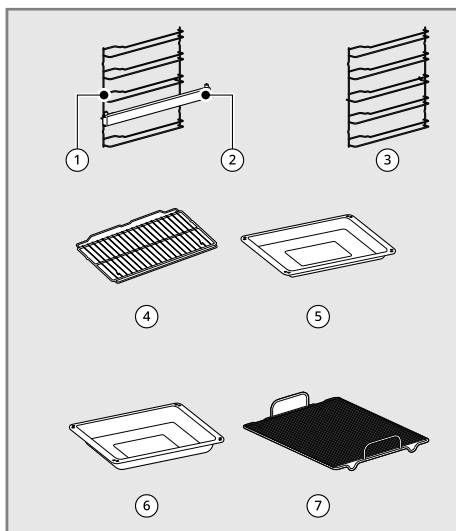
⚠ PRECAUCIÓ

- Després de la instal·lació, retireu la pel·lícula protectora del panell i de les guies telescòpiques.

NOTA

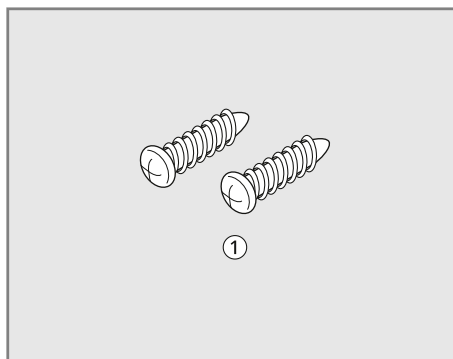
- Poseu-vos en contacte amb un centre d'informació al client d'LG Electronics si falta algun accessori.
- Trobareu les dades de contacte de tots els països en la targeta de garantia adjunta.
- Per a la vostra seguretat i per a prolongar la vida útil del producte, utilitzeu únicament components autoritzats.
- El fabricant no es fa responsable del mal funcionament del producte o d'accidents causats per l'ús de components o peces no autoritzades adquirides per separat.
- Les imatges d'aquesta guia poden diferir dels components i accessoris reals, que estan subjectes a canvis per part del fabricant sense previ avís amb la finalitat de millorar el producte.

Accessoris per a la cocció



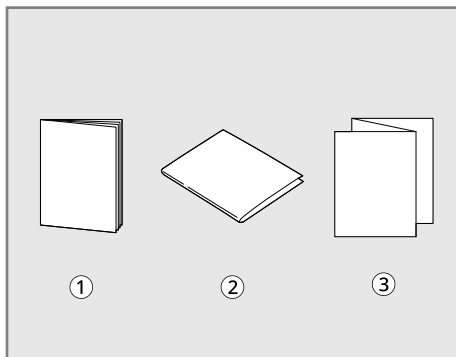
①	Prestatge del carril (2 unitats) • Només model WS7D7652**, WS7D7632**
②	Guia telescòpica (2 unitats) • Només model WS7D7652**, WS7D7632**
③	Prestatge del carril (2 unitats) • Només model WS7D7651**, WS7D7631**
④	Graella de filferro (1 unitat)
⑤	Safata per a enfornar (1 unitat)
⑥	Safata per a enfornar profunda (1 unitat)
⑦	Prestatge múltiple (1 unitat)

Accessoris per a la instal·lació



①	Caragols per a fusta per al muntatge (2 unitats)
---	--

Manuais

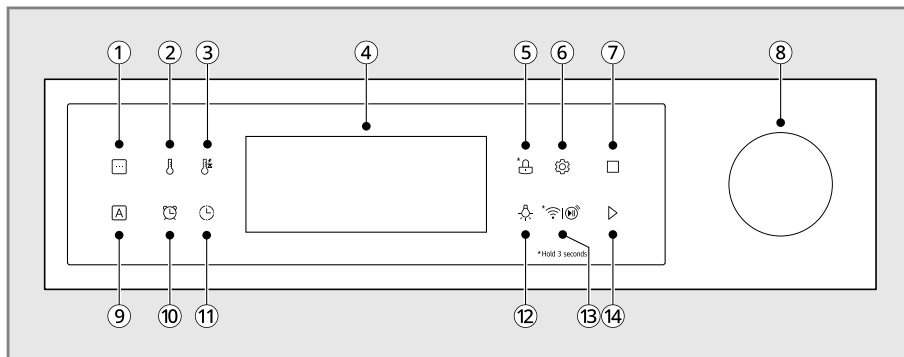


①	Manual del propietari
②	Guia d'instal·lació
③	Guia de receptes de cuina

FUNCIONAMENT

Funcionament del panell de control

Funcions del panell de control

























①	Menú Premeu per a seleccionar el mode de cocció desitjat.
②	Temperatura Premeu per a seleccionar una Temperature .
③	Preescalfar ràpid Premeu per a utilitzar la funció Preescalfar ràpid .
④	Pantalla Premeu qualsevol botó en el panell de control per a activar la pantalla.
⑤	Bloqueig de control Manteniu premut el bitó durant 3 segons per a activar o desactivar el Bloqueig de control .
⑥	Configuració Premeu per a ajustar la configuració del forn.
⑦	Aturar Premeu per a aturar totes les funcions del forn.
⑧	Comandament de control Gireu el comandament per a seleccionar el mode de funcionament del forn. Consulteu Funcionament del forn .
⑨	Receptes de cuina Premeu per a utilitzar la funció Receptes de cuina . Consulteu Funcionament del forn .
⑩	Temporitzador Premeu per configurar o cancel·lar el temporitzador del forn.

⑪	Temps de cocció i Temps final Premeu per a utilitzar la funció Temps de cocció i Temps final .
⑫	Llum Premeu per a encendre i apagar els llums del forn.
⑬	Inici a distància Premeu per a seleccionar la funció Inici a distància . Wi-Fi Manteniu premut el botó durant 3 segons per a connectar l'aparell a una xarxa Wi-Fi .
⑭	Iniciar Premeu per a Iniciar totes les funcions del forn.

Icones de la pantalla

Les icones apareixen en la pantalla quan s'activa.

Icona	Significat	Icona	Significat
	Mode econòmic (Aire calent econòmic, Escalfor a dalt i a baix econòmic)		Temperatura
	Mode Pizza		Preescalfar ràpid
	Fregir amb aire		Temporitzador
	Air Sous-Vide		Temps de cocció
	Escalfar		Temps final
	Descongelar		Bloqueig
	Fermentació		Configuració de so
	Piròlisi		Mode Demostració
	EasyClean		Wi-Fi

Icona	Significat	Icona	Significat
	InstaView		Inici a distància
	Configuració del rellotge		Receptes de cuina

Consells per a estalviar energia

- La cocció en diverses graelles estalvia temps i energia. Sempre que sigui possible, cuineu els aliments que requereixin la mateixa temperatura de cocció junts en un mateix forn.
- Per a obtenir un rendiment òptim i estalviar energia, seguiu les guies per a la col·locació adequada de les reixetes i les safates.
- Reduïu el consum d'energia netejant la brutícia del forn amb la funció **EasyClean** en lloc de **Pirólisis**.
- Eviteu obrir la porta del forn més del necessari durant el seu ús. Això ajuda al forn a mantenir la temperatura, evita la pèrdua innecessària de calor i estalvia en l'ús d'energia.

Canviar ajustos

Ajustos (InstaView, Rellotge, Volum)

Per a ajustar la configuració després de la configuració inicial, premeu el botó **Ajustos** en el panell de control per a obrir la pantalla d'ajustos.

Premeu el botó **Settings** repetidament o gireu el comandament de control per a alternar i canviar els ajustos del forn.


Els **Ajustos** us permeten:

- ajustar la funció InstaView
- ajustar el mode d'hora en el rellotge (12 o 24 hores)
- ajustar el volum

Ajustar InstaView

La funció InstaView us permet veure el contingut del forn sense obrir la porta colpejant el panell de vidre.

- 1) Premeu una vegada el botó **Ajustos** o gireu el comandament de control per a seleccionar la funció InstaView. El símbol parpelleja.


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

- 2) Premeu el comandament de control per a canviar l'ajust.
- 3) Gireu el comandament de control per a activar/desactivar InstaView.
- 4) Premeu el comandament de control per a acceptar l'ajust.

Configurar el rellotge

L'hora es mostra en la pantalla quan el forn no està en ús.

- 1) Premeu dues vegades el botó **Ajustos** o gireu el comandament de control per a seleccionar el rellotge. El símbol parpelleja.


	Configuració del rellotge
---	---------------------------

- 2) Premeu el comandament de control per a canviar l'ajust.
- 3) Gireu el comandament de control una vegada per a seleccionar un rellotge de 12 hores, o dues vegades per a seleccionar un rellotge de 24 hores, i després premeu per a ajustar.
- 4) Gireu el comandament de control per a ajustar l'hora i els minuts.

- 5) Premeu el comandament de control per a acceptar l'ajust.

Ajustar el volum

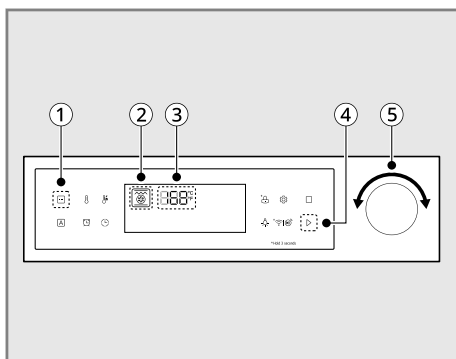
Ajustar el volum del senyal acústic.

- 1) Premeu tres vegades el botó **Ajustos**  o gireu el comandament de control per a seleccionar el volum. El símbol parpelleja.



- 2) Premeu el comandament de control per a canviar l'ajust.
- 3) Gireu el comandament de control per a seleccionar **Apagat, Baix** o **Alt**.
- 4) Premeu el comandament de control per a acceptar l'ajust.

Ajustar el mode Cocció





- 1) Premeu seqüencialment el botó de **Menú** ① o gireu el comandament de control ⑤ per a seleccionar el mode de funció ② desitjat.
- 2) Premeu el botó de control ⑤ per a seleccionar el mode de funció ② desitjat.
- 3) Gireu el comandament de control ⑤ per a seleccionar la temperatura de cocció desitjada ③.
- 4) Premeu el botó **Inici** ④ o premeu el comandament de control ⑤ per a iniciar el funcionament.

Bloqueig de control

La funció **Bloqueig de control** impedeix automàticament que s'encenguin la majoria dels controls del forn. Desactiva el rellotge, el temporitzador i el llum interior del forn. No bloqueja la porta del forn.

Bloquejar/desbloquejar


- 1) Premeu el botó **Bloqueig de control**  durant 3 segons en la pantalla per a detenir el funcionament de tots els botons.
- 2) Premeu el botó **Bloqueig de control**  durant 3 segons en la pantalla per a alliberar tots els botons del Bloqueig de Control.

NOTA

- El **Bloqueig de control** no pot ajustar-se durant el funcionament del forn.

Llum del forn

El llum interior del forn s'encén automàticament en obrir la porta.

- Premeu el botó **Light**  per a encendre/apagar manualment el llum del forn.
- Quan el forn aconsegueix la temperatura programada, el pilot de preescalfament parpelleja 5 vegades.
- Si colpegeu dues vegades el panell de vidre, el llum interior s'encendrà o apagarà.

Wi-Fi

Connecteu l'aparell a una xarxa Wi-Fi domèstica per a utilitzar l'Inici a distància i altres funcions intel·ligents. Consulteu la secció Funcions intel·ligents per a obtenir més informació.

Ajustar el Wi-Fi

- 1) Manteniu premut el botó **Comandament a distància** durant 3 segons, la icona del **Comandament a distància** parpellejarà quan el **Wi-Fi** estigui llest per al seu ús.

- 2) Seguiu les instruccions de l'aplicació per a telèfon intel·ligent **LG ThinQ** per a utilitzar la funció Wi-Fi.

Mode Demostració

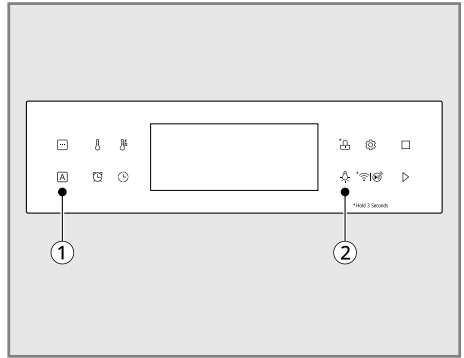
Mode Demostració per a ús exclusiu en sales d'exposició. El forn no s'escalfarà mentre el mode Demostració estigui activat.

Inici a distància

Si l'electrodomèstic està registrat en una xarxa Wi-Fi domèstica, la funció de preescalfament del forn es pot iniciar o aturar mitjançant l'aplicació per a telèfon intel·ligent **LG ThinQ**.

Ajustar Inici a distància (activació o desactivació del port de xarxa)

- 1) Obriu la porta del forn per a assegurar-vos que el forn està buit i llest per al preescalfament. No introduïu aliments en el forn.
- 2) Tanqueu la porta del forn. L'**Inici a distància** només pot configurar-se quan la porta del forn està tancada.
- 3) Per activar Premeu el botó **Inici a distància**, la icona **Inici a distància** apareixerà quan estigui llest per utilitzar-lo.
- 4) Per desactivar Premeu de nou el botó **Inici a distància**, la icona **Inici a distància** desapareix.
- 5) Seguiu les instruccions de l'aplicació per a telèfon intel·ligent **LG ThinQ** per a utilitzar la funció **Inici a distància**.



- 1) Premeu el botó **Cuinar recepta** ① i el botó **Llum** ② al mateix temps durant 3 segons.
- 2) La icona del mode Demostració apareix en la pantalla quan està activat.



- 3) Per a desactivar-ho, premeu simultàniament el botó **Cuinar recepta** ① i el botó **Llum** ② durant 3 segons.

NOTA

- L'Inici a distància es desconnecta en les següents situacions:
 - L'Inici a distància mai es configura en l'app per a telèfon intel·ligent.
 - L'Inici a distància experimenta un problema durant el funcionament.
- La icona Wi-Fi de la pantalla mostra l'estat de la connexió de xarxa de l'aparell. Si la icona de Wi-Fi no està encesa, utilitzeu l'aplicació del telèfon intel·ligent per a seleccionar la xarxa Wi-Fi o registreu de nou el producte.
- Una connexió Wi-Fi defectuosa podria retardar la funció Inici a distància.

Funcionament del forn

Abans d'utilitzar el forn

NOTA

- Pel fet que la temperatura del forn és cíclica, és possible que un termòmetre de forn col·locat en la cavitat del forn no mostri la mateixa temperatura que està ajustada en el forn.
- La calor s'apaga si la porta està oberta durant el funcionament. La calor es torna a encendre automàticament quan es tanca la porta.

NOTA

- Eviteu obrir la porta del forn més del necessari durant el seu ús. Això ajuda al forn a mantenir la temperatura, evita la pèrdua innecessària de calor i estalvia en l'ús d'energia.

Posada en marxa

Després de connectar l'aparell al corrent o després d'un tall de corrent, els dos punts en temps parpellegen.

Per a esborrar l'hora parpellegant, premeu qualsevol botó i reajuste el rellotge si és necessari.

Netejar el compartiment de cocció i dels accessoris

Abans d'utilitzar l'aparell per a preparar aliments per primera vegada, heu de netejar el compartiment de cocció i els accessoris.

Netegeu els accessoris a mà com es descriu en el capítol **Manteniment**.

- Ventileu la cuina mentre s'escalfa l'aparell.
- Assegureu-vos que no queden restes de materials d'emballatge, com ara boletes de poliestirè, en la cambra de cocció i retireu qualsevol cinta adhesiva de l'interior o exterior de l'aparell.

Consulteu la secció **Cocció manual** per a saber com manejar el forn.

- Netegeu la superfície llisa de la cambra de cocció amb un drap suau i humit abans d'escalfar l'aparell.
- Per a eliminar l'olor dels productes nous, escalfeu-los amb la porta del forn tancada quan la cambra de cocció estigui buida.

Ventilació del forn

Les zones pròximes a la reixeta de ventilació poden escalfar-se durant el funcionament i provocar cremades. Eviteu col·locar plàstics prop de la reixeta de ventilació, ja que la calor pot deformar o fondre el plàstic.

És normal que es vegi vapor en cuinar aliments amb alt contingut d'humitat.

⚠️ ADVERTÈNCIA

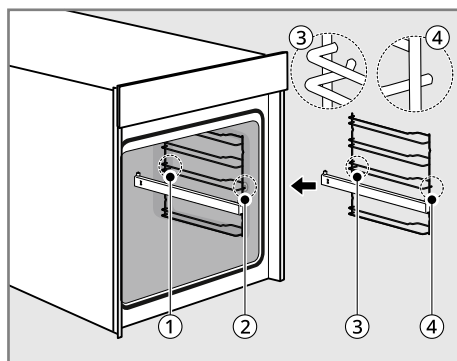
- No bloquegeu la ventilació entre la porta del forn i el controlador.

Muntar les reixetes (telescòpiques)

Munteu les reixetes de carril a banda i banda de la cavitat del forn abans de posar-lo en funcionament per primera vegada. Això manté els estris de cuina en la seva posició.

⚠️ ADVERTÈNCIA

- Retireu la pel·lícula protectora de totes les guies telescòpiques.

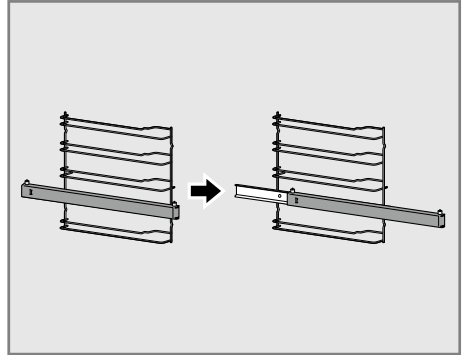


①	Forat posterior
②	Forat davanter
③	Ganxo de reixeta de carril posterior (corbat)
④	Ganxo de reixeta de carril davanter (recte)

- 1) Feu que la reixeta quedi alineada dins de la cavitat del forn. De manera que la curvatura de la reixeta apunti cap a la porta del forn.
 - Model WS7D7652**, WS7D7632**: els passadors de les guies telescòpiques han d'apuntar cap amunt.

