



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

WSED766**, WS9D76****



MFL71927503
Rev.03_061225

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 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	13
Utilitzar la funció de Vapor.....	13
CURA DEL MEDI AMBIENT	15
Eliminació	15
Aparells usats	16
Eliminació de l'aparell antic	17
INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ	17
Instruccions de seguretat per a l'instal·lador	17
Connexió elèctrica.....	18

DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

Característiques del producte	19
Exterior/Interior	19
Accessoris.....	20

FUNCIONAMENT

Funcionament del panell de control	22
Funcions del panell de control	22
Consells per a estalviar energia	24
Canviar ajustos	24
Primers passos	24
Configuració.....	24
Bloqueig de control.....	24

Temps	24
Mode Sabbath	25
Wi-Fi	25
Inici a distància	25
Pantalla d'inici	26
Brillantor.....	26
Idioma.....	26
Volum.....	26
InstaView.....	27
Llum de preescalfament.....	27
Ajustar la temperatura	27
Diagnòstic intel·ligent.....	28
Restablir dades de fàbrica.....	28
Mode Demostració.....	28
Refredar forn	29
Temporitzador	29
Funcionament del forn	30
Abans d'utilitzar el forn	30
Muntar les reixetes (telescòpiques).....	30
Retirar el prestatge del carril	31
Utilitzar les guies telescòpiques	31
Cocció manual	34
Aire calent/Aire calent econòmic	41
Guia recomanada per a Aire calent econòmic	43
Fer pastissos o postres	43
Guia de cocció recomanada.....	45
Rostir.....	52
Mode Sonda (Model WSED7667M)	53
Guia de sondes recomanades	56
Rostir a la graella.....	57
Guia recomanada per a rostir a la graella	59
Fregir amb aire	60
Guia recomanada per a fregir amb aire.....	62
Air Sous-Vide (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	65
Guia recomanada per a Air Sous-Vide.....	67
Descongelar	67
Funció Vapor	69
Cocció al vapor	70
Sous-Vide (Model WSED7667M, WSED7666M)	73
Guia recomanada per a Sous-Vide.....	75
Receptes de cuina	76

Les meves receptes.....	92
Informació per als instituts d'assaig.....	93

FUNCIONS INTEL·LIGENTS

Aplicació LG ThinQ	96
Funcions de l'aplicació LG ThinQ.....	96
Instal·lar l'aplicació LG ThinQ i connectar un aparell LG.....	96
Especificacions de l'equip de ràdio	97
Declaració de conformitat.....	97
Informació del avís de software de codi obert.....	97
Funció de diagnòstic intel·ligent.....	98
Utilitzar LG ThinQ per a diagnosticar problemes.....	98
Utilitzar el diagnòstic audible per a diagnosticar problemes.....	98

MANTENIMENT

Neteja	99
Interior.....	99
Exterior	99
EasyClean	100
Piròlisi (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	102
Netejar el dipòsit d'aigua	104
Ús de la funció de descalcificació.....	105
Utilitzar la funció Drenatge.....	106
Utilitzar la funció Evaporació	106
Manteniment periòdic.....	106
Canviar el llum del forn	106
Extraure, muntar i desmuntar la porta del forn	107

SOLUCIONAR PROBLEMES

PREGUNTES FREQUENTS	111
Preguntes freqüents.....	111
Abans de trucar al servei de reparacions.....	112
Coccíó.....	112
Peces i característiques	114
Sorolls.....	115
Wi-Fi	116
Atenció al client i recanvis.....	116
Fitxa del producte	117

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 obstruiu 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 assecat 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.
- Utilitzeu únicament la temperatura de sonda recomanada per a aquest model de forn.

Manteniment

- No reparau 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.

Utilitzar la funció de Vapor

- El vapor calent pot provocar cremades.
- No obriu la porta i no toqueu els orificis de ventilació mentre la funció Vapor està en funcionament.
- 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 abans d'obrir la porta.

- El vapor es pot condensar a l'interior de la porta. No netegeu la condensació fins que la porta s'hagi refredat.

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 i del panell de control.

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 informarà 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.
- 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.