- 2) Introduïu el ganxo ③ de la reixeta posterior en l'orifici ① de la cavitat del forn.
- 3) Introduïu el ganxo de la reixeta davantera ④ en l'orifici de la cavitat del forn ② i pressioneu cap avall per a fixar l'accessori.
- 4) Repetiu els passos 1-3 per a l'altre costat de la cavitat del forn.

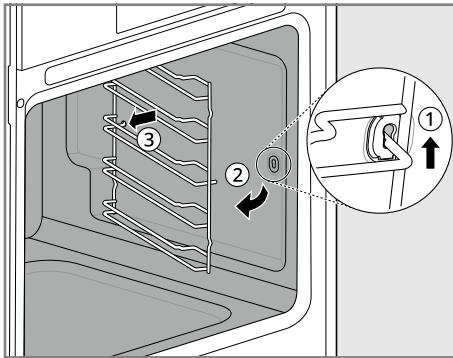
s'evita que llisquin cap endavant quan la guia telescòpica està completament estesa.



Retirar el prestatge del carril

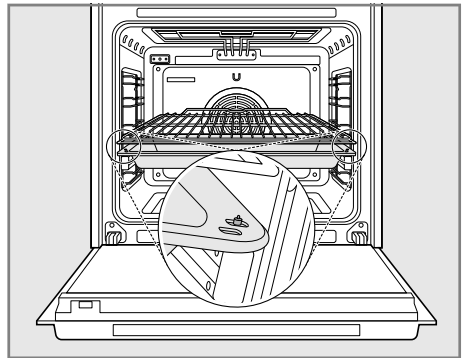
⚠ ADVERTÈNCIA

- No toqueu les reixetes del forn mentre estiguin calentes.



- 1) Aixequeu lleugerament el prestatge ①.
- 2) Separeu la part davantera de la reixeta de la paret lateral ②.
- 3) Continueu balancejant la part davantera de la reixeta cap al centre del forn ② mentre estireu la part posterior de la reixeta allunyant-la de la paret lateral per a alliberar el seu ganxo ③.
- 4) Repetiu els passos 1-3 per a l'altre costat de la cavitat del forn.

- Assegureu-vos de fer lliscar la safata i la reixeta de filferro fins a una posició correcta quan inseriu els passadors telescòpics a través dels orificis de tots dos costats.



Ús de les reixetes estàndard del forn

Les reixetes tenen una vora posterior tornada cap amunt que impedeix que se surtin de la cavitat del forn.

⚠ PRECAUCIÓ

- Torneu a col·locar les reixetes del forn abans d'encendre'l per a evitar cremades.
- No cobriu les reixetes amb paper d'alumini ni amb cap altre material, ni col·loqueu res en la part inferior del forn. En cas contrari, la cocció serà deficient i el fons del forn es podria malmetre.

Utilitzar les guies telescòpiques (Model WS7D7652**, WS7D7632**)

Les guies telescòpiques llisquen cap a dins i cap a fora sobre un bastidor. D'aquesta manera, els estris de cuina pesats es mantenen anivellats i

⚠ PRECAUCIÓ

- Col·loqueu les reixetes només quan el forn estigui fred.

Extreure les reixetes

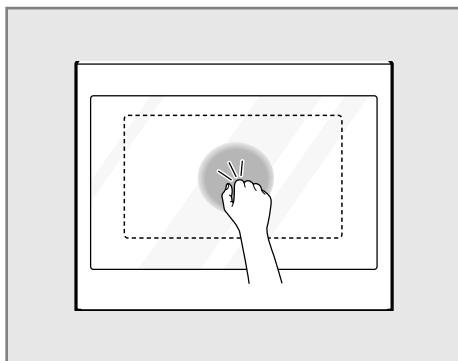
- 1) Estireu la reixeta cap a fora fins que s'aturi.
- 2) Aixequeu la part davantera de la reixeta i estireu-la cap a fora.

Substituir les reixetes

- 1) Col·loqueu l'extrem de la reixeta sobre el suport.
- 2) Inclineu l'extrem davanter cap amunt i empenyeu la reixeta cap a dins.

InstaView

Colpegeu dues vegades en el centre del panell de vidre per a revelar el contingut del forn sense obrir la porta.



⚠ PRECAUCIÓ

- No colpegeu el panell de vidre de la porta amb força excessiva. No permeteu que objectes durs, com ara estris de cuina o ampolles de vidre, colpegin el panell de vidre de la porta. El vidre podria trencar-se, amb el consegüent risc de lesions personals.

NOTA

- Si colpegeu dues vegades el panell de vidre, el llum interior s'encendrà o apagarà.

- El llum es manté encès durant la cocció.
- El llum s'apaga automàticament al cap de 5 minuts i passa al mode d'espera quan finalitza la cocció o el forn no està en funcionament.
- La funció InstaView es desactiva quan s'obre la porta del forn o el controlador del forn i durant un segon després de tancar la porta.
- La funció InstaView es desactiva durant els modes **Pirólisis**, **Control Lock**, **Sabbat** i l'entrada inicial d'energia (només en alguns models.)
- Colpejar les vores del panell de vidre pot no activar la funció InstaView.
- Els copets en el panell de cristall han de ser prou forts com per a ser audibles.
- Els copets en el panell de control o sorolls forts prop del forn poden activar la funció InstaView.


Cocció manual

Ajustar la cocció manual

⚠ PRECAUCIÓ

- En prémer el botó **Aturar** durant la cocció s'esborren tots els ajustos.

NOTA

- Si no s'ajusta el temps de cocció, es cuinarà durant el temps de cocció màxim predeterminat per al mode de cocció seleccionat.
- 1) Gireu el comandament de control o premeu el botó **Menú** seqüencialment per a seleccionar el mode de cocció desitjat i, a continuació, premeu el comandament de control per a ajustar-lo.
 - 2) Gireu el comandament de control per a seleccionar la temperatura desitjada.
 - 3) Si ho desitgeu, premeu el botó **Preescalfament ràpid** per a utilitzar la funció de preescalfament ràpid. La icona de preescalfament ràpid  apareixerà en la pantalla.

- 4) Si ho desitgeu, premeu el botó **Cook Time** per a seleccionar el temps de cocció i l'hora de finalització desitjats.
- 5) Premeu el botó **Iniciar** o el comandament de control.
- 6) Premeu el botó **Aturar** per a cancel·lar en qualsevol moment o quan la cocció hagi finalitzat.

- 2) Ajusteu la temperatura del forn amb el comandament de control.
- 3) Premeu el botó **Iniciar** o el comandament de control.

Canviar el temps de cocció

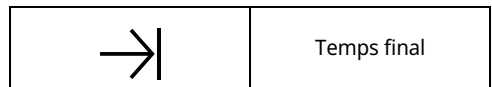
- 1) Premeu la tecla **Temps de cocció**. El símbol corresponent parpelleja en la pantalla.



- 2) Si ho desitgeu, gireu el comandament per a seleccionar l'hora desitjada.
- 3) Premeu el comandament per a guardar l'hora i entrar en l'ajust dels minuts.
- 4) Gireu el comandament per a seleccionar el minut desitjat.
- 5) Premeu el botó **Iniciar** o el comandament de control.

Canviar el temps final

- 1) Premeu el botó **Temps de cocció** dues vegades. El símbol corresponent parpelleja en la pantalla.



- 2) Ajusteu el temps final utilitzant el comandament de control.
- 3) Premeu el botó **Iniciar** o el comandament de control.

NOTA


- Quan el forn està en funcionament podeu canviar el temps de cocció i el temps final.

Ajustar el mode de preescalfament ràpid

Aquesta funció està dissenyada per al preescalfament ràpid de la cambra de cocció.

NOTA

- El **Preescalfament ràpid** està disponible en els modes de cocció **Aire calent**, **Escalfor a dalt i a baix** i **Aire assistit per ventilador**.
- Desconnecteu sempre **Preescalfament ràpid** quan coeu en més d'una reixeta del forn.
- Per a desconnectar la funció, premeu de nou el botó **Preescalfament ràpid**.

- 1) Gireu el comandament de control o premeu el botó **Menú** seqüencialment per a seleccionar el mode de cocció desitjat i, a continuació, premeu el comandament de control per a ajustar-lo.
- 2) Gireu el comandament de control per a seleccionar la temperatura desitjada.
- 3) Premeu el botó **Preescalfament ràpid** per a utilitzar la funció de preescalfament ràpid. La icona de preescalfament ràpid  apareixerà en la pantalla.
- 4) Si ho desitgeu, premeu el botó **Cook Time** per a seleccionar el temps de cocció i l'hora de finalització desitjats.
- 5) Premeu el botó **Iniciar** o el comandament de control.
- 6) Premeu el botó **Aturar** per a cancel·lar en qualsevol moment o quan la cocció hagi finalitzat.









Per a aturar la cocció







- 1) Premeu el botó **Aturar**.




Canviar la temperatura del forn

- 1) Premeu el botó **Temperatura**. La temperatura ajustada parpelleja.

Guia de cocció manual

Mode de cocció		Rang de temperatura (Per defecte) °C	Descripció
Aire calent *1*2		30-275 (160)	El mode Aire calent utilitza únicament l'element calefactor de la paret posterior i el ventilador de convecció. La temperatura recomanada és de 160 °C. També és possible coure al forn en més d'un nivell en el mode Aire calent. Això significa que és adequat per a pastissos de fruites, barreges o amb massa de llevat, per exemple una trena de pa.
Aire calent econòmic*1	 	30-275 (160)	El mode Aire calent utilitza el sistema de calefacció optimitzat per a estalviar energia mentre es couen els aliments. La temperatura recomanada és de 160 °C. En aquest mode, la calor residual pot utilitzar-se per a conservar energia. Mantingueu sempre la porta tancada mentre cuineu per conservar la calor.
Escalfor a dalt i a baix*1*2		30-300 (170)	En el mode Escalfor a dalt i a baix, s'utilitzen les resistències superior i inferior ocultes. Aquest mode de funcionament és adequat per a coure pastissos, coure durant poc temps i masses delicades. La temperatura recomanada és de 170 °C.
Rostir*1		30-300 (190)	En el mode Rostir, les resistències superiors i el ventilador de convecció estan encesos. La temperatura recomanada és de 190 °C. Aquesta funció és adequada per a peces grans de carn o aviram, com ara un rostit enrotllat o un gall dindi.
Mode Pizza*1	 	30-300 (180)	En el mode Pizza s'activen la resistència oculta en la part inferior de la cavitat del forn i la resistència en la paret posterior i el ventilador de convecció. La temperatura recomanada és de 180 °C. En utilitzar el mode Pizza, el temps de cocció ha de variar en funció del tipus i el gruix de la massa i la cobertura.
Aire assistit per ventilador*1*2		30-300 (160)	A més de les resistències inferiors (superior i inferior ocult), el mode Aire assistit per ventilador utilitza el ventilador de convecció. Això significa que la temperatura de rostit i enforat pot reduir-se en 20-40 °C. La temperatura recomanada és de 160 °C. Aquest mode és adequat per a pastissos i galetes, ja que és possible coure al forn en més d'un nivell al mateix temps.

Mode de cocció		Rang de temperatura (Per defecte) °C	Descripció
Graella gran		L3 (Alta, per defecte) / L2 (Mitja) / L1 (Baixa)	El mode Grill gran utilitza tota la resistència del grill. No es pot ajustar una temperatura específica. Podeu triar entre tres ajustos. El grill gran és adequat per a cuinar filets, costelles, peix o fer torrades, i per a daurar quan es cuinen plats més grans amb una capa de gratinat. El nivell predeterminat és alt. Cuineu sempre amb la porta tancada.
Grill petit		L3 (Alta, per defecte) / L2 (Mitja) / L1 (Baixa)	El mode Grill petit funciona de la mateixa manera que el Grill gran, no obstant això, només s'utilitza part de la resistència del grill. Això ho fa adequat per a plats més petits. El nivell predeterminat és alt. Cuineu sempre amb la porta tancada.
Escalfor a baix*1		30 - 250 (170)	En el mode Escalfor a baix, només s'utilitza la resistència oculta en la part inferior del forn. La temperatura recomanada és de 170 °C. Aquesta funció és especialment adequada per a acabar pastissos o pizzes en un dels nivells inferiors del forn.
Escalfor a dalt i a baix econòmica*1		30 - 300 (170)	El mode Escalfor a dalt i a baix econòmica utilitza el sistema de calefacció optimitzat per a estalviar energia mentre es couen els aliments. La temperatura recomanada és de 170 °C. En aquest mode, la calor residual pot utilitzar-se per a conservar energia. Mantingueu sempre la porta tancada mentre cuineu per conservar la calor.
Fregir amb aire		150 - 275 (200)	La funció Fregir amb aire està especialment dissenyada per a fregir sense oli.
Air Sous-Vide		30 - 100 (50)	El mode Air Sous-Vide utilitza aire per a cuinar els aliments a baixa temperatura i lentament. Utilitzeu-la per a cuinar carn, peix, marisc, aviram o verdures. Els aliments han d'envasar-se al buit en bosses abans de coure'ls.

Mode de cocció		Rang de temperatura (Per defecte) °C	Descripció
Escalfar		40 - 100 (75)	En el mode Escalfar s'activen la resistència superior i la resistència oculta de la part inferior de la cavitat del forn. Podeu utilitzar aquesta funció per a mantenir calents els aliments fins al moment de servir-los. En aquest mode, pot ajustar-se una temperatura seleccionable de 40 °C a 100 °C. També es pot ajustar la durada d'aquesta funció.
Descongelar		-	En el mode Descongelar només s'utilitza el ventilador sense calor. L'aire circulant accelera el procés de descongelació. Col·loqueu els aliments congelats en un recipient adequat per a atrapar el líquid produït durant la descongelació. Si és el cas, podeu utilitzar la reixeta de filferro i una safata profunda (o safata de forn) per a evitar embrutar el forn. Si es permet que l'aigua surti al forn, les juntes de la porta es contaminaran i pot produir-se una olor desagradable.
Fermentació		30 - 60 (40)	El mode Fermentació manté el forn calent per a fermentar productes amb llevat abans de coure'ls. Per a evitar baixar la temperatura del forn i allargar el temps de fermentació, no obriu la porta del forn innecessàriament. Comproveu els productes panificats amb antelació per a evitar que es fermentin en excés. No utilitzeu el mode de fermentació per a escalfar aliments o mantenir-los calents. La temperatura del forn de fermentació no és suficient per a mantenir els aliments a temperatures segures. Utilitzeu la funció Escalfar per a mantenir els aliments calents.

*1 Quan el forn aconsegueix la temperatura programada, sona un to i el llum parpelleja 5 vegades.

*2 Aquesta funció pot utilitzar-se amb el Preescalfament ràpid.

Fer pastissos o postres

Per fer pastissos o postres, utilitzeu els modes Aire calent o Escalfor a dalt i a baix.

Motlles

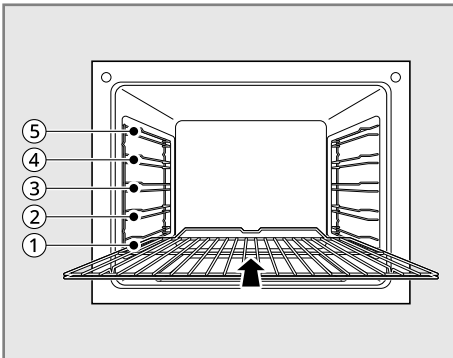
- Quan coeu amb els modes Escalfor a dalt i a baix, utilitzeu motlles amb una superfície metàl·lica fosca o recoberta.
- Quan coeu amb Aire calent, també podeu utilitzar motlles amb una superfície de metall brillant.
- Col·loqueu sempre els motlles en el centre de la safata o reixeta.
- Quan coeu amb Escalfor a dalt i a baix, podeu col·locar dos motlles un al costat de l'altre en el forn. Això significa que el temps de cocció és només lleugerament superior.

Posició de la reixeta del forn

Les posicions de les reixetes del forn estan numerades de baix cap amunt.

Quan utilitzeu Escalfor a dalt i a baix, podeu coure en una sola reixeta, per exemple en la posició de reixeta ③.

Si utilitzeu Aire calent, podeu coure galetes i pa de pessic en fins a dues safates al mateix temps, per exemple en les posicions ② i ④.



Guia de cocció recomanada

La guia de cocció conté els ajustos de temperatura, els temps de cocció i les posicions de les reixetes del forn per a una selecció de plats típics.

- Les temperatures i els temps d'enfornat han de considerar-se només com a valors de referència. Els valors reals depenen del tipus de preparació, de la qualitat dels ingredients i del motlle utilitzat.
- Recomanem seleccionar primer una temperatura més baixa i augmentar-la si és necessari, per exemple, si desitgeu un major grau de daurat o el temps d'enfornat és massa llarg.
- Si no podeu determinar els ajustos per a una recepta específica, utilitzeu simplement els ajustos per a la recepta més similar.
- En enfornar pastissos en safates o motlles en més d'una reixeta, el temps d'enfornat pot prolongar-se entre 10 i 15 minuts.
- Els aliments amb un alt contingut de liquiditat (per exemple, pizza, pastissos de fruites, etc.) han d'enfornar-se en una sola reixeta.
- En el cas de pastissos i productes enfornats amb diferents reixetes de massa, és possible que al principi es produeixi un daurat desigual. En aquest cas, no modifiqueu l'ajust de temperatura. El grau de daurat s'anirà igualant al llarg del procés d'enfornat.
- Per a estalviar energia, utilitzeu la calor residual durant 8 minuts abans de finalitzar la cocció.
- El prestatge múltiple s'utilitza amb la safata i evita que els líquids degotin sobre el sòl del forn.
- Quan cuini aliments oliosos, es recomana utilitzar la reixeta de filferro o el prestatge múltiple juntament amb la safata per a recollir les restes d'oli.

NOTA



- Compteu sempre la posició de les reixetes de baix cap amunt.



*1 Preescalfeu el forn.



*2 Desconnecteu sempre "Preescalfament ràpid" quan enforneu en més d'una reixeta del forn.



*3 Utilitzeu una safata profunda (o safata de forn.)