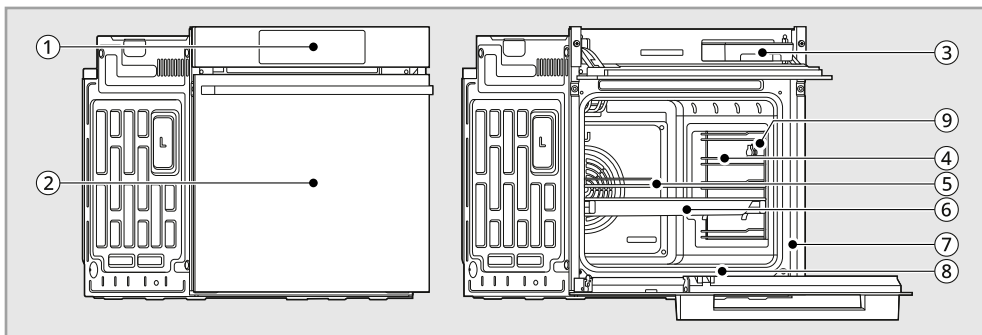
Connexió elèctrica

- 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



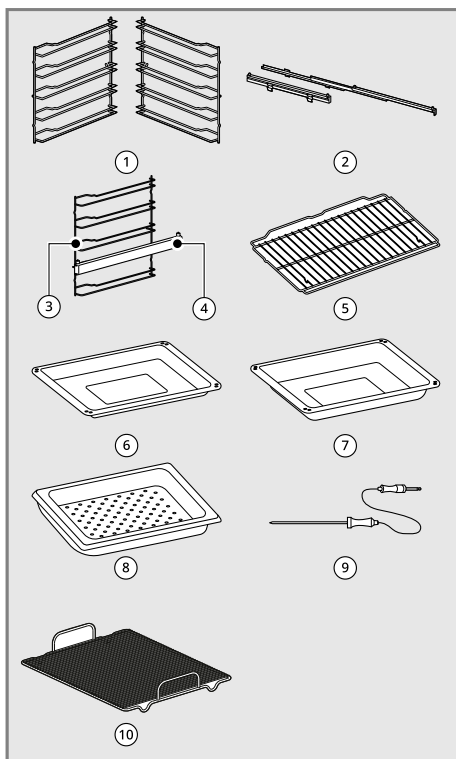
①	Comandament del forn	⑥	Safata del forn
②	Porta del forn	⑦	Etiqueta de classificació, placa de model i número de sèrie
③	Dipòsit d'aigua	⑧	Junta
④	Prestatge del carril (2 unitats)	⑨	Endoll per a sonda de carn (Model WSED7667M)
⑤	Graella de filferro		

NOTA

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

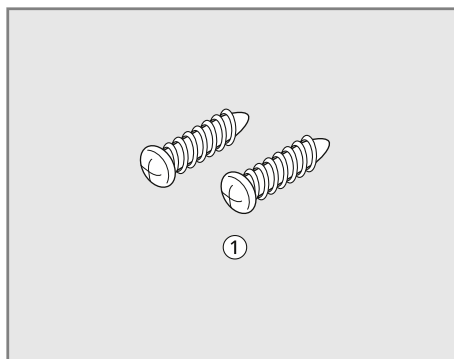
Accessoris

Accessoris per a la cocció



⑦	Safata profunda (1 unitat)
⑧	Safata perforada (1 unitat) • Model WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***
⑨	Sonda per a carn (1 unitat) • Model WSED7667*
⑩	Prestatge múltiple (1 unitat) • Model WS9D767***, WS9D765***

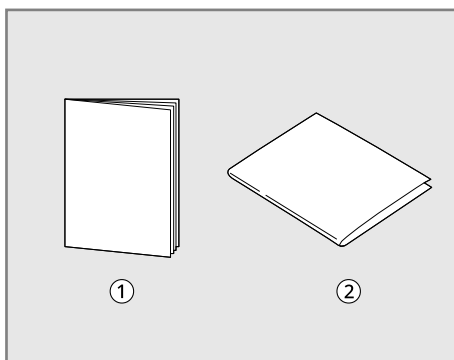
Accessoris per a la instal·lació



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

①	Prestatge del carril (2 unitats) • Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
②	Guia telescòpica (2 unitats) • Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
③	Prestatge del carril (2 unitats) • Model WSED7664*, WS9D7651**
④	Guia telescòpica (2 unitats) • Model WSED7664*, WS9D7651**
⑤	Graella de filferro (1 unitat)
⑥	Safata per a enfornar (1 unitat)

Manuais



①	Manual del propietari
---	-----------------------

⚠ ADVERTÈNCIA

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

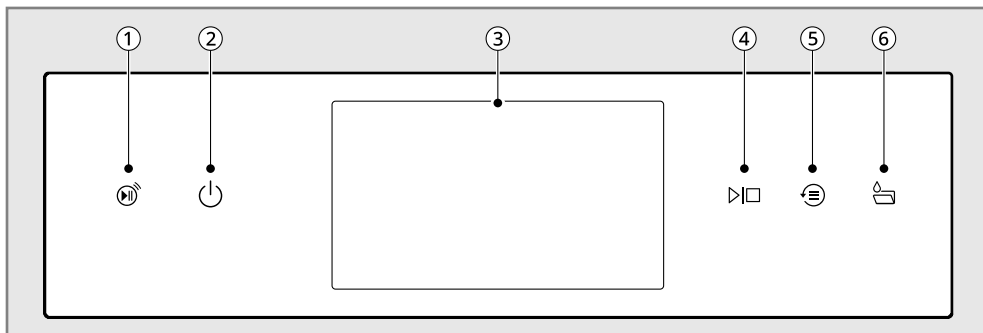
NOTA

- Poseu-vos en contacte amb un centre d'informació al client d'LG Electronics si falta algun accessori.
- 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.

FUNCIONAMENT

Funcionament del panell de control

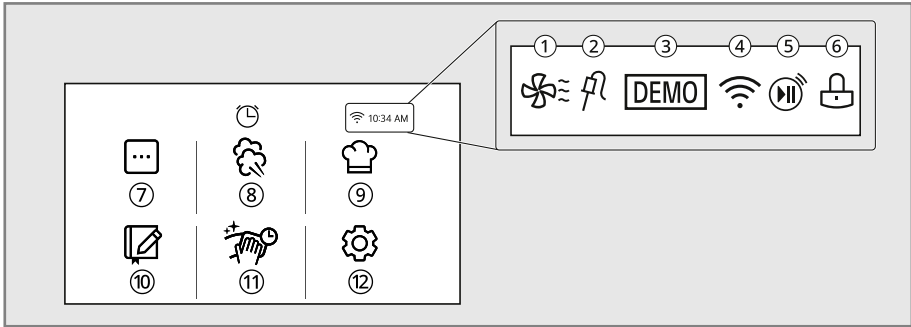
Funcions del panell de control










①	Indicador Inicio remoto
②	Power On/Off
③	Pantalla tàctil LCD
④	Iniciar/Detener
⑤	Cocción reciente
⑥	Dipòsit d'aigua

Icones de la pantalla

Les icones apareixen en la pantalla quan s'activa.



	<p>① Refredar forn Apareix durant o després del funcionament del forn per a indicar que el ventilador de refrigeració està funcionant en el forn.</p>
	<p>② Sonda Apareix quan la sonda està connectada. (Model WSED7667M)</p>
	<p>③ Demostració Apareix quan el mode Demostració està activat.</p>
 	<p>④ Wi-Fi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apareix quan el forn està connectat al Wi-Fi. • Apareix quan el forn no està connectat al Wi-Fi.
	<p>⑤ Inicio remot Apareix quan Inicio remot està actiu.</p>
	<p>⑥ Bloqueig Apareix quan Bloqueo de control està activat. Una vegada bloquejada la porta, l'indicador de bloqueig deixa de parpellejar i segueix encès.</p>

⑦	Cocción manual
⑧	Cocción al vapor
⑨	Cocción con receta
⑩	Mis recetas
⑪	Limpieza
⑫	Ajustes

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, seguïu 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

Primers passos

Després d'encendre el forn per primera vegada, ajusteu la configuració segons les vostres preferències.

- 1) Premeu el botó **Power On/Off** del panell de control si la pantalla LCD està apagada.
- 2) Després de l'animació d'inici, seleccioneu l'idioma desitjat i premeu **Siguiente**.
- 3) Ajusteu l'hora i premeu **Finalizado**.
- 4) Apareix la pantalla **Menú principal**.

NOTA

- Aquests ajustos s'emmagatzemen en la memòria, consulteu la secció **Hora** i **Idioma** per a canviar-los.
-

Configuració


Per a ajustar la configuració després de la configuració inicial, premeu el botó **Power On/Off** per a obrir la pantalla **Menú principal**. Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**.

Llisqueu el dit per la pantalla per a navegar per les pantalles de **Ajustes**.


Bloqueig de control

La funció **Bloqueo de control** impedeix automàticament que s'encenguin la majoria dels controls del forn. Desactiva totes les funcions excepte el botó **Power On/Off**. No bloqueja la porta del forn.

Bloqueig

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **Bloqueo de control**.
- 2) Quan **Bloqueo de control** està activat, la icona de bloqueig  apareix en la part superior de la pantalla.

Desbloquejar

- 1) Premeu qualsevol part de la pantalla mentre **Bloqueo de control** està activat.
- 2) Apareix una pantalla emergent. Manteniu premut **Desbloquear** durant 3 segons fins que finalitzi el compte enrere.
- 3) La icona de bloqueig  desapareix de la part superior de la pantalla.

Temps

El temps es mostra en la pantalla LCD.

Establir l'hora del dia

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **Hora**.
- 2) Premeu **Hora actual**. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números, després premeu **←**. Diverses vegades per a guardar els ajustos fins que es mostri la pantalla **Menú principal**. També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament l'hora i els minuts i, a continuació, prémer **OK**.
- 3) Premeu **←**.

Establir el format d'hora

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **Hora**.

- 2) Premeu **Formato de la hora** i seleccioneu un mode de rellotge de 12 o 24 hores.

- 5) Per a aturar el mode **Sabbat**, premeu el botó **Power On/Off** en el panell de control.

Mode Sabbath

El mode Sabbath s'utilitza normalment durant el Sabbath jueu i els dies festius. 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. **Sabbat** i la temperatura programada apareixeran 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**, el forn funciona en mode **Calor inferior** i la temperatura 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 **Sabbat**, 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) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **Sabbat**.
- 2) Premeu **Temperatura** per a ajustar la temperatura de desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.
També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura i, a continuació, prémer **OK**.
- 3) Premeu **Hora de cocció** per a ajustar el temps de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.
També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura i, a continuació, prémer **OK**.

- 4) Premeu **INICIAR**.