Cocció en una sola reixeta



Pastissos en motlles					
Mode de cocció	Aire calent 		Escalfor a dalt i a baix 		Temps d'enfornat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
Pastís en forma d'anell	2	150-160	2	160-180	50-70
Galetes/coques	2	140-160	2	150-170	30-60

Pastissos en motlles					
Mode de cocció	Aire calent 		Escalfor a dalt i a baix 		Temps d'enfornat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
Melindros	2	150-160	2	160-180	25-40
Base de flam – pasta brisa	3	170-180	2	190-210 *1	10-25
Base de flam – massa de pastís	3	150-170	2	170-190	20-25
Pastís de poma	3	160-180	1	170-190	65-75
Pastissos amb espècies i base de flam (Per exemple, quiche Lorraine)	2	160-180	2	190-210	30-70
Pastís de formatge	2	140-160	2	170-190	60-90


Pastissos en safata del forn					
Mode de cocció	Aire calent 		Escalfor a dalt i a baix 		Temps d'enfornat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
Trenes/ pastissos més grossos	3	160-170	4	170-190	30-40
Pastís de Nadal	3	150-170 *1	4	160-180 *1	40-60
Pa (pa de sègol) Es requereix fermentació	2	180-200 *1 140-160	2	230 *1 160-180	20 30-60
Pastís/éclair	3	160-170 *1	4	190-210	15-30


Pastissos en safata del forn					
Mode de cocció	Aire calent 		Escalfor a dalt i a baix 		Temps d'enfornat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
Braç de gitano	3	150-170 * ¹	4	180-200 * ¹	10-20
Pastís de fruita i pasta brisa	3	160-170 * ¹	4	170-190 * ¹	40-80
Rodelles amb cobertura/ farcit, per exemple, mató, nata, sucre, ametlles	-	-	4	160-180 * ¹	40-80
Pizza (base gruixuda) * ² * ³	1	180-200	1	190-210 * ¹	30-60
Pizza (base fina) * ²	1	200-220	1	230 * ¹	10-25
Pa sense llevat	1	200-220	1	230 * ¹	08-15
Flam suís	1	180-200	1	210-230	35-50

Galetes					
Mode de cocció	Aire calent 		Escalfor a dalt i a baix 		Temps d'enfornat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
Galetes de pasta brisa * ²	3	150-160	4	170-190 * ¹	06-20
Galetes amb cobertura * ²	3	140-150	4	160-180	10-40
Galetes amb massa de pastís * ²	3	150-160	4	170-190	15-20

Galletes					
Mode de cocció	Aire calent 		Escalfor a dalt i a baix 		Temps d'enfornat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
Pastissos i pastes amb clara d'ou, merengues	3	80-100	4	100-120	120-150
Macaroons	3	100-120	4	120-140	30-60
Galletes amb llevat *2	3	160-170	4	170-190	20-40
Pastissos de pasta de full	3	160-180 *1	4	190-210 *1	20-30
Panets	3	180-200 *1	4	180-220 *1	20-35

Enfornat en més d'una reixeta del forn


Pastissos/pastissos i brioixeria en safata de forn			
Categoria	Aire calent 		Temps d'enfornat (minut)
	Posició reixeta	Temp. (°C)	
Pastís/éclair *2	2, 4	160-180 *1	35-60
Pa de pessic sec amb cobertura de crumble *2	2, 4	140-160	30-60
Galletes de pasta brisa *2	2, 4	150-160	15-35
Galletes amb cobertura *2	2, 4	140-150	20-60
Galletes amb massa de pastís *2	2, 4	160-170	25-40

Pastissos/pastissos i brioixeria en safata de forn			
Categoria	Aire calent 		Temps d'enfornat (minut)
	Posició reixeta	Temp. (°C)	
Pastissos i pastes amb clara d'ou, merengues *2	2, 4	80-100	130-170
Macarons *2	2, 4	100-120	40-80
Galetes amb llevat *2	2, 4	160-170	30-60
Pastissos de pasta de full *2	2, 4	170-180 *1	30-50
Panets *2	2, 4	180-190 *1	30-55

NOTA

- Opcional per a productes amb dues safates.
- Col·loqueu la safata profunda (o la safata de forn) en la posició ① de la reixeta.

Guia per a strudel i plats al forn

Categoria	Escalfor a dalt i a baix 		Temps d'enfornat (minut)
	Posició reixeta	Temp. (°C)	
Pasta al forn	1	180-200	45-60
Lasanya	1	180-200	30-60
Verdures al forn	1	200-220 *1	15-30
Pa pizza	1	200-220 *1	15-30
Suflé	1	180-200	20-50
Pastís de peix	1	180-200	30-60
Verdures farcides	1	180-200	30-60

Guia per a plats preparats congelats

Categoria	Escalfor a dalt i a baix		Temps d'enfornat (minut)
	Posició reixeta	Temp. (°C)	
Pizza congelada	3	Seguiu les instruccions del paquet.	Seguiu les instruccions del paquet.
Baguettes	3	Seguiu les instruccions del paquet.	Seguiu les instruccions del paquet.
Base per a pastís de fruita	3	Seguiu les instruccions del paquet.	Seguiu les instruccions del paquet.
Patates fregides	3	200-220	15-25

NOTA

- Gireu les patates fregides 2 o 3 vegades en escalfar-les.
- En escalfar plats congelats, la safata pot doblegar-se a causa de la gran diferència de temperatura entre l'aliment congelat i el forn. Normalment, les safates recuperen la seva forma original un cop s'han refredat.

Consells per a coure pastissos

Resultats dels pastissos	Possible causa	Solució
La base del pastís és massa lleugera	Posició incorrecta de la reixeta del forn	Utilitzeu un motlle fosc o col·loqueu el pastís una reixeta més a baix.
El pastís s'enfonsa (es torna grumós, xopat)	Temperatura del forn massa alta	Baixeu lleugerament la temperatura.
	Temps d'enfornat massa curt	Programeu un temps d'enfornat més llarg. El temps d'enfornat no pot reduir-se ajustant una temperatura més alta.
	La barreja conté massa líquid	Utilitzeu menys líquid. Seguiu les instruccions sobre els temps de pastat, especialment quan utilitzeu aparells de cuina.
Els pastissos són massa secs	Temperatura del forn massa baixa	La pròxima vegada, augmenteu lleugerament la temperatura.
	Temps d'enfornat massa llarg	Reduïu lleugerament el temps d'enfornat.

Resultats dels pastissos	Possible causa	Solució
Els pastissos es dauren de manera desigual	Temperatura d'enfornat massa alta i temps d'enfornat massa curt	Ajusteu una temperatura d'enfornat lleugerament inferior i un temps d'enfornat lleugerament superior.
	La barreja no es distribueix uniformement	Distribuiu la barreja uniformement per la safata.
Temps d'enfornat massa llarg	Temperatura massa baixa	La pròxima vegada, augmenteu lleugerament la temperatura.

Aire calent/Aire calent econòmic

NOTA

- Si no s'ajusta cap temps de cocció, el forn s'apagarà automàticament després de 12 hores.
- El ventilador del forn funciona durant el cicle **Hot Air**. El ventilador s'atura quan la porta està oberta. En alguns casos, el ventilador pot apagar-se durant el cicle **Hot Air**.

Consells per a Aire calent econòmic

- Sempre que sigui possible, no preescalfeu el forn abans d'introduir els aliments.
- Només preescalfeu si està especificat en la recepta.
- Per a maximitzar l'eficiència energètica, no obriu la porta durant la cocció.
- Utilitzeu motlles esmaltats de color negre fosc que absorbeixen especialment bé la calor.
- Retireu les reixetes i els accessoris del forn que no s'utilitzin.

Consells per a Aire Calent

- Utilitzeu Aire calent per a una cocció més ràpida i uniforme de pastissos, galetes, magdalenes i pans de tota mena.
- Coeu galetes en paelles sense costats o amb costats molt baixos per a permetre que l'aire calent circuli al voltant dels aliments. Els aliments cuits en paelles amb un acabat fosc es cuinaran més ràpid.
- Si utilitzeu Aire calent amb una sola reixeta, col·loqueu la reixeta en la posició ③. Si cuineu en diverses reixetes, col·loqueu la reixeta en les posicions ② i ④ (per a dues reixetes.)
- La cocció en diverses reixetes del forn pot augmentar lleugerament els temps de cocció d'alguns aliments.
- Els pastissos, les galetes i les magdalenes obtenen millors resultats quan s'utilitzen diverses reixetes.

Guia recomanada per a Aire calent econòmic

Aquesta taula és merament orientativa, els gustos individuals i els talls de carn variaran.

Compteu sempre la posició de les reixetes de baix cap amunt.

Les duracions proporcionades són per a un forn que no s'ha preescalfat.

- Reixeta: posició reixeta

Aliment		Reixeta	Temp. (°C)	Temps (minut)
En un motlle per a coure	Base de flam - massa de pastís	3	150-170	35-45
	Pastissos amb espècies i base de flam (Per exemple, quiche Lorraine)	2	160-180	30-70
En una safata de forn	Pizza (base fina)	1	200-220	15-30
	Merengues	3	80	120-150
Galletes	Amb cobertura	3	140-150	10-40
	Massa de pastís	3	150-160	25-35
Carn	Carn de vaca (aprox. 1 kg)	2	190	60-80
	Aviram (aprox. 1 kg)	2	210	50-70
	Aviram (aprox. 2 kg)	2	210	60-80

Rostir a la graella

Per a rostir a la graella, podeu triar entre 2 modes de funcionament diferents.

- Per a grans quantitats d'aliments plans per a rostir, per a coure a dalt en motlles grans. Trieu els nivells de potència (L3 Alt, L2 Mitjà, L1 Baix) adequats per als aliments que rostireu.
- Per a quantitats d'aliments plans més petites per a rostir, per a coure en motlles petits. Trieu 1 dels 3 nivells de potència (L3 Alt, L2 Mitjà, L1 Baix) adequats per als aliments que rostireu.

⚠️ ADVERTÈNCIA

- Les parts exposades del forn poden escalfar-se durant el rostir. Mantingueu allunyats als nens.

NOTA

- Tanqueu la porta per a activar la funció Grill. Si la porta està oberta, no es pot ajustar la funció Grill i ~~door~~ apareix en la pantalla. Si la porta està oberta, la resistència del grill s'apaga. Una vegada tancada la porta, la resistència del grill es torna a encendre automàticament.

Consells per a reduir el fum

A causa de la intensa calor associada a la cocció a la graella, és normal que es produeixi fum durant el procés de cocció. Aquest fum és un subproducte natural de la cocció i no ha de preocupar-vos. Si experimenteu massa fum, utilitzeu els següents consells per a reduir la quantitat de fum en el vostre forn.

- La graella de filferro ha d'estar sempre ben neta i a temperatura ambient al principi de la cocció.

42 FUNCIONAMENT

- Poseu sempre en funcionament el sistema de ventilació de la placa de cocció o la campana extractora mentre cuineu.
- Manteniu l'interior del forn el més net possible. Les restes de menjars anteriors poden cremar-se o incendiar-se.
- Eviteu els adobs greixosos i els setinats ensucrats. Tots dos augmentaran la quantitat de fum. Si desitgeu utilitzar un setinat, apliqueu-ho al final de la cocció.
- Si experimenteu molt fum amb algun aliment, considereu:
 - Baixar la graella a la posició **L1**.
 - Baixar la posició de la reixeta per a cuinar els aliments més lluny de la graella.
 - Utilitzar la posició de grill **L3** per a aconseguir el nivell de daurat desitjat i, a continuació, canviar a la posició de grill **L1** o al mode d'Escalfor a dalt i a baix.
- Per regla general, els talls de carn i peix més greixosos produiran més fum que els més magres.
- Sempre que sigui possible, seguïu els ajustos recomanats per al grill i les pautes de cocció de la taula de la pàgina següent.

Guia recomanada per a rostir a la graella

Els temps de rostir són només valors aproximats. Els temps reals poden variar en funció de la qualitat de la carn o el peix. El rostir a la graella és especialment adequat per a cuinar peces planes de carn i peix. Doneu la volta als aliments a la meitat del temps de cocció.

Compteu sempre la posició de les reixetes de baix cap amunt.

*1 Utilitzar la graella de filferro, la safata profunda o safata de forn.


- Reixeta: posició reixeta

Aliment	Reixeta	Graella gran Pas 3 (minut)	
		Primera banda	Segona banda
Croquetes	5	8-10	6-8
Filet de porc	5	10-12	8-12
Salsitxes rostides	5	8-10	6-8
Filet de vedella o vaca	4	8-12	5-10
Filet de vaca (1 kg aprox.)	4	10-12	10-12
Torrar *1	4	2-4	2-4
Torrada amb cobertura	4	6-8	-

NOTA

- Utilitzeu la posició de reixeta ④ or ⑤ per a rostir peces planes de carn.
- Col·loqueu un recipient profund o una safata de forn sota la graella de filferro per a recollir els degotejos o el greix que caigui dels aliments.

Descongellar

Utilitzeu el mode de funcionament Descongellar  per a descongelar aliments.

Descongelació de plats

- Retireu el plat del seu embalatge, col·loqueu-lo en un plat i poseu-lo sobre la reixeta.
- No ho cobriu amb un plat o recipient, ja que això pot prolongar considerablement el temps de descongelació.

- No utilitzeu el líquid produït durant la descongelació per a cuinar el plat per a evitar el risc de salmonel·losi. Assegureu-vos que el líquid produït durant la descongelació es pugui escórrer lliurement de l'aliment al plat o a una safata de forn si utilitzeu la graella de filferro.

Posició de la reixeta del forn

Per a descongelar, utilitzeu la reixeta metàl·lica en la posició de reixeta ① o ② per a plats més grans.

Guia de descongelació recomanada

Aliment	Pes (kg)	Temps (minut)	Instruccions
Pollastre	1,0	100-140	Utilitzeu la graella de filferro sobre la paella profunda (o safata de forn.) Doneu la volta al pollastre després de la meitat del temps.
Carn	1,0	100-140	Doneu la volta a la carn després de la meitat del temps o cobriu-la amb paper d'alumini.
	0,5	90-120	
Truita	0,15	25-35	No cobrir.
Maduixes	0,3	20-30	No cobrir.

Rostir

Per a rostir, utilitzeu els modes Rostir i Escalfor a dalt i a baix.

La guia de rostit conté les temperatures necessàries, els temps de rostit i les posicions de les reixetes del forn per als diferents tipus de carn. Les xifres indicades són només aproximades.

- Recomanem cuinar en el forn carns i peixos de més d'1 kg.
- Per a la carn magra i el peix, utilitzeu l'escalfor a dalt i a baix. Per a tots els altres tipus de carn recomanem el mode Rostir.
- Afegiu una mica de líquid per a evitar que els sucs del rostit o el greix es cremin en les superfícies de la paella.

- Doneu la volta als aliments després d'aproximadament la meitat o dos terços del temps de cocció.

ADVERTÈNCIA

- Deixeu que el forn es refredi prou perquè no hi hagi risc de cremar-se.

NOTA

- Aquesta guia de rostit és merament orientativa, els gustos individuals i els talls de carn variaran.

Guia de rostir recomanada

- Reixeta: posició reixeta

Aliment	Reixeta	Rostir		Escalfor a dalt i a baix	
		Temp. (°C) *1	Temps (minut)	Temp. (°C) *1	Temps (minut)
Carn de vaca (aprox. 1 kg)	2	190	50-70	200	70-90
Cérvol (aprox. 1 kg)	2	180	75-100	200-230	100-120
Cuixa de porc (aprox. 1 kg)	2	180-190	80-110	200	100-120
Carn de porc enrotllada (aprox. 1 kg)	2	180-190	90-120	200-220	110-130
Cuixa de Xai (aprox. 1 kg)	2	180	110-130	200	150
Aviram (aprox. 1 kg)	2	210	50-60	200-220	70-90
Aviram (aprox. 2 kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Aviram (aprox. 4 kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Peix sencer (aprox. 1,5 kg)	2	160-180	35-55	200-220	35-55
Pollastre rostit	4	190	55-65	-	-

*1 Ajusteu la temperatura de rostir de l'olla 20 °C més alta.

Consells per a rostir

- Per a obtenir millors resultats de rostit, ruixeu l'aviram amb els seus propis sucys diverses vegades durant el procés de rostir.
- Utilitzeu fonts resistents a la calor per a rostir (seguiu les instruccions del fabricant.)
- Les paelles d'acer inoxidable tenen una utilitat limitada, ja que reflecteixen molt la calor.
- Si utilitzeu plats amb agafadors de plàstic, assegureu-vos que aquestes siguin resistents a la calor (seguiu les instruccions del fabricant.)
- Les peces grans per a rostir o diverses peces poden col·locar-se directament en la graella de filferro damunt de la safata profunda (o safata de forn) (per exemple, gall dindi, oca, 3~4 pollastres, 3~4 codillos de vedella.)
- La carn magra ha de rostir-se en una safata de forn amb tapa (per exemple, vedella, carn estofada, carn ultracongelada.) Així es mantenen els sucys en la carn.
- Per a cuinar crostes cruixents o cansalada, ha d'utilitzar-se una cassola sense tapa (per

exemple, carn de porc, carn picada, xai, carner, ànec, jarret de vedella, pollastre, aviram, vedella rostida, filet de vedella, aus de caça.)

- Aboqueu suficient aigua en la safata profunda (o safata de forn) per a evitar la generació de fum quan utilitzeu el mode de rostir.
- Netegeu el forn tan aviat com sigui possible després d'utilitzar-lo si esteu rostint en una font o safata oberta. És més fàcil eliminar les esquitxades de greix quan el forn encara està calent.

Receptes de cuina

La funció Receptes de cuina proporciona orientació per a cuinar aliments o plats que poden ser desconeguts. Conté programes preestablerts per a cuinar molts aliments populars, amb informació sobre el preescalfament recomanat, els accessoris i la posició de la reixeta per a obtenir resultats òptims.

Ajustar el mode Receptes de cuina

- 1) Premeu el botó **Receptes de cuina** en el panell de control.

- 2) Premeu el botó **Receptes de cuina** de nou o gireu el comandament de control per a seleccionar la recepta desitjada i, a continuació, premeu el comandament de control per a programar-la.
 - Consulteu la Guia de receptes de cuina per a obtenir més detalls.
- 3) Premeu **Inici** o el comandament de control per a iniciar la cocció.
- 4) Premeu el botó **Parar** del panell de control per a cancel·lar en qualsevol moment o quan la cocció hagi finalitzat.