NOTA

- Si s'ajusta un temps de cocció, el forn s'apaga automàticament al final del temps de cocció, sense sonar. El forn roman en mode Sabbath.
- Si no s'ajusta cap temps de cocció, el forn no s'apagarà automàticament.
- Després d'un tall de corrent, la pantalla tornarà a encendre's en mode Sabbath, però el forn continuarà apagat.

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) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **Wi-Fi**.
- 2) Premeu **Ajustar Wi-Fi**.
- 3) Seguiu les instruccions en la Guia Wi-Fi de la pantalla.


Reiniciar el Wi-Fi

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **Wi-Fi**.
- 2) Premeu **Restablecer Wi-Fi**.
- 3) Seguiu les instruccions en la Guia Wi-Fi de la pantalla.

Inici a distància

Aquesta funció pot utilitzar-se amb els modes **Cocció manual**. Inicia o atura la cocció a distància. L'aparell ha d'estar connectat a una xarxa Wi-Fi domèstica per a utilitzar l'Inici a distància.

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

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **Inici remot**.
- 2) Seleccioneu **ON** per activar l'inici remot o **OFF** per desactivar-lo.
- 3) Si **ON** està seleccionat, la icona **Inici remot**  apareix en la part superior de la pantalla. "El Inicio remoto está activo. Compruebe la app LG ThinQ para utilizar el Inicio remoto." apareix en la pantalla quan la funció **Inici remot** està activada.
- 4) Seguiu les instruccions de l'aplicació per a telèfon intel·ligent LG ThinQ per a utilitzar la funció Inici a distància.

Pantalla d'inici

Hi ha cinc temes de pantalla diferents disponibles.

Ajustar la pantalla d'inici

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **Pantalla inicial**.
- 2) Seleccioneu el tema de pantalla d'inici que desitgeu.

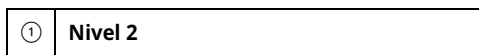
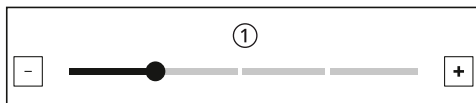
Brillantor

Ajust la brillantor de la pantalla LCD del Nivell 1 (20 %) al Nivell 5 (100 %) en increments del 20 %.

Ajust la brillantor de la pantalla

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior central de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per damunt de la pantalla Ajustos i, a continuació, premeu **Brillo**.

- 2) Ajusteu la brillantor de la pantalla prement i arrossegant el punt per la barra, tocant en qualsevol lloc de la barra o prement **+** o **-**.



- 3) Premeu ←.

Idioma

Establiu l'idioma de la pantalla.

Seleccionar un idioma

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per damunt de la pantalla Ajustos i, a continuació, premeu **Idioma**.
- 2) Seleccioneu l'idioma desitjat.

Volum

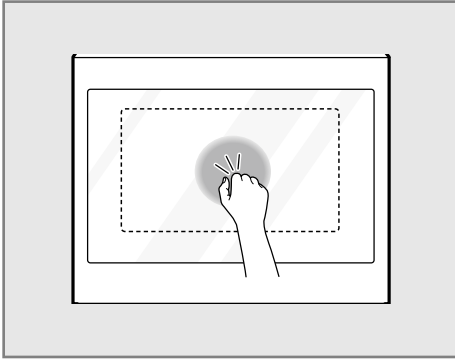
Ajusteu el volum de les següents característiques: Inici del forn, Funcionament dels botons, Final de coccó, Preescalfar completat.

Ajustar el volum

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per damunt de la pantalla Ajustos i, a continuació, premeu **Volumen**.
- 2) Seleccioneu **Silencio**, **Bajo** o **Alto**.
- 3) Premeu ←.

InstaView

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



- Els copets en el panell de control o sorolls forts prop del forn poden activar la funció InstaView.

Ajustar InstaView

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **InstaView**.
- 2) "Dé dos toques en el centro del panel de vidrio para mostrar los contenidos del horno sin abrir la puerta" apareix en la pantalla quan la funció **InstaView** està activada. Premeu **OK**.

⚠ 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.

Llum de preescalfament

Quan el forn aconsegueix la temperatura programada, el pilot de preescalfament parpelleja 5 vegades o fins que s'obre la porta del forn.

Podeu encendre o apagar el llum de preescalfament.

Ajustar el llum de preescalfament

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per la pantalla i, a continuació, premeu **Luz de precalentamiento**.
- 2) Seleccioneu **ON** o **OFF**.

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**, **Bloqueo de control**, **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.

Ajustar la temperatura

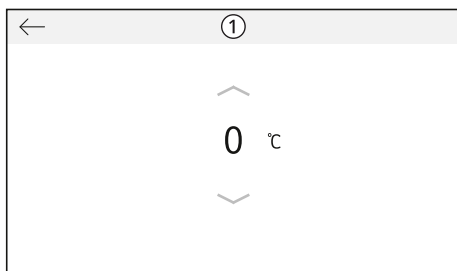
El vostre nou forn pot cuinar de forma diferent del qual vau substituir. Utilitzeu el vostre nou forn durant unes setmanes per a familiaritzar-vos amb ell abans de canviar els ajustos de temperatura. Si després de familiaritzar-vos amb el nou forn, continueu pensant que està massa calent o massa fred, podeu ajustar vosaltres mateixos la temperatura del forn.

NOTA

- Per a començar, pugeu o baixeu la temperatura 19 °C. Proveu el forn amb el nou ajust. Si el forn continua necessitant un ajust, torneu a pujar o baixar la temperatura, utilitzant el primer ajust com a indicador. Per exemple, si l'ajust va ser excessiu, pugeu o baixeu la temperatura 5 °C. Si l'ajust va ser insuficient, pugeu o baixeu la temperatura 12 °C. Procediu d'aquesta manera fins que el forn estigui ajustat a la vostra satisfacció.

Ajustar la temperatura

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per la pantalla i, a continuació, premeu **Ajuste de temperatura**.
- 2) Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar la temperatura en increments d'1 grau. Manteniu premut **▲** o **▼** per a desplaçar-vos cap amunt o cap avall en l'escala.



①	Ajuste de temperatura
---	------------------------------

- 3) Quan aparegui el canvi desitjat damunt de l'escala, premeu **←**.

Diagnòstic intel·ligent

El Diagnòstic intel·ligent pot executar-se a través d'una aplicació per a telèfon intel·ligent o trucant al servei d'assistència. Col·loqueu el filtre del vostre telèfon intel·ligent prop de la cantonada superior esquerra de la pantalla. Consulteu "Funció de

diagnòstic intel·ligent" en la secció Funcions intel·ligents per a obtenir instruccions detallades.

- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per la pantalla i, a continuació, premeu **Smart Diagnosis**.
- 2) Premeu **INICIAR** per a iniciar el to de diagnòstic.

Restablir dades de fàbrica

Aquesta funció retorna tots els ajustos als valors predeterminats de fàbrica.

⚠ PRECAUCIÓ

- S'esborraran totes les dades emmagatzemades.

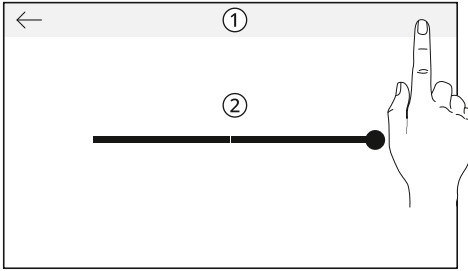
- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per la pantalla i, a continuació, premeu **Restablecimiento de datos de fábrica**.
- 2) Si desitgeu restablir les dades als valors predeterminats de fàbrica, premeu **REINICIAR**. Apareixerà una finestra emergent en la pantalla i, a continuació, premeu **REINICIAR**.

Mode Demostració

Mode Demostració per a ús exclusiu en sales d'exposició. El forn no s'escalfarà.


- 1) Premeu **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per la pantalla i, a continuació, premeu **Volumen**.
- 2) Premeu la cantonada superior dreta de la pantalla 15 vegades per a activar o desactivar el mode Demostració.

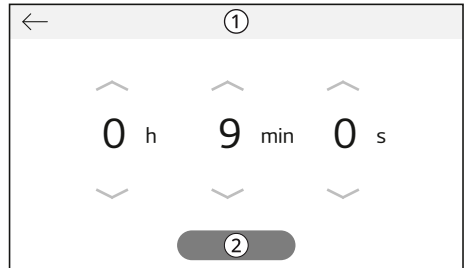
- **DEMO** apareix a la cantonada dreta de la pantalla **Menú principal**.



adicionals. Una vegada que s'esgota el temps, el forn sona i **Temporitzador finalizado** apareix en la pantalla.

Ajustar el temporitzador

- 1) Premeu la icona del rellotge  en la part superior central de la pantalla.
- 2) Desplaceu-vos pels números de la finestra emergent fins que aparegui el temps desitjat en la pantalla i, a continuació, premeu **INICIAR**.



①	Volumen
②	Alto

- 3) Per a desactivar el mode, repetiu de nou els passos 1) i 2).


NOTA


- Quan el mode Demostració està activat, l'aparell no s'escalfa.
- La icona del mode Demostració del forn apareix en la pantalla si el mode Demostració està activat.

①	Temporitzador
②	INICIAR

- 3) El temps restant apareix al costat de la icona del rellotge en la pantalla.
Sona una campaneta quan s'esgota el temps programat i apareix **Temporitzador finalizado** en la pantalla. El timbre sona cada 15 segons fins que es prem **OK**.

Refredar forn

La icona de refredament del forn  apareix en la pantalla si la temperatura a l'interior del forn és alta durant o després del funcionament. La icona de refredament del forn desapareix si la temperatura del forn és baixa.

La icona de refredament del forn  desapareix si la temperatura del forn és baixa.

- En alguns modes, el ventilador de refrigeració pot funcionar independentment de la temperatura del forn.