Guia de receptes de cuina

- Reixeta: posició reixeta

Aviram				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
1	Pollastre, potes *1*2	1,2 kg	Refrigerat	Unteu les cuixes de pollastre amb oli o mantega fosa, salpebreu-ho al gust. Col·loqueu les cuixes de pollastre en la graella de filferro. Introduïu-ho al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·loqueu la safata profunda (o la safata per a enforar) sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, doneu la volta als aliments. Després de la cocció, deixeu-ho reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzeu el suc generat per a salsa.
			3	
2	Pollastre, sencer *1*2	1,4 kg	Refrigerat	Untar el pollastre amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Embolicar la part fina de les potes en paper d'alumini, col·locar el pollastre en la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, omplir una tassa gran d'aigua en la safata profunda (o la safata per a enforar) i col·locar-la sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, donar la volta als aliments. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
			2	

Aviram				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
3	Ànec, sencer *1*2	2,1 kg	Refrigerat	Untar l'ànec amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Embolicar la part fina de les potes en paper d'alumini, col·locar l'ànec en la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, omplir una tassa gran d'aigua en la safata profunda (o la safata per a enforar) i col·locar-la sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, donar la volta als aliments. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
			2	
4	Gall dindi, sencer *1*2	4,2 kg	Refrigerat	Untar el gall dindi amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Embolicar la part fina de les potes en paper d'alumini, col·locar el gall dindi en la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, omplir una tassa gran d'aigua en la safata profunda (o la safata per a enforar) i col·locar-la sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, donar la volta als aliments. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
			1	

Vedella				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
5	Rostir vedella *1*2	1,5 kg	Refrigerat	Untar la carn de vedella amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Col·locar la carn de vedella en la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, omplir una tassa gran d'aigua en la safata profunda (o la safata per a enfornar) i col·locar-la sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, donar la volta als aliments. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 10 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
			2	
6	Rostir carn de vaca *1*2	1,5 kg	Refrigerat	Untar la carn de vaca (espatlla de vaca) amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Col·locar la carn de vaca en la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, omplir una tassa gran d'aigua en la safata profunda (o la safata per a enfornar) i col·locar-la sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, donar la volta als aliments. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 10 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
			2	
7	Filet de vedella *1*2	0,8 kg	Refrigerat	Unteu el filet de vedella amb oli o mantega fosa, salpebreu-ho al gust. Col·loqueu el filet de vedella a la graella de filferro. Introduïu-ho al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·loqueu la safata profunda (o la safata per a enfornar) sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, doneu la volta als aliments. Després de la cocció, deixeu-ho reposar cobert amb paper d'alumini durant 5 minuts. Utilitzeu el suc generat per a salsa.
			4	

Vedella				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
8	Vedella a la borgonyona *3*4*8	1 ració	Ambient	<p>Ingredients</p> <p>1 kg de carn de vedella, 150 g de bacó fumat, 50 g d'oli, 750 ml de vi negre, 200-300 ml de brou, 5 cebes, 5 dents d'all, 200 g de bolets, 100 g de tomàquet triturat, 1 cullerada de cafè de pebre vermell dolç, 5 fulles de llorer, sal, pebre</p> <p>Mètode</p> <p>Tallar la carn de vedella en daus d'1 cm. Tallar el bacó en daus petits. Posar l'oli en una olla de rostir, afegir la carn i el bacó i rostir-ho en la placa. Xopar la carn rostida amb vi negre i brou. Pelar i picar les cebes i els alls. Netejar els xampinyons i tallar-los en làmines. Afegir els ingredients, salpebrar i barrejar, cobrir amb una tapa. Col·locar l'olla de rostir sobre la reixeta de filferro. Posar al forn. Després de la cocció, deixar reposar tapat amb paper d'alumini durant 10 minuts.</p>
			2	
9	Goulash *3*4*8	1 ració	Ambient	<p>Ingredients</p> <p>500 g de porc, 500 g de vedella, 50 g d'oli, 1 kg de cebes, 2 cullerades de cafè de tomàquet triturat, 1 cullerada de cafè de pebre vermell dolç, 1 cullerada de cafè de sal, 500-750 ml d'aigua</p> <p>Mètode</p> <p>Tallar el porc i la vedella en daus de 2 cm. Posar l'oli en una olla de rostir i afegir la carn. Rostir-la en el foc. Pelar i tallar les cebes en daus. Afegir les cebes i el tomàquet triturat i rostir-ho també. Afegir i barrejar, cobrir amb una tapa. Col·locar l'olla de rostir sobre la graella de filferro. Posar al forn. Després de la cocció, deixar reposar tapat amb paper d'alumini durant 10 minuts.</p>
			2	

Porc				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
10	Rostir porc *2	1,5 kg	Refrigerat	Untar el porc amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Col·locar el porc en la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, omplir una tassa gran d'aigua en la safata profunda (o la safata per a enfornar) i col·locar-la sota la graella de filferro. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 10 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
			2	
11	Costelles de porc *1*2	1,0 kg	Refrigerat	Unteu les costelles de porc amb oli o mantega fosa, salpebreu-ho al gust. Col·loqueu les costelles de porc a la graella de filferro. Introduiu-ho al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·loqueu la safata profunda (o la safata per a enfornar) sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, doneu la volta als aliments. Després de la cocció, deixeu-ho reposar cobert amb paper d'alumini durant 5 minuts. Utilitzeu el suc generat per a salsa.
			4	
12	Jarret de porc *3*4*8	1,4 kg	Refrigerat	Ingredients 1,4 kg de jarret de porc, 1 ceba, 2 pastanagues, porro, api, alfàbrega ratllada, sal, pebre, 300 ml d'aigua Mètode Tallar la pell de porc al voltant amb un ganivet esmolat en quadrats. Condimentar-ho amb alfàbrega ratllada, sal i pebre. Pelar i tallar a rodelles l'api, la ceba, les pastanagues i el porro. Posar la verdura en una olla de rostir, col·locar el jarret i agregar aigua. Col·locar l'olla de rostir sobre la reixeta de filferro. Posar al forn. Després de la cocció, deixar reposar tapat amb paper d'alumini durant 10 minuts.
			2	

Porc				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
13	Pulled pork *3*4*8	2,0 kg	Refrigerat	Ingredients 2 kg de coll de porc sense os, 2 cullerades de cafè de sal, 1 cullerada de cafè de pebre vermell dolç, 2 cullerades de cafè de pebre vermell fumat, 3 cullerades de cafè de sucre morè, 1 cullerada de cafè de comí molt, ½ cullerada de cafè de bitxo, 1 cullerada de cafè de coriandre molt, 1 cullerada de pebre negre molt, 3 cullerades de cafè de xarop d'auró, 100 ml de suc de taronja, 100 ml de quètxup Mètode Barrejar les espècies i els líquids i untar la carn amb la mescla. Col·locar la carn salpebrada en una olla per a rostir i deixar-la marinar durant 12 hores en el frigorífic. Col·locar l'olla per a rostir sobre la graella de filferro. Posar-la al forn. Després de la cocció, deixar reposar tapat amb paper d'alumini durant 5 minuts. Utilitzar el suc generat per a la salsa.
			2	
14	Rostit de porc amb crosta *3*4*8	1,0 kg	Refrigerat	Ingredients 1 kg de llom de porc, 6 cullerades de cafè de formatge ratllat (Gouda), 4 cullerades de pa ratllat, 3 cullerades de mostassa picant, 10 g de julivert picat, 1 cullerada de romaní sec, 100 ml de nata, sal, pebre, pebre vermell en pols, curri en pols, all en pols Mètode Salpebrar la carn. Barrejar els ingredients per a l'escorça i salpebrar amb les espècies. Cobrir la carn amb la mescla d'espècies. Col·locar la carn salpebrada en una olla per a rostir. Col·locar l'olla per a rostir sobre la reixeta de filferro. Posar al forn. Després de la cocció, deixar reposar tapada amb paper d'alumini durant 5 minuts. Utilitzar el suc generat per a la salsa.
			2	

Xai				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
15	Cuixa de xai *1*2	1,5 kg	Refrigerat	Untar el xai amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Col·locar el xai en la graella de filferro. Posar al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, omplir una tassa gran d'aigua en la safata profunda (o la safata per a enfornar) i col·locar-la sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, donar la volta als aliments. Després de la cocció, deixar reposar tapat amb paper d'alumini durant 10 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
			2	
16	Costelles de xai *1*2	0,8 kg	Refrigerat	Unteu les costelles de xai amb oli o mantega fosa, salpebreu-ho al gust. Col·loqueu les costelles de xai a la graella de filferro. Poseu-ho al forn. Per a recollir el degoteig o el greix del menjar, col·loqueu la safata profunda (o la safata per a enfornar) sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, doneu la volta als aliments. Després de la cocció, deixeu-ho reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzeu el suc generat per a salsa.
			4	

Peix				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
17	Salmó *1*2	0,8 kg	Refrigerat	Trieu filets de salmó de 200 g de pes i 2,5 cm de gruix cadascun. Unteu els filets de salmó amb oli o mantega fosa, salpebreu al gust. Col·loqueu els filets de salmó a la graella de filferro. Poseu-ho al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·loqueu la safata profunda (o la safata per a enfornar) sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, doneu la volta als aliments. Després de la cocció, deixeu-ho reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzeu el suc generat per a salsa.
			4	

Peix				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
18	Truita *1*2	0,8 kg	Refrigerat	<p>Trieu truites de 200 g de pes cadascuna. Unteu la truita amb oli o mantega fosa, salpebreu-ho al gust. Col·loqueu la truita a la graella de filferro. Poseu-ho al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·loqueu la safata profunda (o la safata per a enfornar) sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, doneu la volta als aliments. Després de la cocció, deixeu-ho reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzeu el suc generat per a salsa.</p>
			4	
19	Tonyina *1*2	0,8 kg	Refrigerat	<p>Trieu filets de tonyina de 200 g de pes i 2,5 cm de gruix cadascun. Unteu els filets de tonyina amb oli o mantega fosa, salpebreu-ho al gust. Col·loqueu els filets de tonyina a la graella de filferro. Poseu-ho al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·loqueu la safata profunda (o la safata per a enfornar) sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, doneu la volta als aliments. Després de la cocció, deixeu-ho reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzeu el suc generat per a salsa.</p>
			4	
20	Gambes *1*2	0,6 kg	Refrigerat	<p>Untar les gambes amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Col·locar les gambes en la paella profunda. Posar al forn. Quan el forn emeti un xiulet, donar la volta als aliments. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 5 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.</p>
			4	
21	Petxines de pelegrí *2	0,6 kg	Refrigerat	<p>Posar el xerès amb les petxines de pelegrí. Col·locar les petxines de pelegrí en la paella profunda. Untar les petxines de pelegrí amb mantega fosa. Cobrir amb pa ratllat. Afegir mantega fosa sobre el pa ratllat. Posar al forn. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 5 minuts. Utilitzar el suc generat per a la salsa.</p>
			3	

54 FUNCIONAMENT

Verdura				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
22	Verdures a la graella *1*2	0,8 kg	Refrigerat	<p>Ingredients</p> <p>albergínies, tallades en trossos de 1-2 cm de gruix carabassons, tallats en trossos de 1-2 cm de gruix cebes tallades en pètals pebrots dolços, tallats per la meitat, sense llavors i fer palets, círerols sencers, xampinyons tallats per la meitat, mantega (o oli)</p> <p>Mètode</p> <p>Untar les verdures amb oli o mantega fosa, salpebrar al gust. Col·locar les verdures en la paella profunda. Posar al forn. Quan el forn emeti un xiulet, donar la volta als aliments. Després de la cocció, deixar reposar cobert amb paper d'alumini durant 5 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.</p>
			4	

Patata				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
23	Patates rostides *1*3*5*8	1,0 kg	Ambient	<p>Triar patates petites (150-200 g cadascuna.) Pelar, rentar, assecar i tallar les patates per la meitat. Barrejar les patates amb sal, pebre i oli o mantega fosa. Col·locar les patates en una font refractària. Ficar en el forn. Quan el forn emeti un xiulet, donar-los la volta.</p>
			2	
24	Patates gratinades *3*8	1,0 kg	Ambient	<p>Tallar les patates gratinades precuïtes a rodelles. Col·locar les patates en una font refractària, cobrir amb formatge ratllat (30 g per cada 500 g de patates gratinades.) Posar al forn.</p>
			2	

Pa/pastes				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
25	Galletes *6	1 ració	Refrigerat	<p>Ingredients (2 racions) 250 g de mantega, 250 g de sucre, 500 g de farina, 3 ous, 2 g de sal, 1 sobre de sucre de vainilla (aprox. 8 g), 1 rovell d'ou i llet</p> <p>Mètode Barrejar la mantega, el sucre, el sucre de vainilla i la sal. Afegir a poc a poc els ous. Afegir la farina i barrejar-la amb la mescla de mantega. Tapar i posar la massa tota la nit en el frigorífic. Estirar porcions de massa d'uns 5 mm de gruix. Retallar la massa estesa amb diferents talladors i col·locar-la en una safata de forn greixada. Barrejar el rovell d'ou amb una mica de llet i pinzellar la superfície de les galletes. Posar al forn.</p>
			2	
26	Magdalenes *3*7*8	1 ració	Ambient	<p>Ingredients 150 g de farina, 1 ½ cullerada de cafè de llevat en pols, 60 g de sucre granulat, 1 ou batut, 130 ml de llet, 70 ml d'oli vegetal, ½ cullerada de cafè d'extracte de vainilla, 50 g de trossets de xocolata semidolça, 50 g de nous picades, sucre de llustre tamisat</p> <p>Mètode Barrejar la farina i el sucre en un bol. Fer un forat en el centre de la mescla. Barrejar la resta d'ingredients excepte el sucre de llustre, afegir als ingredients secs i remenar fins que s'humitegin. Abocar la mescla en un motlle per a magdalenes greixat i enfarinat, fins a omplir dos terços de la seva capacitat. Posar al forn. Treure dels motlles i empolverar amb sucre de llustre.</p>
			2	

Pa/pastes				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
27	Brioixos *3*6*8	1 ració	Ambient	Ingredients 400 g de farina, 200 ml de llet tèbia, 70 g de sucre, 30 g de llevat, 50 g de mantega, 15 g de sucre de vainilla, 2 g de sal, 120 g de panses (opcional) Mètode Posar la farina en un bol i fer un forat. Afegir el llevat i 20 g de sucre a la llet i barrejar. Abocar el líquid en el forat i cobrir amb una mica de farina. Deixar que pugui en un lloc càlid fins que apareguin esquerdes en la superfície. Afegir el sucre restant, la mantega fosa, el sucre de vainilla, la sal i pastar fins a obtenir una massa de llevat llisa. Deixar pujar la massa en un lloc càlid fins que dupliqui la seva grandària. Afegir les panses a la massa. Dividir la massa en 12 trossos i donar forma rodona. Col·locar en una safata per a enfornar folrada amb paper sulfurat sobre la reixeta de filferro. Deixar llevar de nou i pinzellar amb llet. Posar al forn.
			3	
28	Pastís de xocolata *3*5*8	1 ració	Ambient	Ingredients 225 g de mantega fosa, 400 g de sucre blanc, 100 g de cacau en pols, 1 cullerada de cafè d'extracte de vainilla, 2 ous, 130 g de farina comuna, ½ cullerada de cafè de llevat en pols, ½ cullerada de cafè de sal, 70 g de nous en meitats Mètode Combinar la mantega fosa, el sucre, el cacau en pols i barrejar bé. Afegir la vainilla, els ous, la farina, el llevat en pols i la sal. Estendre la massa en el motlle refractari folrat amb paper sulfurat. Decorar amb meitats de nous, si es desitja. Posar al forn.
			2	

Pa/pastes				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
29	Pastís de poma *3*8	1 ració	Refrigerat	<p>Ingredients</p> <p>150 g de sucre blanc, 2 cullerades de farina, ½ cullerada de cafè de canyella molta, ¼ cullerada de cafè de nou moscada molta, ½ cullerada de cafè de ratlladura de llimona, 1,2 kg de pomes tallades a rodelles fines, 2 cullerades de suc de llimona, 1 cullerada de mantega, 1 recepta de massa per a pastís de doble escorça de 23 cm (9 polzades), 4 cullerades de llet (opcional)</p> <p>Mètode</p> <p>Barrejar el sucre, la farina, la canyella, la nou moscada i la ratlladura de llimona. Folrar un motlle profund de 23 cm (9 polzades) amb crosta. Col·locar 1/3 de les pomes sobre la massa. Empolvorar amb la mescla de sucre i repetir l'operació fins a acabar. Ruixar amb suc de llimona i mantega. Col·locar la segona massa sobre el farciment i tallar les vores. Tallar obertures en la crosta superior i pinzellar amb llet per a donar-li un aspecte setinat si es desitja. Posar al forn.</p>
			3	

Pizza				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
30	Pizza congelada (base fina)*3	0,3 kg	Congelada	Col·locar la pizza congelada en la reixeta de filferro. Fiqueu-la en el forn. Utilitzar només una pizza congelada cada vegada.
			2	
31	Pizza congelada (base gruixuda)*3	0,5 kg	Congelada	Col·locar la pizza congelada en la reixeta de filferro. Fiqueu-la en el forn. Utilitzar només una pizza congelada cada vegada.
			2	

Pizza				
No	Menú	Pes límit	Temp. aliments	Instruccions
			Reixeta	
32	Pizza casolana *3*8	1 ració	Ambient	Ingredients 20 g de llevat, 200 ml d'aigua tèbia, 5 g de sal, 350 g de farina, 10 g de sucre, 10 g d'oli vegetal, 1 pot petit de salsa de tomàquet, 250 g de formatge ratllat, 200 g de formatge mozzarella, 1 llauna petita de xampinyons laminats, 150 g de pernil cuit, orenga, sal, pebre Mètode Dissoldre el llevat en aigua tèbia. Afegir la sal i el sucre. Afegir la farina a poc a poc, pastant constantment. Afegir l'oli i continuar pastant. Si la massa està enganxosa, afegir una mica més de farina. Cobrir la massa i deixar que pugi durant ½ hora. Amb les mans enfarinades, pastar la massa i estendre-la en una safata de forn greixada amb la punta dels dits. Estendre la salsa de tomàquet sobre la massa i afegir els ingredients en capes. Empolvorar formatge sobre la massa. Posar al forn.
			2	

*1 Després del BIP, donar la volta.

*2 Utilitzar la graella de filferro sobre la paella profunda (o safata de forn.)

*3 Utilitzar la graella de filferro.

*4 Utilitzar la vostra olla per a rostir.

*5 Utilitzar la vostra font refractària.

*6 Utilitzar la vostra safata de forn.

*7 Utilitzar el vostre motlle per a magdalenes.

*8 Utilitzar els vostres recipients d'aliments.

Fregir amb aire

Aquesta funció augmenta automàticament la

temperatura introduïda en 25 °C per a un rendiment òptim quan s'utilitza Fregir amb aire.

La funció Fregir amb aire està especialment dissenyada per a fregir sense oli.

NOTA

- No és necessari preescalfar quan s'utilitza el mode Fregir amb aire.
- Si es cuinen diverses tandes, és possible que les últimes tandes triguin menys a cuinar-se.
- Les masses i cobertures humides no quedaran cruixents ni quallaran en utilitzar el mode Fregir amb aire.

Consells per a fregir amb aire

- Per a obtenir els millors resultats, coeu els aliments en una sola reixeta col·locada en les posicions suggerides en la taula d'aquest manual.
- Col·loqueu els aliments uniformement en una sola capa.
- Utilitzeu una safata de fregir amb aire o una safata de forn fosca sense laterals o amb laterals curts que no cobreixi tota la reixeta. Això permet una millor circulació de l'aire.
- Si ho desitgeu, ruixeu la safata de forn o la safata de fregir amb un esprai per a paelles. Utilitzeu un oli que pugui escalfar-se a alta temperatura abans de fumejar, com ara oli d'alvocat, llavor de raïm, cacauet o gira-sol.
- Col·loqueu una safata de forn folrada de paper d'alumini sobre una reixeta en la posició 1 per a recollir l'oli que caigui dels aliments. Per a aliments amb molt de greix, com les aletes de pollastre, afegiu uns fulls de paper sulfurat per a absorbir el greix.
- Comproveu els aliments sovint i sacsegeu-los o doneu-los la volta per a obtenir resultats més cruixents.
- Els aliments congelats preparats poden cuinar-se més ràpid amb el mode Fregir amb aire que l'indicat en el paquet. Reduïu el temps de cocció en un 20 per cent, comproveu els aliments ràpid i ajusteu el temps de cocció segons sigui necessari.
- Utilitzeu un termòmetre d'aliments per a assegurar-vos que els aliments han aconseguit una temperatura segura per al seu consum.

Menjar carns poc fetes pot augmentar el risc de contreure malalties transmeses pels aliments.

- Per a obtenir els resultats més cruixents, arrebosseu les aletes de pollastre fresques en farina salpebrada. Utilitzeu 1/3 de tassa de farina per a 0,9 kg de pollastre.

Recomanacions per a fregir aliments rics en greix

Els aliments rics en greix es fumaran quan utilitzeu el mode Fregir amb aire. Per a obtenir els millors resultats, seguiu aquestes recomanacions quan fregiu aliments amb alt contingut en greix, com aletes de pollastre, cansalada, salsitxes, cuixes de gall dindi, costelles de xai, costelles, llom de porc, pits de pollastre, d'ànec o algunes proteïnes vegetals.

⚠ PRECAUCIÓ

- Mai cobriu les ranures, orificis o conductes del fons del forn ni cobriu les reixetes senceres amb materials com ara paper d'alumini. Si ho feu, bloquejareu el flux d'aire a través del forn i podeu provocar una intoxicació per monòxid de carboni. El paper d'alumini també pot atrapar la calor, provocant un risc d'incendi o un mal funcionament del forn.
- Netegeu regularment els filtres de greix de la campana extractora.
- Enceneu la campana extractora amb el ventilador en posició alta abans de començar a fregir i deixeu-la encesa durant 15 minuts després d'acabar.
- Obriu una finestra o una porta corredissa de cristall, si és possible, per a assegurar-vos que la cuina està ben ventilada.
- Manteniu el forn lliure d'acumulacions de greix. Netegeu l'interior del forn abans i després de fregir a l'aire (quan el forn s'hagi refredat.)
- Executeu els cicles de neteja del forn (Easy Clean o Piròlisi) amb regularitat, depenent de la freqüència i el tipus d'aliments que fregiu amb aire.
- Eviteu obrir la porta del forn més del necessari durant el seu ús. Això ajuda al forn a mantenir la temperatura, evita la pèrdua innecessària de calor i estalvia en l'ús d'energia.

- Fregir peces de pollastre fresques com aletes o cuixes amb la pell pot produir fum, ja que el greix es fon a altes temperatures. Si el fum és excessiu, utilitzeu el mode Rostir en lloc del de Fregir amb aire.

Guia recomanada per a fregir amb aire

Coure en una safata de forn

- Col·loqueu els aliments uniformement en una sola capa.
- Col·loqueu la safata de forn en la posició ③ de la reixeta.
- Doneu la volta als aliments durant la cocció per a evitar que es cremin.
- Reixeta: posició reixeta

PATATES-Congelades				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Patates fregides congelades (palla)	0,4	200	3	15-25
Patates fregides congelades (Ondulades, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20-30
Patates fregides de moniato congelades	0,6	200	3	17-27
Daus de patata congelats	1,0	220	3	17-27
Patata ratllada congelada	1,0	220	3	15-25

PATATES-casolanes				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Patates casolanes gruixudes	1,3	230	3	25-35

POLLASTRE-congelat				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Nuggets de pollastre congelat, cruixents	0,6	200	3	15-25
Tires de pollastre	0,8	210	3	20-30

POLLASTRE- Fresc, amb pell				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Aletes de pollastre fresc	1,2	230	3	27-37
Cuixes de pollastre fresc	2,0	230	3	35-45

POLLASTRE- Fresc, amb pell				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Contracuixa	1,2	230	3	27-37
Pits	1,2	230	3	27-37

ALTRE				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Anells de ceba congelada, arrebossats	0,5	200	3	15-25
Rotllets de primavera congelats (20 g cadascun)	1,2	210	3	20-30
Salsitxa fina (70 g cadascuna, 2 cm de diàmetre)	2,0	220	3	15-25
Gambes amb coco congelades	0,7	200	3	20-30
Mitges petxines de pelegrí fresques	1,0	210	3	15-25
Gambes fresques	1,0	200	3	20-30
Verdures barrejades	1,0	220	3	17-27

Coure en una safata per a fregir amb aire

- Col·loqueu els aliments uniformement en una sola capa.
- Col·loqueu una safata per a enfornar folrada amb paper d'alumini sobre una reixeta en la posició ② per a recollir els degotejos. Si és necessari, afegiu paper de sulfurat per a absorbir l'oli i reduir el fum.
- Doneu la volta als aliments durant la cocció per a evitar que es cremin.
- Reixeta: posició reixeta

PATATES-Congelades				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Patates fregides congelades (palla)	0,4	200	3	15-25
Patates fregides congelades (Ondulades, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20-30
Patates fregides de moniato congelades	0,6	200	3	17-27

PATATES-Congelades				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Daus de patata congelats	1,0	220	3	17-27
Patata ratllada congelada	1,0	220	3	15-25

PATATES-casolanes				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Patates fregides casolanes (10 x 10 mm)	0,6	220	3	20-30
Patates casolanes gruixudes	1,3	230	3	25-35

POLLASTRE-congelat				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Nuggets de pollastre congelat, cruixents	0,6	200	3	15-25
Tires de pollastre	0,8	210	3	20-30
Aletes picants congelades, amb os	1,2	200	3	30-40

POLLASTRE- Fresc, amb pell				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Aletes de pollastre fresc	1,2	230	3	27-37
Cuixes de pollastre fresc	2,0	230	3	35-45
Contraçuixa	1,2	230	3	27-37
Pits	1,2	230	3	27-37

ALTRE				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Anells de ceba congelada, arrebossats	0,5	200	3	15-25
Rotllets de primavera congelats (20 g cadascun)	1,2	210	3	20-30

ALTRE				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
Salsitxa fina (70 g cadascuna, 2 cm de diàmetre)	2,0	220	3	15-25
Gambes amb coco congelades	0,7	200	3	20-30
Mitges petxines de pelegrí fresques	1,0	210	3	15-25

Air Sous-Vide

Aquesta característica només està disponible en alguns models.

La cocció Air Sous-Vide utilitza aire per a cuinar els aliments a baixa temperatura i lentament.

Utilitzeu-la per a cuinar carn, peix, marisc, aviram o verdures. Els aliments han d'envasar-se al buit en bosses.

No és necessari preescalfar el forn quan s'utilitza Air Sous-Vide.

Consulteu la guia de cocció per a conèixer els ajustos recomanats per a Air Sous-Vide.

cocció, un segellament final en una paella afegeix l'acabat cruixent perfecte.

Beneficis d'Air Sous-Vide

Les baixes temperatures i els llargs temps de cocció utilitzats en la cocció Air Sous-Vide proporcionen molts beneficis.

- **Més saludable**

En comparació amb altres mètodes de cocció, Air Sous-Vide conserva la majoria dels nutrients originals dels aliments.

- **Segur i pràctic**

Els llargs temps de cocció utilitzats en la cocció Air Sous-Vide permeten pasteuritzar els aliments. Com els aliments s'envasen al buit abans de la cocció, les bosses sense obrir poden refredar-se ràpidament i emmagatzemar-se fàcilment després de la cocció.

- **Resultats cruixents i sucosos**

El control precís de la temperatura de la cocció Air Sous-Vide és una forma excel·lent d'aconseguir la textura perfecta en cuinar carn i aviram. Les baixes temperatures emprades retenen més la humitat dels aliments que els mètodes de cocció convencionals. Després de la

Guia recomanada per a Air Sous-Vide

La grandària, el pes, el gruix, la temperatura inicial i les seves preferències personals afectaran els temps de funcionament. Aquesta guia és només per a referència. Ajusteu el temps de cocció segons les vostres preferències.

- Reixeta: posició reixeta

Aliment	Quantitat (cadascun)	Reixeta	Temp. (°C)	Temps (min.)		
				Mín.	Objectiu	Màx.
Filet de vedella	Gruix de 2,5 cm 0,3~ 0,5 kg	2	58	-	150	180
Pit de pollastre	0,1~ 0,2 kg	2	67	-	120	180
Salmó	Gruix de 2,5 cm 0,1~ 0,2 kg	2	60	-	120	150
Espàrrecs	15~ 20 g	2	85	20	30	45

- Coeu 30 minuts o 1 hora més si són carns de més de 2,5 cm de gruix.
- Si utilitzeu talls de carn més grans, tal·leu-los segons el pes recomanat. Aneu amb compte de no posar trossos de carn massa junts.

Mode Sabbath

El mode Sabbath s'utilitza normalment durant el Sabbath jueu. Quan s'activa el mode Sabbath, el forn no s'apaga fins que es desactiva el mode. En el mode Sabbath, tots els botons de funció del forn estan inactius. S'aparixerà en la pantalla.

El mode **Sabbat** normalment permet al client només mantenir el menjar calent perquè està prohibit treballar en **Sabbat** i també preparar menjars.

En el mode **Sabbat** la temperatura del forn pot ajustar-se entre 30 °C i 250 °C.

Quan el mode **Sabbat** està activat, l'aparell pot utilitzar-se sense necessitat d'encendre'l o apagar-lo, la qual cosa està prohibida durant el temps d'ajust.

Mentre el forn està en mode Sabbath, les següents funcions estan desactivades:

Ajustos de temperatura, Temps de cocció, Pantalla, Encesa/apagada del llum del forn, Funcions d'alarma i Wi-Fi.

Ajustar el mode Sabbath

- 1) Gireu i premeu el comandament de mode del forn per a seleccionar **Escalfor a baix**.
- 2) Ajusteu la temperatura desitjada.
- 3) Premeu el botó de mode del forn.
- 4) Ajusteu el temps de cocció, si ho desitgeu.
- 5) Manteniu premut el botó **Ajustos** durant 3 segons. S'aparirà en la pantalla quan s'activa el mode Sabbath.
- 6) Per a aturar el mode Sabbath, manteniu premut el botó **Ajustos** durant 3 segons.

NOTA

- El mode Sabbath només està disponible quan el forn està en mode **Escalfor a baix**.
- Si s'ajusta un temps de cocció, el forn s'apaga automàticament al final del temps de cocció, sense sonar. El forn segueix en mode Sabbath.
- Si no s'ajusta cap temps de cocció, el forn no s'apagarà automàticament.

NOTA

- Després d'un tall de corrent, la pantalla tornarà a encendre's en mode Sabbath, però el forn continuarà apagat.

Informació per als instituts d'assaig

Aquesta taula és per a ús exclusiu dels instituts d'assaig. Inclou els millors ajustos per a les receptes de prova de la norma IEC 60350-1.

Acc: accessoris

Reixeta: posició reixeta

Plat	Mode escalfament	Temp. (°C)	Acc	Reixeta	Preescalfar	Temps (minut)	Manipulació
Pastís petit	Escalfor a dalt i a baix	170	Safata del forn	3	Sí	20-30	-
	Aire calent	150	Safata del forn	3	Sí	20-30	-
	Aire calent	150	Safata del forn / Paella profunda	4 / 2	Sí	25-35	Safata del forn en el 4, paella profunda en el 2 des de baix
Pa de pessic	Escalfor a dalt i a baix	170	Graella de filferro	2	Sí	20-30	-
	Aire calent	160	Graella de filferro	3	Sí	30-40	-
Pastís de poma	Escalfor a dalt i a baix	180	Graella de filferro	1	No	65-75	Un motlle en la part posterior esquerra i l'altre en la davantera dreta
	Aire calent	170	Graella de filferro	2	No	65-75	

Plat	Mode escalfament	Temp. (°C)	Acc	Reixeta	Preescalfar	Temps (minut)	Manipulació
Franges de rebosteria	Escalfor a dalt i a baix	170	Safata del forn	3	Sí	20-30	-
	Aire calent	140	Safata del forn	3	Sí	20-30	-
	Aire calent	140	Safata del forn / Paella profunda	4 / 2	Sí	20-30	Safata del forn en el 4, paella profunda en el 2 des de baix
Torrar	Graella gran	L1	Graella de filferro	4	Sí (5 min.)	2-4	-
Filet de vedella	Graella gran	L3	Graella de filferro	4 / 1	Sí (5 min.)	10-15 cada banda	Tombar després de mitja hora
Merengues	Aire calent	80	Safata del forn	3	No	120-150	-
Pollastre rostit	Rostir	190	Graella de filferro / Paella profunda	2	Sí	55-65	Tombar després de mitja hora

FUNCIONS INTEL·LIGENTS

Aplicació LG ThinQ

Aquesta funció només està disponible per als models amb Wi-Fi.

L'aplicació **LG ThinQ** us permet comunicar-vos amb l'aparell mitjançant un telèfon intel·ligent.

Funcions de l'aplicació LG ThinQ

Comuniqueu-vos amb l'aparell des d'un telèfon intel·ligent utilitzant les còmodes funcions intel·ligents.

• Configuració

- Us permet configurar diverses opcions en el forn i en l'aplicació.

• Smart Diagnosis

- Aquesta funció proporciona informació útil per a diagnosticar i resoldre problemes amb l'aparell basant-se en el patró d'ús.

• Seguiment

- Aquesta funció us ajuda a comprovar l'estat actual, el temps restant, els ajustos de cocció i l'hora de finalització en un sol lloc.

• Notificacions del producte

- Activa les Alertes Push per a rebre notificacions sobre l'estat de l'aparell. Les notificacions s'activen fins i tot si l'aplicació **LG ThinQ** no està oberta.

• Temporitzador

- Podeu configurar el temporitzador des de l'aplicació.

• Actualització de firmware

- Manté l'aparell actualitzat.

NOTA

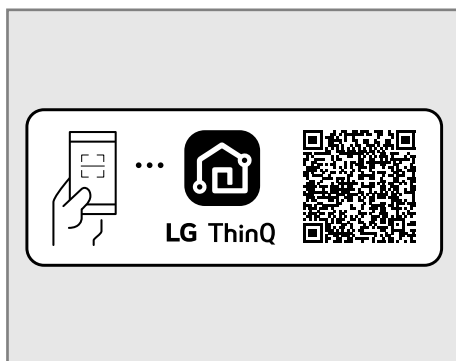
- En els següents casos, ha d'actualitzar la informació de xarxa de cada aparell en l'aplicació **LG ThinQ**, en **targeta de l'aparell** → **Ajustos** → **Canviar xarxa**.

- es canvia l'encaminador sense fil
- es canvia la contrasenya de l'encaminador sense fil
- es canvia el proveïdor de serveis d'Internet

- Per a desconnectar l'aparell de la xarxa **Wi-Fi**, elimineu-lo de la llista de productes connectats en l'aplicació **LG ThinQ**.
- L'aplicació està subjecta a canvis per a la millora de l'aparell sense previ avís als usuaris.
- Les funcions poden variar segons el model.

Instal·lar l'aplicació LG ThinQ i connectar un aparell LG

Escanegeu el codi QR adjunt al producte amb la càmera o una aplicació de lectura de codis QR del vostre telèfon intel·ligent.



NOTA

- Per a verificar la connexió Wi-Fi, comproveu que la icona del panell de control estigui il·luminada.
- L'aparell només funciona amb xarxes Wi-Fi de 2,4 GHz. Per comprovar la freqüència de la vostra xarxa, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor de serveis d'Internet o consulteu el manual de l'encaminador sense fil.
- **LG ThinQ** no es fa responsable de cap problema de connexió a la xarxa ni de qualsevol fallada, funcionament incorrecte o error causat per la connexió de xarxa.
- L'entorn sense fil circumdant pot fer que el servei de xarxa sense fil funcioni lentament.

- Si l'aparell té problemes per connectar-se a la xarxa Wi-Fi, és possible que estigui massa lluny de l'encaminador. Compreu un repetidor Wi-Fi (amplificador d'abast) per millorar la intensitat del senyal Wi-Fi.
- És possible que la connexió de xarxa no funcioni correctament segons el proveïdor de serveis d'Internet.
- És possible que el Wi-Fi no es connecti o que la connexió s'interrompi a causa de l'entorn de la xarxa domèstica.
- Si l'aparell no pot connectar-se a causa de problemes amb la transmissió del senyal sense fil, desendolieu-lo i espereu aproximadament un minut abans de tornar a intentar-ho.
- Si el tallafoc del vostre encaminador sense fil està activat, desactiveu-lo o afegiu-hi una excepció.
- El nom de la xarxa sense fil (SSID) hauria de ser una combinació de números i lletres de l'alfabet anglès. (No utilitzeu caràcters especials).
- La interfície d'usuari (IU) del telèfon intel·ligent pot variar segons el sistema operatiu (SO) mòbil i el fabricant.
- Si el protocol de seguretat de l'encaminador està configurat com **WEP**, la configuració de la xarxa pot fallar. Canvieu el protocol de seguretat (es recomana **WPA2**) i torneu a connectar el producte.
- Per a tornar a connectar l'aparell o afegir un altre usuari, mantingueu premut el botó **Wi-Fi** durant 3 segons per a apagar-ho temporalment. Executeu l'aplicació **LG ThinQ** i seguïu les instruccions de l'aplicació per a registrar l'aparell.