Ajustar o cancel·lar el temporitzador

- 1) Premeu el temps restant al costat de la icona del rellotge en la pantalla.
- 2) Per a cancel·lar el temporitzador, premeu **DETENER** en la pantalla.
- 3) Per a ajustar el temps, desplaceu-vos pels números de la finestra emergent fins que aparegui el temps desitjat en la pantalla i, a continuació, premeu **REINICIAR**.
- 4) S'ajustarà el temps restant en la pantalla.

Temporitzador

Els temporitzadors de forn no afecten el funcionament del forn ni al temps de cocció. Utilitzeu-los com a temporitzadors de cuina

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.
- 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.

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

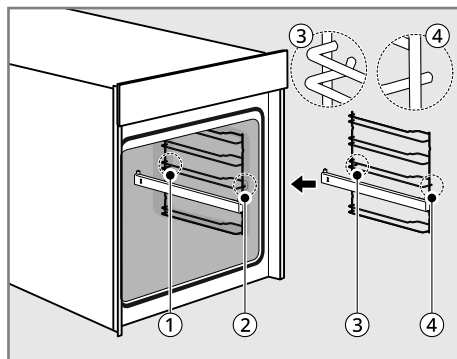
- No bloquegeu la ventilació entre la porta del forn i el controlador.

Muntar les reixetes (telescòpiques)

⚠️ ADVERTÈNCIA

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

Munteu les reixetes de carril a banda i banda de la cavitat del forn abans de posar-lo en funcionament per primera vegada.



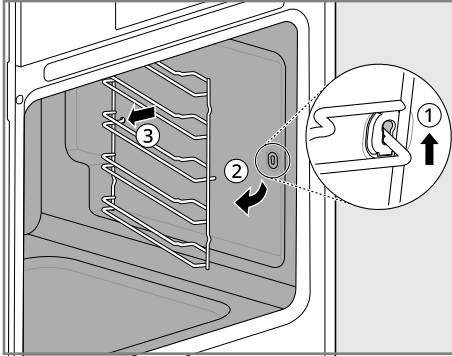
①	Forat posterior
②	Forat davanter
③	Ganxo de reixeta de carril posterior (corbat)
④	Ganxo de reixeta de carril davanter (recte)

- 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.
- 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.

Retirar el prestatge del carril

⚠️ ADVERTÈNCIA

- No toqueu les reixetes del forn mentre estiguin calentes.

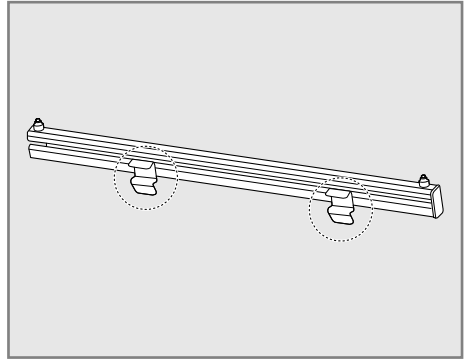


- 1) Aixequeu lleugerament el prestatge ①.
- 2) Separeu la part davantera de la reixeta de la paret lateral ②.
- 3) Continueu balancejant la part davantera de la reixeta cap al centre del forn ② mentre estireu la part posterior de la reixeta allunyant-la de la paret lateral per a alliberar el seu ganxo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

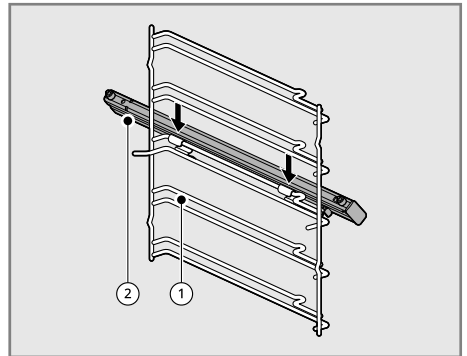
NOTA

- Col·loqueu un drap suau al terra per a evitar malmetre les peces. És essencial que les guies telescòpiques es muntin i fixin correctament. En cas contrari, la guia i el seu contingut podrien caure i malmetre greument el forn.

- 1) Comproveu la direcció de la guia telescòpica, ja que la part llarga de la pinça telescòpica mira cap avall i els passadors de la guia telescòpica apunten cap amunt.



- 2) Col·loqueu la guia telescòpica paral·lela a la reixeta del carril en posició horitzontal.



Utilitzar les guies telescòpiques

Instal·lar les guies telescòpiques (Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

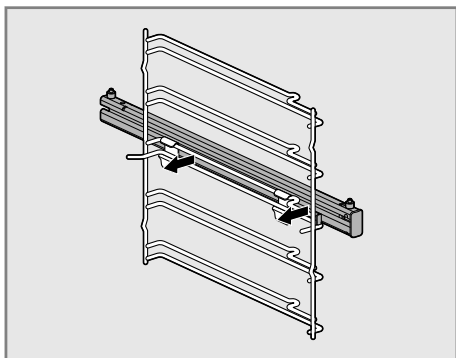
Instal·leu les guies telescòpiques abans d'utilitzar el forn per primera vegada.