Versió del software de la funció sense fil: V 1.0

Perquè l'usuari ho tingui en compte: aquest dispositiu s'ha d'instal·lar i utilitzar amb una distància mínima de 20 cm entre el dispositiu i el cos.

Declaració de conformitat



Per la present, LG Electronics declara que l'equip de ràdio tipus Forn elèctric encastat compleix amb la Directiva 2014/53/UE. El text complet de la declaració de conformitat de la UE està disponible en la següent adreça d'Internet:

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

Informació del avís de software de codi obert

Per obtenir el codi font sota GPL, LGPL, MPL i altres llicències de fonts obertes que tinguin les obligacions de revelar un codi font, que estigui contingut en aquest producte, i per accedir a tots els termes sobre llicència referits, així com als avisos sobre copyright i altres documents rellevants, si us plau, visiteu <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics també us proporcionarà codi obert en CD-ROM per un import que cobreix les despeses de la seva distribució (com el suport, l'enviament i la manipulació) prèvia sol·licitud per correu electrònic a opensource@lge.com.

Aquesta oferta és vàlida per a qualsevol persona en possessió de la informació durant un període de tres anys després del darrer enviament d'aquest producte.

Especificacions del mòdul RF

Tipus	Rang de freqüència	Potència de sortida (màx.)
Wi-Fi	2.412 - 2.472 MHz	18,14 dBm
Bluetooth	2.402 - 2.480 MHz	7,03 dBm

Funció de diagnòstic intel·ligent

Utilitzeu aquesta funció per a ajudar-vos a diagnosticar i resoldre problemes amb el vostre aparell.

NOTA

- Per raons no atribuïbles a la negligència de LGE, és possible que el servei no funcioni a causa de factors externs com, entre altres, la falta de disponibilitat de Wi-Fi, la desconnexió de Wi-Fi, la política de la botiga d'aplicacions local o la falta de disponibilitat de l'aplicació.
- La funció pot estar subjecta a canvis sense previ avís i pot tenir una forma diferent segons el lloc on us trobeu.

Utilitzar LG ThinQ per a diagnosticar problemes

Si experimenteu un problema amb el vostre electrodomèstic equipat amb Wi-Fi, aquest pot transmetre dades de solució de problemes a un telèfon intel·ligent mitjançant l'aplicació **LG ThinQ**.

- Inicieu l'aplicació **LG ThinQ** i seleccioneu la funció **Smart Diagnosis** en el menú. Seguiu les instruccions proporcionades en l'aplicació **LG ThinQ**.

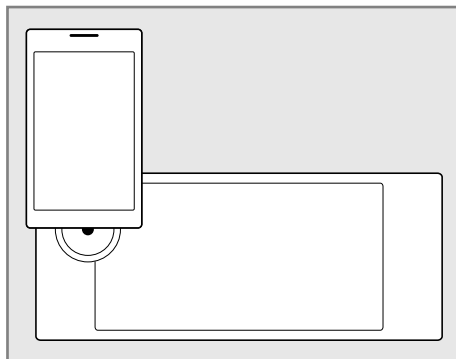
Utilitzar el diagnòstic audible per a diagnosticar problemes

Seguiu les següents instruccions per a utilitzar el mètode de diagnòstic audible.

- Inicieu l'aplicació **LG ThinQ** i seleccioneu la funció **Smart Diagnosis** en el menú. Seguiu les instruccions per al diagnòstic audible proporcionades en l'aplicació **LG ThinQ**.

- 1) Premeu el botó **Iniciar** durant 3 segons.
 - Si la pantalla s'ha bloquejat, heu de desactivar el bloqueig i tornar a activar-lo.

- 2) Col·loqueu l'auricular del telèfon prop de la cantonada superior esquerra de la pantalla.



- 3) Manteniu el telèfon en el seu lloc fins que hagi finalitzat la transmissió del to. En la pantalla apareixerà un compte enrere. Una vegada finalitzat el compte enrere i s'hagin detingut els tons, es mostrarà el diagnòstic en l'aplicació.

NOTA

- Per a obtenir els millors resultats, no moveu el telèfon mentre s'estiguin transmetent els tons.
-

MANTENIMENT

Neteja

Interior

⚠️ ADVERTÈNCIA

- Mai netegeu una superfície de porcellana tèbia o calenta amb una esponja humida, ja que podria provocar descamació o esquerdes (petites esquerdes en forma de pèl.)

⚠️ PRECAUCIÓ

- No utilitzeu netejadors de forn, netejadors a vapor, netejadors químics forts, lleixiu, vinagre, fregalls d'acer o fregalls o netejadors abrasius per a netejar el forn, ja que poden danyar permanentment la superfície del forn.
- No netegeu la junta.
- No netegeu l'interior amb el llum del forn encès.
- Per a evitar cremades, espereu que el forn s'hagi refredat abans de tocar qualsevol de les seves parts.

No utilitzeu netejadors de forn per a netejar la cavitat del forn. Utilitzeu regularment la funció **EasyClean** del producte per a netejar la brutícia lleugera. Per a brutícia persistent, utilitzeu la funció **Pirólisis** o netegeu manualment amb els següents consells.

- Podeu utilitzar una espàtula de plàstic com a rascador per a eliminar qualsevol tros o residu abans i després de netejar el forn.
- Utilitzar el costat aspre d'un fregall que no ratlli pot ajudar a treure les taques cremades millor que una esponja suau o una tovallola.
- Certs tipus d'esponges per a fregar que no ratllen, com les d'escuma de melamina, disponibles en botigues locals, també poden ajudar a millorar la neteja.
- Les esquitxades de menjar han de netejar-se quan el forn es refredi, immediatament després d'acabar la cocció. Deixar els vessaments o les esquitxades desatesos pot provocar el gravat o la descoloració de la superfície.

- A altes temperatures, els aliments reaccionen amb la porcellana i pot produir-se una taca permanent. Quan netegeu una taca, utilitzeu únicament netejadors o fregalls no abrasius.
- Quan netegeu una taca, utilitzeu únicament netejadors o fregalls no abrasius.

Exterior

Embellidors pintats i decoratius

Per a la neteja general, utilitzeu un drap amb aigua ensabonada calenta. Per a brutícia més difícil i greix acumulat, apliqueu un detergent líquid directament sobre la brutícia. Deixeu-ho actuar entre 30 i 60 minuts. Aclariu amb un drap humit i assequeu. No utilitzeu netejadors abrasius.

Superfícies d'acer inoxidable

⚠️ ADVERTÈNCIA

- Per a evitar ratllades, no utilitzeu fregalls d'acer.

NOTA

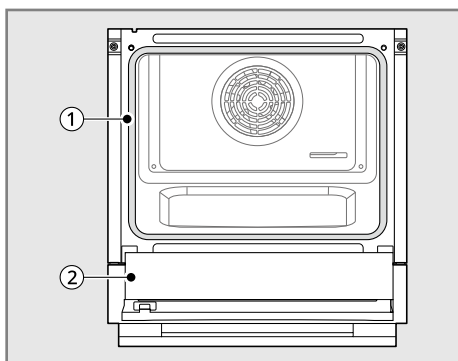
- Per a netejar la superfície d'acer inoxidable, utilitzeu aigua tèbia i sabó o un netejador o abrillantador per a acer inoxidable.
 - Netegeu sempre en la direcció de l'acabat de la superfície metàl·lica.
 - El netejador o abrillantador per a electrodomèstics d'acer inoxidable pot adquirir-se per Internet o en la majoria de botigues d'electrodomèstics o articles per a la llar.
- 1) Poseu una petita quantitat de netejador o abrillantador per a electrodomèstics d'acer inoxidable en un drap humit o un paper de cuina.
 - 2) Netegeu una petita zona, fregant en el sentit de la veta de l'acer inoxidable si escau.
 - 3) Assequeu i poliu amb un paper de cuina net i sec o amb un drap suau.
 - 4) Repetiu si és necessari.

Porta del forn

⚠ PRECAUCIÓ

- No utilitzeu netejadors forts ni materials de neteja abrasius en la part exterior de la porta del forn. En cas contrari, es podria malmetre.
- No utilitzeu netejadors abrasius forts ni rascadors metàl·lics esmolats per a netejar el vidre de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície, la qual cosa pot provocar el trencament del vidre.
- No utilitzeu netejadors per a forns, pólvores netejadores ni materials de neteja abrasius fortes en la part exterior de la porta del forn.

- Utilitzeu aigua i sabó per a netejar a fons la porta del forn. Aclariu bé. No submergiu la porta en aigua.
- Podeu utilitzar un netejavidres en el vidre exterior de la porta del forn. No ruixeu aigua ni netejavidres en les reixetes de ventilació de la porta.
- No netegeu la junta de la porta del forn. La junta de la porta del forn està feta d'un material de fibra de vidre que és essencial per a un bon segellament. Aneu amb compte de no fregar, danyar o retirar aquesta junta.



①	No netegeu a mà la junta de la porta del forn
②	Netegeu la porta a mà

- Consulteu la secció "Desmuntar i muntar la porta del forn" per a desmuntar la porta.

Reixetes del forn

Retireu les reixetes del forn abans de netejar-les.

- 1) Netegeu-les amb un netejador abrasiu suau.
 - Els aliments vessats en les guies poden fer que les reixetes s'embussin.
- 2) Esbandiu amb aigua neta i assequeu.

Accessoris

- Netegeu la graella de filferro, la safata per a enfornar i altres accessoris amb un drap suau i aigua calenta amb sabó.
- No netegeu els accessoris en el rentavaixel·la.

Coberta del llum

Desmunteu la coberta del llum abans de netejar-la.

- Consulteu "**Canviar el llum del forn**" per a desmuntar la coberta del llum.
- Netegeu la coberta del llum amb un drap suau i aigua calenta amb sabó.

EasyClean

La funció **EasyClean** aprofita el nou esmalt d'LG per a ajudar a treure la brutícia sense productes químics agressius, i funciona utilitzant **NOMÉS AIGUA** durant només 10 minuts a baixes temperatures per a ajudar a afluixar la **BRUTÍCIA LLEU** abans de la neteja a mà.

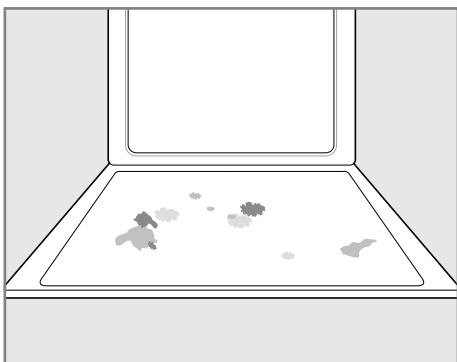
El vostre forn LG us dona l'opció de netejar amb **MENYS CALOR**, **MENYS TEMPS**, i virtualment **SENSE FUM NI FUMS**. Podeu reduir el consum d'energia netejant la brutícia lleugera del forn amb la funció **EasyClean** en lloc de la piròlisi.

Avantatges d'EasyClean

- Ajuda a afluixar la brutícia lleugera abans de netejar a mà.
- **EasyClean** només utilitza aigua, sense netejadors químics.
- Millora l'experiència de la **Piròlisi**.
 - Retarda la necessitat d'un cicle de **Piròlisi**
 - Minimitza el fum i les olors
 - Permet escurçar el temps de **Piròlisi**

Quan utilitzar l'EasyClean

- Exemple de brutícia en el forn



Cas 1

- Patró de brutícia: gotes o taques
- Tipus de brutícia: formatge o altres ingredients
- Aliments comuns que poden embrutar el vostre forn: pizza

Cas 2

- Patró de brutícia: esquitxades lleugeres
- Tipus de brutícia: greix
- Aliments comuns que poden embrutar el vostre forn: filets, a la graella / peix, a la graella / carn rostida a baixa temperatura

Guia d'instruccions EasyClean

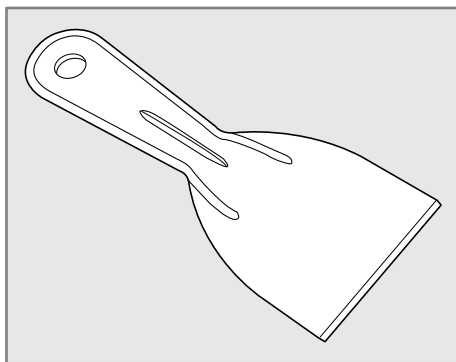
⚠ PRECAUCIÓ

- El forn ha d'estar anivellat per a assegurar que la superfície inferior de la cavitat del forn estigui completament coberta d'aigua al començament del cicle **EasyClean**.
- No obriu la porta del forn durant el cicle **EasyClean**. L'aigua no s'escalfarà prou si s'obre la porta durant el cicle.
- Retireu del forn la safata de coccí, la safata de coccí profunda, la reixeta de filferro, tots els estris de cuina, el paper d'alumini, o qualsevol altre material.

NOTA

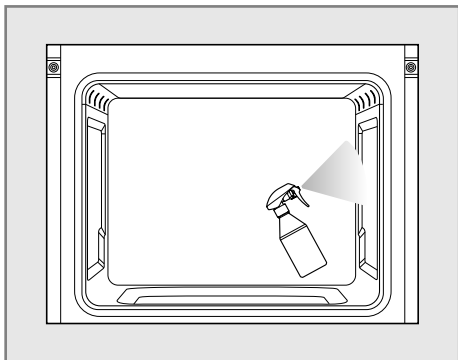
- Deixeu que el forn es refredi a temperatura ambient abans d'utilitzar el cicle **EasyClean**. Si la cavitat del vostre forn està a més de 65 °C, el cicle **EasyClean** no s'activarà fins que la cavitat del forn es refredi.
- Per a obtenir millors resultats, utilitzeu aigua destil·lada o filtrada. L'aigua de l'aixeta pot deixar dipòsits minerals en el fons del forn.
- La brutícia incrustada durant diversos cicles de coccí serà més difícil d'eliminar amb el cicle **EasyClean**.
- Si netegeu diverses safates d'enfornat, utilitzeu una ampolla sencera d'aigua per a netejar cada safata d'enfornat. No ruixeu aigua directament sobre la porta. Si ho feu, l'aigua caurà a la part inferior del forn.
- És normal que el ventilador funcioni durant el cicle de **EasyClean**.
- No es recomana utilitzar netejadors comercials o lleixiu per a netejar el forn. En el seu lloc, utilitzeu un netejador líquid suau amb un valor de pH inferior a 12,7 per a evitar descolorir l'esmalt.

- 1) Retireu les reixetes i els accessoris del forn.
- 2) Raspeu i elimineu les restes cremades amb un rascador de plàstic.

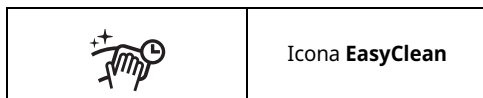


- Rascadors de plàstic suggerits:
 - Espàtula de plàstic dur
 - Rascador de plàstic per a paelles
 - Rascador de plàstic per a pintura
 - Targeta de crèdit vella

- 3) Ompliu una ampolla polvoritzadora amb 500 ml d'aigua i ruixeu a fons les superfícies interiors del forn.
- 4) Utilitzeu almenys 50 ml de l'aigua de l'ampolla per a saturar completament la brutícia de les parets i les cantonades del forn.



- 5) Ruixeu o aboqueu 450 ml d'aigua en la part inferior central de la cavitat del forn. L'esquerda del fons del forn ha de quedar totalment coberta per a submergir tota la brutícia. Afegiu aigua si és necessari.
- 6) Gireu i premeu el comandament de control per a seleccionar **EasyClean**.
 - Les icones apareixen quan **EasyClean** està llest per al seu ús.



- 7) Premeu **Iniciar** o premeu el comandament de control. El temps restant apareix en la pantalla.

- No utilitzeu fregalls d'acer, esponges abrasives o netejadors, ja que aquests materials poden danyar permanentment la superfície del forn.

- 8) Al final del cicle de 10 minuts sonarà un to i en la pantalla apareixerà E_{nd}.
- 9) Després del cicle de neteja i durant la neteja a mà, ha de quedar suficient aigua en el fons del forn per a submergir completament tota la brutícia. Afegiu aigua si és necessari. Col·loqueu una tovallola al terra davant del forn per a recollir l'aigua que pugui vessar-se durant la neteja manual.
- 10) Netegeu la cavitat del forn immediatament després del cicle **EasyClean** fregant amb una esponja o fregall humit que no ratlli. (El costat del fregall no ratllarà l'acabat). Durant la neteja, pot vessar-se una mica d'aigua en els orificis de ventilació inferiors, però quedarà en una safata sota la cavitat del forn i no danyarà el cremador.
- 11) Una vegada neta la cavitat del forn, netegeu qualsevol excés d'aigua amb una tovallola neta i seca. Torneu a col·locar les reixetes i qualsevol altre accessori.
- 12) Si queda una mica de brutícia lleugera, repetiu els passos anteriors, assegurant-vos de remullar bé les zones brutes.
 - Si després de diversos cicles **EasyClean** queda brutícia persistent, executeu el cicle **Pirólisis**. Assegureu-vos que la cavitat del forn estigui buida de reixetes i altres accessoris, i que la superfície de la cavitat del forn estigui seca abans d'executar el cicle de **Pirólisis**. Consulteu la secció **Pirólisis** del vostre manual de l'usuari per a més detalls.

⚠ PRECAUCIÓ

- Algunes superfícies poden estar calentes després del cicle **EasyClean**. Utilitzeu guants de goma mentre netegeu per a evitar cremades.
- Durant el cicle **EasyClean**, el forn s'escalfa prou com per a causar cremades. Espereu que acabi el cicle abans de netejar la superfície interior del forn. En cas contrari, podrien produir-se cremades.
- Eviteu recolzar-vos en el vidre de la porta del forn mentre netegeu la cavitat del forn.

NOTA

- La junta de la cavitat pot estar humida quan finalitzi el cicle **EasyClean**. Això és normal. No netegeu la junta.
- Si queden dipòsits minerals en el fons del forn després de la neteja, utilitzeu un drap o una esponja xopada en vinagre per a eliminar-los.

Piròlisi

El cicle de **Piròlisis** utilitza temperatures extremadament calentes per a netejar la cavitat del forn. Mentre s'executa el cicle de **Piròlisis**, és possible que noteu fum o olor. És normal, especialment si el forn està molt brut. Durant la **Piròlisis**, la cuina ha d'estar ben ventilada per a minimitzar les olors de la neteja.

Abans d'iniciar la piròlisi

- La cuina ha d'estar ben ventilada per a minimitzar les olors de la neteja. Obriu una finestra o enceneu un ventilador o campana de ventilació abans de la **Piròlisis**.
- Abans de procedir a la neteja, elimineu l'excés de líquid vessat.
- Netegeu qualsevol vessament pesat en la part inferior del forn.
- Assegureu-vos que la tapa del llum del forn està en el seu lloc i que el llum del forn està apagat.
- Netegeu el marc del forn i la porta amb aigua ensabonada calenta. Aclariu-los bé.

⚠️ ADVERTÈNCIA

- Si el forn està molt brut d'oli, feu servir la **Piròlisis** abans de tornar a utilitzar-lo. L'oli podria provocar un incendi.
- Si es produeix un incendi en el forn durant la **Piròlisis**, apagueu el forn i espereu que s'apagui el foc. No forceu la porta per a obrir-la. La introducció d'aire fresc a temperatures de **Piròlisis** pot provocar un esclat de les flames del forn. L'incompliment d'aquesta instrucció pot provocar cremades greus.

⚠️ PRECAUCIÓ

- No utilitzeu netejadors de forns. No utilitzeu netejadors comercials per a forns ni revestiments protectors de cap mena enlloc del forn ni al seu voltant.
- Retireu del forn la safata de coccí, la safata de coccí profunda, la reixeta de filferro, tots els estris de cuina, el paper d'alumini o qualsevol altre material.
- El forn mostra un codi d'error F i emet tres xiulets llargs durant el procés de neteja de

Piròlisis si funciona malament en el mode **Piròlisis**. Desconnecteu l'alimentació elèctrica en el fusible o disjuntor principal i feu que un tècnic qualificat revisi el forn.

- Si el mode **Piròlisis** funciona malament, apagueu el forn prement el botó **Aturar** i desconnecteu l'alimentació elèctrica. Que ho revisi un tècnic qualificat.
- És normal que algunes parts del forn s'escalfin durant el cicle de **Piròlisis**. Eviteu pressionar la porta, la finestra o la zona de ventilació del forn durant un cicle de **Piròlisis**.
- No deixeu nens petits sense vigilància prop de l'aparell. Durant el cicle de **Piròlisis**, l'exterior del forn pot escalfar-se molt al tacte.
- Si teniu ocells com a mascotes, porteu-los a una altra habitació ben ventilada. La salut d'alguns ocells és extremadament sensible als fums que es desprenen durant el cicle de **Piròlisis** d'un forn.
- No forceu la porta per a obrir-la. Això pot danyar el sistema de bloqueig automàtic de la porta. Aneu amb compte en obrir la porta del forn després del cicle de **Piròlisis**. Col·loqueu-vos a un costat del forn quan obriu la porta per a permetre que surti l'aire calent o el vapor. El forn encara pot estar MOLT CALENT.

NOTA

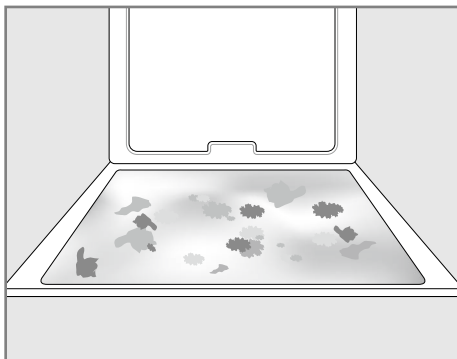
- El llum del forn no pot encendre's durant un cicle de **Piròlisis**. El llum del forn no pot encendre's fins que la temperatura del forn s'hagi refredat per sota de 250 °C després de finalitzar un cicle de **Piròlisis**.
- Netegeu el marc del forn i la porta amb aigua ensabonada calenta. Aclariu-los bé.
- No netegeu la junta. El material de fibra de vidre de la junta de la porta del forn no resisteix l'abrasió. És essencial que la junta es mantingui intacta. Si observeu que s'està desgastant o desfilant, feu que la substitueixi un tècnic de servei.
- És normal que el ventilador funcioni durant el cicle de **Piròlisis**.
- A mesura que el forn s'escalfa, és possible que sentiu sorolls d'expansió i contracció de les peces metàl·liques. Això és normal i no danyarà el forn.

NOTA

- És possible que noteu una mica de cendra blanca en el forn. Netegeu-la amb un drap humit o amb un fregall d'acer ensabonat després que el forn es refredi. Si el forn no està net després d'un cicle de **Pirólisis**, repetiu el cicle.
- Després d'un cicle de **Pirólisis**, poden aparèixer línies fines en la porcellana pel fet que va passar per escalfament i refredament. Això és normal i no afectarà el rendiment.
- El cicle de **Pirólisis** no pot iniciar-se si la funció de **Bloqueig de control** està activa.
- Un cop ajustat el cicle de **Pirólisis**, la porta del forn es bloqueja automàticament. No podreu obrir la porta del forn fins que s'hagi refredat. El bloqueig es desbloqueja automàticament.
- Un cop bloquejada la porta, l'indicador lluminós de bloqueig deixa de parpellejar i es manté encès. Espereu uns 15 segons perquè s'activi el bloqueig de la porta del forn.

Quan utilitzar la piròlisi

- Exemple de brutícia en el forn



Cas 1

- Patró de brutícia: esquitxades mitjanes a grans
- Tipus de brutícia: greix
- Aliments comuns que poden embrutar el vostre forn: carn rostida a altes temperatures

Cas 2

- Patró de brutícia: gotes o taques

- Tipus de brutícia: taques de farcits o a base de sucre
- Aliments comuns que poden embrutar el vostre forn: pastissos

Cas 3

- Patró de brutícia: gotes o taques
- Tipus de brutícia: crema o salsa de tomàquet
- Aliments comuns que poden embrutar el vostre forn: cassoles

NOTA

- El cicle de **Pirólisis** pot utilitzar-se per a la brutícia acumulada amb el temps. No obstant això, l'acabat de la superfície pot deteriorar-se si no es netegen les esquitxades d'aliments molt contaminats després de cada cicle de cocció. La funció **Pirólisis** no evitarà que això passi.

Ajustar la piròlisi

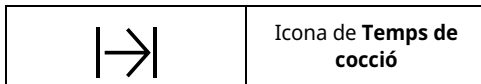
- 1) Retireu totes les reixetes i accessoris del forn.
- 2) Gireu el comandament de control o premeu el botó **Menú** per a seleccionar **Pirólisis**.
 - La icona **Pirólisis** parpelleja quan se selecciona **Pirólisis**.

	Icona Pirólisis
--	------------------------

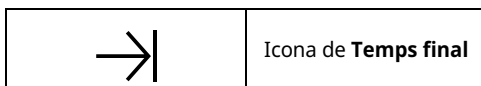
- 3) Premeu el comandament de control per a ajustar.
 - La icona de **Pirólisis** deixa de parpellejar.
- 4) Gireu el comandament de control per a seleccionar el cicle de **Pirólisis** en funció del nivell de brutícia (consulteu la taula següent.)

Nivell de brutícia	Ajustar el cicle
Cavitat del forn lleugerament bruta	1 h 15 min
Cavitat del forn moderadament bruta	1 h 30 min
Cavitat del forn molt bruta	2 h

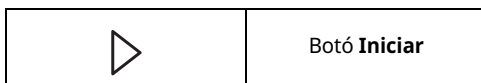
- La icona de **Temps de cocció** parpelleja.




- 5) Si ho desitgeu, premeu el botó **Temps de cocció i temps final** per a utilitzar el temps final de cocció.
- Ajusteu el temps final utilitzant el comandament de control.
 - La icona de **Temps final** parpelleja.



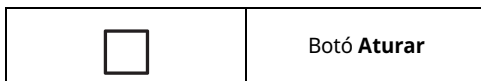
- 6) Premeu el botó **Iniciar** en el panell de control.



- 7) Un cop ajustat el cicle de **Pirólisis**, la porta del forn es bloqueja automàticament i apareix la icona de bloqueig .
- No podreu obrir la porta del forn fins que s'hagi refredat el forn. El bloqueig es desbloqueja automàticament quan el forn s'ha refredat.

PRECAUCIÓ

- No forceu la porta del forn per a obrir-la quan aparegui la icona de bloqueig. La porta del forn es manté bloquejada fins que la temperatura del forn s'ha refredat. Forçar la porta per a obrir-la danyarà la porta.
- Pot ser necessari cancel·lar o interrompre un cicle de **Pirólisis** a causa d'un excés de fum o foc en el forn. Per a cancel·lar la funció **Pirólisis**, premeu el botó **Aturar** en la pantalla.



Manteniment periòdic

Canviar el llum del forn

El llum del forn és una bombeta halògena estàndard de 25 watts o 40 watts.

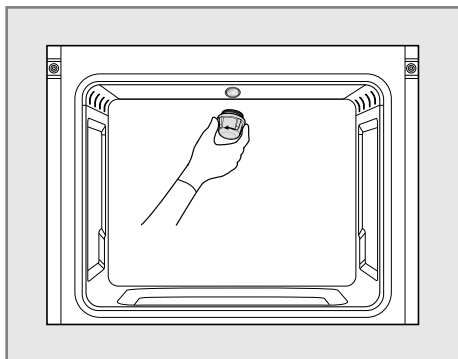
ADVERTÈNCIA

- Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per a evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Assegureu-vos que el forn i la bombeta estiguin freds.
- Desconnecteu l'alimentació elèctrica de l'aparell en el panell principal de fusibles o disjuntors. En cas contrari, podrien produir-se lesions personals greus, la mort o descàrregues elèctriques.
- Utilitzeu guants en canviar el llum del forn. Els fragments de cristall de les bombetes trencades poden causar risc de lesions.
- Si apliqueu força, el cristall o el forn poden esquarterar-se o danyar-se.

- 1) Desendolleu el forn o desconnecteu el corrent.
- 2) Gireu la coberta de cristall del llum en sentit contrari a les agulles del rellotge per a retirar-la.
- 3) Extraieu el llum halogen del portalàmpades i rebutgeu-lo de manera respectuosa amb el medi ambient.
- 4) Inserir el nou llum halogen.
- 5) Col·loqueu la coberta de cristall del llum i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge.

6) Endolieu o torneu a connectar l'alimentació.

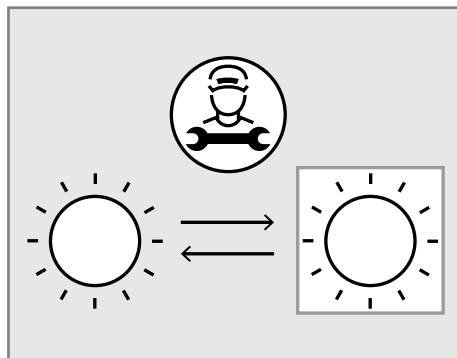
- en obrir/tancar la porta.
- en prémer el botó **Llum**.
- En utilitzar la funció InstaView.



Informació sobre la font de llum

Aquest aparell conté la font de llum de la classe d'eficiència energètica G.

- El llum s'encén i apaga automàticament en qualsevol dels següents casos:



- Per a canviar el portalàmpades, poseu-vos en contacte amb un tècnic de servei.

Informació sobre la font de llum

Als ajustos de control de referència i Instruccions sobre com poden aplicar-se, si és el cas.	NA per a cap ajust de control de referència.
Instruccions sobre com retirar les peces de control d'il·luminació i/o les peces no lluminoses, si n'hi hagués, o sobre com desconnectar-les o minimitzar el seu consum d'energia.	El connector de la font d'alimentació ha de desconnectar-se per a apagar el llum.
Si la font de llum és regulable: una llista dels reguladors d'intensitat amb els quals és compatible i la norma o normes de compatibilitat de la font de llum - regulador d'intensitat que compleix, si n'hi ha.	No regulable.
Si la font de llum conté mercuri: instruccions sobre com netejar les restes en cas de trencament accidental.	No conté mercuri.
Recomanacions sobre com desfer-se de la font lluminosa al final de la seva vida útil.	Consulteu www.lg.com/global/recycling

Extraure, muntar i desmuntar la porta del forn

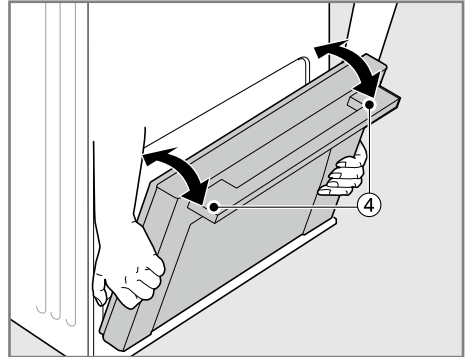
El desmuntatge de la porta del forn pot ser necessari per a millorar la neteja. La porta del forn conté vidre que pot trencar-se. Aneu amb compte en retirar, muntar i desmuntar la porta del forn.

⚠ PRECAUCIÓ

- Per a evitar cremades, espereu que el forn s'hagi refredat abans de tocar qualsevol de les seves parts.
- La porta és molt pesada. Aneu amb compte en retirar, aixecar i tornar a col·locar la porta.

- No aixiqueu la porta per l'agafador. L'agafador no està dissenyat per a suportar el pes de la porta, fer-ho pot provocar greus danys a la porta de l'aparell.
- No colpegeu el vidre amb olles, paelles o qualsevol altre objecte.
- Ratllar, colpejar, sacsejar o aplicar força el vidre pot afeblir la seva estructura, augmentant el risc de trencament posterior.
- No tanqueu la porta del forn fins que totes les reixetes del forn estiguin completament col·locades.

correcta, les frontisses ③ es mouran lliurement.



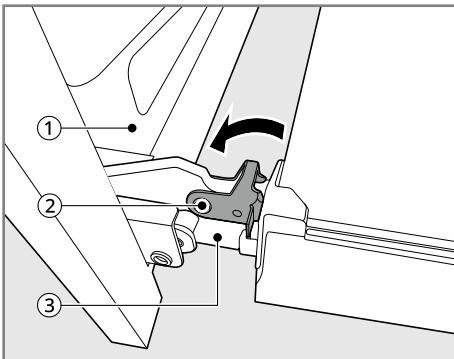
- 5) Aixiqueu i estireu la porta cap a vosaltres fins que els pestells de les frontisses estiguin completament solts.

Extraure la porta del forn

⚠ PRECAUCIÓ

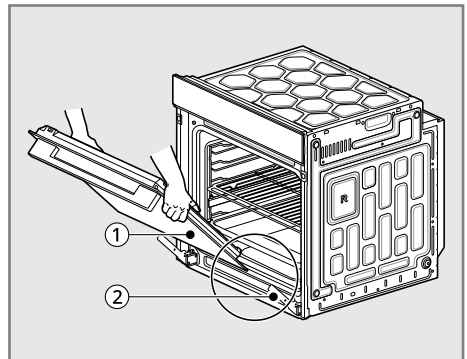
- Enganxeu completament l'abraçadora per a no malmetre la cavitat del forn.

- 1) Obriu completament la porta.
- 2) Aixiqueu l'abraçadora de la porta ② i gireu-la completament cap al forn ①.



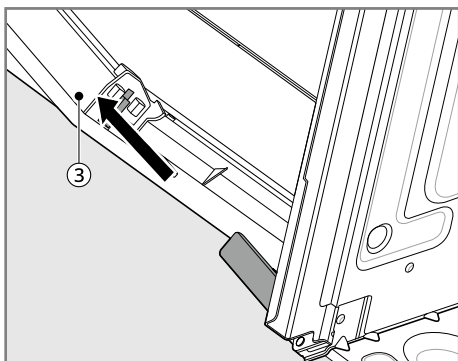
Muntar la porta del forn

- 1) Subjecteu fermament tots dos costats de la porta ① per la part superior.

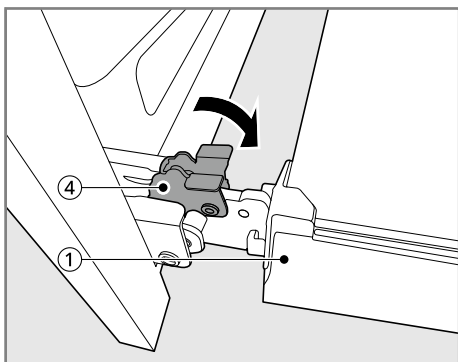


- 3) Subjecteu fermament tots dos costats de la porta per la part superior.
- 4) Tanqueu parcialment la porta fins aproximadament 70 graus ④. Si la posició és

- 2) Introduïu completament les frontisses ② en les ranures ③.



- 3) Obriu lentament la porta per complet. Assegureu-vos que les frontisses ② encaixin correctament en les ranures ③.
- 4) Aixegueu l'abraçadora de la porta ④ i gireu-la completament cap a la porta del forn ① fins que encaixi en la seva posició.



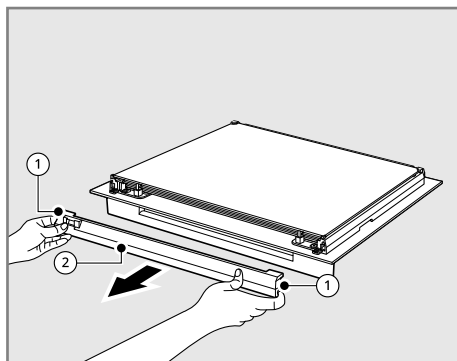
- 5) Tanqueu la porta.

Desmuntar la porta del forn

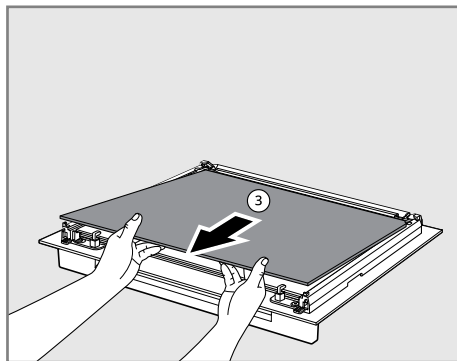
La porta del forn conté tres capes de panells de vidre. Retireu la porta del forn abans de desmuntar-la.