⚠️ ADVERTÈNCIA

- Deixeu que el forn es refredi abans d'instal·lar o retirar les guies telescòpiques per a evitar cremades.

①	Prestatge del carril
②	Guia telescòpica

- 3) Enganxeu els dos clips de la guia telescòpica en el raíl superior de la posició del prestatge desitjat.



- 4) Col·loqueu la guia telescòpica en el prestatge fins que la part inferior de la sivella del clip de la guia telescòpica s'enganxi en el raíl inferior de la posició del prestatge desitjat.
- 5) Repetiu els passos 1-4 per a instal·lar l'altra guia telescòpica en l'altre costat.

Retirar les guies telescòpiques (Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

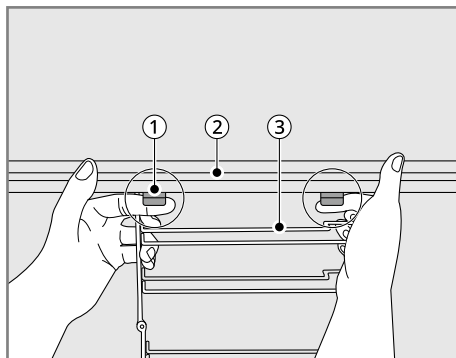
⚠️ ADVERTÈNCIA

- Deixeu que el forn es refredi abans d'instal·lar o retirar les guies telescòpiques per a evitar cremades.

NOTA

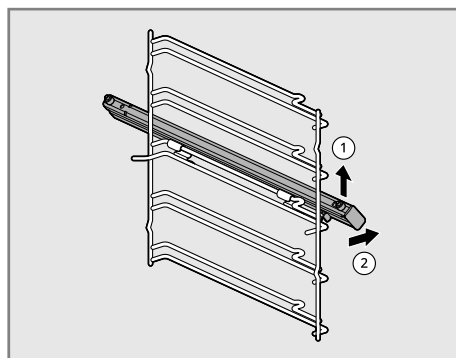
- Col·loqueu un drap suau al terra per a evitar malmetre les peces. És essencial que les guies telescòpiques es muntin i fixin correctament. En cas contrari, la guia i el seu contingut podrien caure i malmetre greument el forn.

- 1) Estireu cap endavant els clips telescòpics



①	Clip de la guia telescòpica
②	Guia telescòpica
③	Prestatge del carril

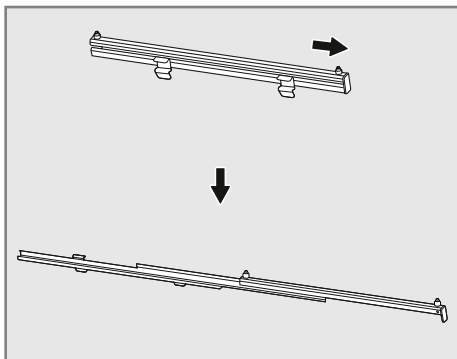
- 2) Aixequeu tota la guia telescòpica i estireu-la per a separar-la del prestatge del carril.



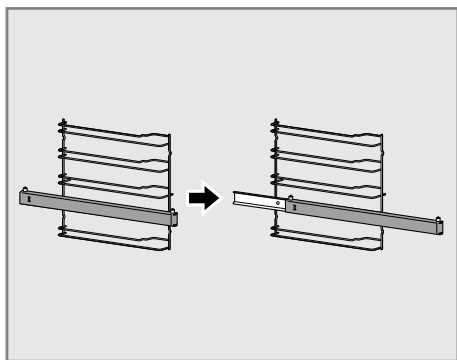
Utilitzar les guies telescòpiques

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

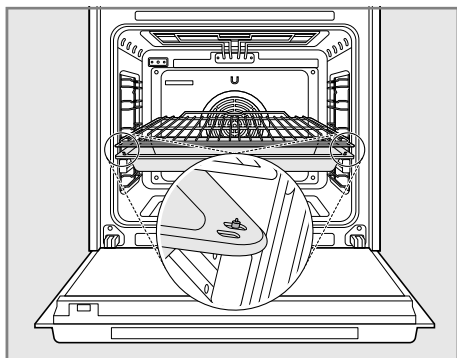
- Model WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**



- Model WSED7664*, WS9D7651**



- 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.






Cocció manual




Llegiu la següent guia i seleccioneu el mode de cocció desitjat per a satisfer les vostres necessitats específiques de cocció.




• ● : Disponible / X: No disponible





1 WSED7665, WSED7664*, WS9D765***



2 WSED7667, WSED7666*, WS9D767***



Funció	Rang de temperatura	Temperatura per defecte	Opció		Descripció
			Preescalf ar ràpid >>	Sonda φ (WSED766 7M)	
Aire caliente 	30-275 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	●	●	El mode Aire caliente utilitza únicament l'element calefactor de la paret posterior i el ventilador de convecció. També és possible coure al forn en més d'un nivell en el mode Aire caliente . Això significa que és adequat per a pastissos de fruites, barreges o amb massa de llevat, per exemple una trena de pa.
Aire caliente económic 	30-275 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	X	X	El mode Aire caliente económic utilitza el sistema de calefacció optimitzat per a estalviar energia mentre es couen els aliments. En aquest mode, la calor residual pot utilitzar-se per a conservar energia.
Calor sup. Inf. 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	170 °C	●	●	En el mode Calor sup. Inf. 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.