- 1) Retireu la porta del forn i col·loqueu-la sobre una superfície tova i plana per a evitar trencaments i ratllades, amb l'agafador de la porta orientat cap al terra.

- 2) Empenyeu els tancaments ① a banda i banda de la tapa superior de la porta ② i estireu cap endavant.



- 3) Amb totes dues mans, agafeu i aixegueu lleugerament el panell de vidre ③ i estireu cap endavant per a retirar-lo de la porta del forn. Deixeu a un costat la junta (4 ea) inserida en el vidre.
- Repetiu el procediment per a retirar les tres capes de vidre.

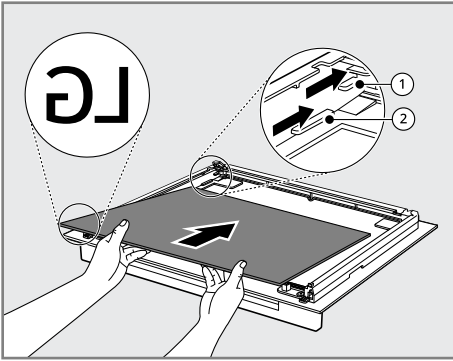


Muntar el panell de vidre

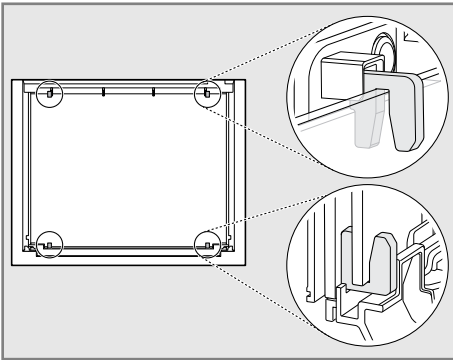
Munteu els panells de vidre en la seqüència inversa.

- 1) Feu lliscar el panell de vidre inferior en ② i el segon panell de vidre en ① de la porta del forn.

- Col·loqueu el panell de vidre amb el costat imprès **LG** cap a la maneta de la porta del forn.

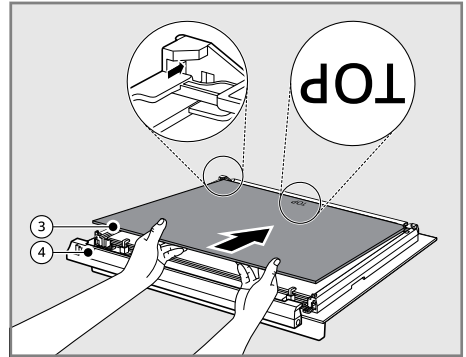


- 2) Munteu els 4 paquets en el segon panell de vidre de la manera següent.
- Els paquets mantenen el vidre en el seu lloc reduint el soroll i la vibració a la porta.



- 3) Feu lliscar el panell de vidre inferior en ③ i el segon panell de vidre en la porta del forn.
- Si està col·locat correctament, veureu **TOP** imprès en la part inferior del panell de vidre

per a indicar l'orientació correcta de la superfície.



- 4) Munteu la tapa superior de la porta ④.
- Assegureu-vos que queda fixa (clic!.)

SOLUCIONAR PROBLEMES

PREGUNTES FREQUENTS

Preguntes freqüents

P: És normal sentir un espetec en la part posterior del forn quan l'estic utilitzant?

R: El vostre aparell nou està dissenyat per a mantenir un control més estricte sobre la temperatura del vostre forn. És possible que escolteu els elements d'escalfament del vostre forn encendre's i apagar-se amb més freqüència en el vostre forn nou. És NORMAL.

P: Per què parpellegen els dos punts de l'hora?

R: Això significa que el producte acaba de ser endollat, o que ha experimentat una interrupció d'energia. Per a esborrar l'hora que parpelleja, premeu qualsevol botó i reinicieu el rellotge si és necessari.

P: Durant la cocció per convecció, el ventilador s'atura quan obro la porta. És normal?

R: Sí, és normal. Quan s'obre la porta, el ventilador de convecció s'atura fins que es tanca la porta.

P: Puc utilitzar paper d'alumini per a recollir els degotejos en la cavitat del forn?

R: Mai utilitzeu paper d'alumini per a folrar el fons o els laterals del forn. El paper d'alumini es fondrà i s'enganxarà a la superfície inferior del forn i no es podrà treure. En el seu lloc, utilitzeu una safata folrada de paper d'alumini col·locada en una reixeta inferior del forn per a recollir els degotejos. (Si el paper d'alumini ja s'ha fos en el fons del forn, no interferirà en el funcionament del forn.)

P: Puc utilitzar paper d'alumini per a les reixetes?

R: No cobriu les reixetes amb paper d'alumini. Cobrir les reixetes senceres amb paper d'alumini restringeix el flux d'aire, donant lloc a mals resultats de cocció. Utilitzeu una safata folrada amb paper d'alumini sota pastissos de fruites o altres aliments àcids o ensucrats per a evitar que les esquitxades danyin l'acabat del forn.

PRECAUCIÓ

- Podeu utilitzar paper d'alumini per a embolicar aliments en el forn, però no permeteu que el paper entri en contacte amb els elements d'escalfament/grabella exposats del forn. El paper d'alumini podria fondre's o incendiar-se, provocant fum, foc o lesions.

P: Puc deixar les meves reixetes en el forn quan estigui executant un cicle de piròlisis?

R: No. Retireu tots els articles del forn abans d'iniciar un cicle de **Piròlisis**.


P: Què he de fer si les meves reixetes estan enganxoses i ja no llisquen bé?

R: Amb el temps, fer lliscar les reixetes pot esdevenir més complicat. Apliqueu una petita quantitat d'oli d'oliva als costats de les reixetes. Això servirà de lubricant per a facilitar el lliscament.

P: He de rostir amb la porta oberta o tancada?

R: El vostre forn elèctric no està dissenyat per a rostir amb la porta oberta. Si rostiu amb la porta oberta, podeu danyar els comandaments o la pantalla del forn.

P: Per què no funcionen els botons de funció?

R: Comproveu si el **Bloqueig de control** està activat. La icona de bloqueig  apareixerà en la pantalla si el **Bloqueig de control** està activat. Per a desactivar el **Bloqueig de control**, consulteu la secció **Ajustar el Bloqueig de control** en el capítol **Funcionament**.

P: Com puc mantenir als nens segurs prop de l'aparell?

R: Els nens han de ser supervisats prop de l'aparell sempre que estigui en ús, i després de l'ús fins que les superfícies del forn s'hagin refredat. També podeu utilitzar el **Bloqueig de control** per a evitar que els nens encenguin accidentalment el forn. El **Bloqueig de control** desactiva la majoria dels botons del panell de control. Consulteu la secció **Ajustar el bloqueig de control** en la secció **Funcionament**.


Abans de trucar al servei de reparacions



Cocció

Síntomes	Possible causa i solució
El forn no funciona	L'endoll de l'aparell no està completament inserit en la presa de corrent. <ul style="list-style-type: none"> Assegureu-vos que l'endoll està connectat a una presa de corrent amb presa de terra.
	És possible que s'hagi fos un fusible o que s'hagi disparat el disjuntor. <ul style="list-style-type: none"> Canvieu el fusible o restabliu el disjuntor.
	Els controls del forn estan mal ajustats. <ul style="list-style-type: none"> Consulteu la secció "Funcionament del forn" en el capítol Funcionament.
	El forn està massa calent. <ul style="list-style-type: none"> Deixeu que el forn es refredi per sota de la temperatura de bloqueig.
Surt vapor per la reixeta de ventilació del forn.	La cocció d'aliments amb molta humitat produeix vapor. <ul style="list-style-type: none"> És normal.
L'aparell no funciona.	El cable no està endollat correctament. <ul style="list-style-type: none"> Assegureu-vos que el cable estigui endollat correctament en la presa de corrent. Comproveu els disjuntors.
	El cablejat de servei no està complet. <ul style="list-style-type: none"> Poseu-vos en contacte amb un electricista.

Síntomes	Possible causa i solució
L'aparell no funciona.	<p>Tall de corrent.</p> <ul style="list-style-type: none"> Comproveu els llums de la casa. Truqueu a la vostra companyia elèctrica local per a sol·licitar servei.
El forn fumeja excessivament durant el rostir.	<p>El control no està ajustat correctament.</p> <ul style="list-style-type: none"> Seguiu les instruccions de l'apartat Ajustar els controls del forn.
	<p>La carn està massa prop de la resistència.</p> <ul style="list-style-type: none"> Canvieu la posició de la reixeta per a deixar espai suficient entre la carn i la resistència. Preescalfeu la resistència per a rostir.
	<p>La carn no està ben preparada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Elimineu l'excés de greix de la carn. Talleu les vores greixoses restants per a evitar que s'ondulin.
	<p>S'ha acumulat greix en les superfícies del forn. El greix vell o les esquitxades de menjar provoquen un fumats excessiu.</p> <ul style="list-style-type: none"> És necessària una neteja regular quan es rosteix amb freqüència.
Els aliments no es couen o rosteixen correctament	<p>Els controls del forn estan mal ajustats.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulteu la secció "Funcionament del forn" en el capítol Funcionament.
	<p>La posició de la reixeta és incorrecta o la reixeta no està anivellada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulteu la secció "Funcionament del forn" en el capítol Funcionament.
	<p>S'estan utilitzant estris de cuina incorrectes o de grandària inadequada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulteu la secció "Funcionament del forn" en el capítol Funcionament.
S'acumula humitat en la finestra del forn o surt vapor per la reixeta de ventilació del forn	<p>Això passa quan es cuinen aliments molt humits.</p> <ul style="list-style-type: none"> És normal.
	<p>S'ha utilitzat un excés d'humitat en netejar la finestra.</p> <ul style="list-style-type: none"> No utilitzeu massa humitat en netejar la finestra.
Surt aire calent a la cuina després d'apagar el forn.	<p>La sortida d'aire calent és necessària per a mantenir i refredar la temperatura del forn. S'apaga automàticament quan la calor es refreda a una temperatura segura.</p> <ul style="list-style-type: none"> És normal.

Peces i característiques

Síntomes	Possible causa i solució
 s'encén en la pantalla quan voleu cuinar	<p>La porta del forn està bloquejada perquè la temperatura a l'interior del forn no ha descendit per sota de la temperatura de bloqueig.</p> <ul style="list-style-type: none"> Premeu el botó STOP. Deixeu que el forn es refredi.

Síntomes	Possible causa i solució
 s'encén en la pantalla quan voleu cuinar	<p>El Bloqueig de control està activat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premeu el botó Bloqueig de control durant 3 segons per a restablir la funció.
El llum del forn no funciona.	<p>És hora de canviar la bombeta o la bombeta està fluixa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Substituiu o estreneu la bombeta. Consulteu la secció "Canviar el llum del forn" en aquest Manual del propietari.
El ventilador de refredament continua funcionant després d'apagar el forn.	<p>El ventilador s'apaga automàticament quan els components electrònics s'han refredat prou.</p> <ul style="list-style-type: none"> • És normal.
El forn no inicia la piròlisi.	<p>La temperatura del forn és massa alta per a iniciar la piròlisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deixeu refredar l'aparell i reajesteu els controls.
	<p>Els controls del forn estan mal ajustats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulteu la secció piròlisi.
	<p>No es pot iniciar un cycle de piròlisi si la porta del forn està oberta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanqueu la porta del forn.
La porta del forn no s'obre després d'un cycle de piròlisi.	<p>El forn està massa calent.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deixeu que el forn es refredi per sota de la temperatura de bloqueig.
	<p>El comandament i la porta poden estar bloquejats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deixeu que el forn es refredi durant aproximadament una hora després de la finalització d'un cycle de piròlisi. La porta pot obrir-se quan ja no es visualitza el bloqueig  durant el cycle de piròlisi.
	<p>El Bloqueig de control està activat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premeu el botó Bloqueig de control durant 3 segons per a restablir la funció.
El forn no ha quedat net després d'un cycle de piròlisi.	<p>Els controls del forn no estan ben ajustats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulteu la secció piròlisi.
	<p>El forn estava molt brut.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Netegeu la brutícia abans d'iniciar el cycle de neteja. Els forns molt bruts poden necessitar fer piròlisi de nou o durant un període de temps més llarg.
El ventilador de convecció s'atura.	<p>El ventilador de convecció s'atura durant un cycle d'enfornat per convecció. Això es fa per a permetre un escalfament més uniforme durant el cycle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Això no és una fallada del rang i ha de considerar-se com un funcionament normal.

Síntomes	Possible causa i solució
Les reixetes del forn no llisquen bé (WS7D7652**, WS7D7632**).	<p>Les reixetes brillants de color platejat es van netejar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apliqueu una petita quantitat d'oli vegetal en un paper de cuina i netegeu les vores de les reixetes del forn.
El compartiment de cocció no escalfa i es mostra la icona "Demo o D" a la pantalla.	<p>L'aparell està en mode de demostració.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulteu la secció "Mode de demostració" del manual de l'usuari i desactiveu el mode.

Sorolls

Síntomes	Possible causa i solució
So "crepitant" o "espetec"	<p>Aquest és el so del metall escalfant-se i refredant-se durant les funcions de cocció i Pirólisis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • És normal.
Soroll del ventilador	<p>El ventilador de convecció pot encendre's i apagar-se automàticament.</p> <ul style="list-style-type: none"> • És normal.

Wi-Fi

Síntomes	Possible causa i solució
El vostre aparell i el vostre telèfon intel·ligent no estan connectats a la xarxa Wi-Fi.	<p>La contrasenya del Wi-Fi al qual esteu intentant connectar-vos és incorrecta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerqueu la xarxa Wi-Fi connectada al vostre telèfon intel·ligent, elimineu-la i, a continuació, registreu el vostre aparell a LG ThinQ.
	<p>Les dades mòbils del vostre telèfon intel·ligent estan activades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desactiveu les Dades mòbils del vostre telèfon intel·ligent i registreu l'aparell mitjançant la xarxa Wi-Fi.
	<p>El nom de la xarxa sense fil (SSID) està configurat incorrectament.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El nom de la xarxa sense fil (SSID) hauria de ser una combinació de números i lletres de l'alfabet anglès. (No utilitzeu caràcters especials).
	<p>La freqüència de l'encaminador no és de 2,4 GHz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Només s'admet una freqüència de l'encaminador de 2,4 GHz. Configureu l'encaminador sense fil a 2,4 GHz i connecteu-hi l'aparell. Per comprovar la freqüència de l'encaminador, consulteu-ho amb el vostre proveïdor de serveis d'Internet o amb el fabricant de l'encaminador.

Síntomes	Possible causa i solució
El vostre aparell i el vostre telèfon intel·ligent no estan connectats a la xarxa Wi-Fi.	<p>La distància entre l'aparell i l'encaminador és massa gran.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la distància entre l'aparell i l'encaminador és massa gran, és possible que el senyal sigui feble i que la connexió no estigui configurada correctament. Situeu l'encaminador més a prop de l'aparell.

Atenció al client i recanvis

Servei d'atenció al client

Si l'avaria no es pot solucionar amb les mesures anteriors, poseu-vos en contacte amb el Servei tècnic d'LG.

Trobareu les dades de contacte de tots els països en la targeta de garantia adjunta.

- En cas d'avaria, no utilitzeu l'aparell. Si es produeix una avaria, l'aparell ha d'aïllar-se retirant l'endoll de la xarxa o desconnectar-se retirant el fusible o desconnectant el disjuntor de la caixa de fusibles de la casa.
- L'aparell només ha de ser reparat per un electricista professional especialment format i qualificat. Les reparacions inadequades poden causar danys considerables.

- Podeu trobar l'adreça del vostre Centre d'atenció al client local i una altra informació per a clients a Internet a www.lg.com

Tingueu a mà les següents dades:

- El vostre nom i adreça, inclòs el codi postal.
- El vostre número de telèfon.
- Detalls exactes de la naturalesa del problema.
- El model, la sèrie i el número de sèrie. Aquestes dades es troben en la placa de característiques situada en la vora interior esquerra de la porta del forn.
- El vostre rebut de compra datat. Si us plau, tingueu en compte que la prova de compra és necessària per a qualsevol reclamació de garantia. Abans de sol·licitar una reclamació de garantia, assegureu-vos d'haver llegit la secció "SOLUCIÓ DE PROBLEMES." En cas que es comprovi que l'aparell no presenta cap fallada mecànica o elèctrica, es cobrarà un import per la inspecció realitzada per un tècnic.

⚠ PRECAUCIÓ

- Les reparacions de l'aparell només han de ser realitzades per un tècnic especialment autoritzat. Les reparacions incorrectes poden comportar perills considerables.
- No utilitzeu l'aparell si està danyat. En cas d'avaria, desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica. En cas d'avaria, les visites dels tècnics del Servei d'atenció al client o dels distribuïdors poden no estar cobertes per la garantia si la causa de l'avaria és conseqüència d'un ús anormal per part del client.

Peces de recanvi

Si necessiteu peces de recanvi o un tècnic, poseu-vos en contacte amb el Servei tècnic d'LG.

- La vostra trucada es transmetrà automàticament al Centre d'atenció al client responsable de la vostra zona de codi postal.

Fitxa del producte

REGLAMENT DELEGAT DE LA COMISSIÓ (UE) Núm. 65/2014 i 66/2014, Norma aplicable EN 60350-1:2016

Marca	LG
Identificador de model	WS7D7652CS, WS7D7652CB, WS7D7651CS, WS7D7651CB, WS7D7632WB, WS7D7631WB, WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B
Índex d'eficiència energètica (EEIcavity)	65,6
Classe d'eficiència energètica	A+
Consum d'energia (mode convencional)	0,89 kWh/cicle
Consum d'energia (mode convecció forçada)	0,57 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Elèctrica
Volum	76 litres
Massa	43,0 kg

REGLAMENT DE LA COMISSIÓ (UE) 2023/826, Norma aplicable EN 50564:2011

Consum d'energia en mode d'informació	0,8 W
Consum d'energia de la xarxa en mode d'espera	2,0 W
Temps que triga la funció de control d'energia, o una funció semblant, a posar automàticament l'aparell en mode d'espera i/o apagar-lo i/o un estat de pausa en xarxa	5 minuts

RECORDATORI

RECORDATORI

RECORDATORI