Funció	Rang de temperatura	Temperatura per defecte	Opció		Descripció
			Preescalfar ràpid >>	Sonda φ l (WSED766 7M)	
Asar 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	190 °C	X	●	En el mode Asar , les resistències superiors i el ventilador de convecció estan encesos. Aquesta funció és adequada per a peces grans de carn o aviram, com a rostit enrotllat o gall dindi.
Modo pizza 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	180 °C	X	X	En el mode Modo 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. En utilitzar el mode Modo pizza , el temps de cocció ha de variar en funció del tipus i el gruix de la massa i la cobertura.
Ventilació n estàtica 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	●	X	A més del mode Calor sup. Inf. (superior i inferior ocult), el mode Ventilació estàtica utilitza el ventilador de convecció, això significa que la temperatura de rostit i enformat pot reduir-se en 20-40 °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.


Funció	Rang de temperatura	Temperatura per defecte	Opció		Descripció
			Preescalf ar ràpid >>	Sonda $\text{f}\ell$ (WSED766 7M)	
Grill grande 	Alt / Mig / Baix	Alt	X	X	El mode Grill grande 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 preajustat és alt. Cuineu sempre amb la porta tancada.
Grill pequeño 	Alt / Mig / Baix	Alt	X	X	El mode Grill pequeño funciona de la mateixa manera que el mode Grill grande , no obstant això, només s'utilitza part de la resistència del grill. Això ho fa adequat per a plats més petits. El nivell preajustat és alt. Cuineu sempre amb la porta tancada.
Calor inferior 	30 - 250 °C	170 °C	X	X	En el mode Calor inferior , només s'utilitza la resistència oculta en la part inferior del forn. Aquesta funció és especialment adequada per a acabar pastissos o pizzas en un dels nivells inferiors del forn.

Funció	Rang de temperatura	Temperatura per defecte	Opció		Descripció
			Preescalfar ràpid >>	Sonda ϕ l (WSED766 7M)	
Calor sup. Inf. econòmic 	30 - 300 °C *1 30 - 250 °C *2	170 °C	X	X	El mode Calor sup. Inf. econòmic utilitza el sistema de calefacció optimitzat per a estalviar energia mentre es couen els aliments. En aquest mode, la calor residual pot utilitzar-se per a conservar energia. Mantingueu sempre la porta tancada mentre cuineu per conservar la calor.
Freidora con aire 	150 - 275 °C *1 150 - 250 °C *2	200 °C	X	X	La funció Freidora con aire està especialment dissenyada per a fregir sense oli.
Aire al vacío *1 	30 - 100 °C	50 °C	X	X	El mode Aire al vacío 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 cuinar-los.
Secado 	30 - 150 °C	80 °C	X	X	El mode Secado utilitza únicament la resistència de la paret posterior i el ventilador de convecció. Per a assecar herbes, fruites i verdures.

Funció	Rang de temperatura	Temperatura per defecte	Opció		Descripció
			Preescalfar ràpid >>	Sonda ϕ l (WSED766 7M)	
Calentar 	40 - 100 °C	75 °C	X	X	<p>En el mode Calentar, 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 a 100 °C. També es pot ajustar la durada d'aquesta funció.</p>
Descongela 	-	-	X	X	<p>En el mode Descongela, només s'utilitza el ventilador sense calefacció. L'aire circulat 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.</p>

Funció	Rang de temperatura	Temperatura per defecte	Opció		Descripció
			Preescalfar ràpid >>	Sonda \uparrow (WSED766 7M)	
Comida congelada 	30 - 250 °C	200 °C	X	X	Per a la preparació ràpida de productes congelats. La temperatura depèn de les instruccions del fabricant. Utilitzeu la temperatura més alta especificada en l'envàs. El temps de cocció és l'especificat o inferior.
Fermentar 	30 - 60 °C	40 °C	X	X	El mode Fermentar 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 Calentar per a mantenir els aliments calents.

40 FUNCIONAMENT

Funció	Rang de temperatura	Temperatura per defecte	Opció		Descripció
			Preescalf ar ràpid >>	Sonda μ l (WSED766 7M)	
Platos calientes 	30 - 70 °C	50 °C	X	X	<p>El mode Platos calientes s'utilitza per a mantenir els plats calents de manera uniforme. En aquest mode de funcionament, el sistema utilitza la resistència de convecció i el ventilador situats en la part posterior del forn per a fer circular aire calent. Es pot ajustar una temperatura seleccionable de 30 a 70 °C. També es pot ajustar la durada d'aquesta funció. Assegureu-vos que la vaixella és compatible amb el forn.</p>

Aire calent/Aire calent econòmic

PRECAUCIÓ

- En prémer el botó **Power On/Off** durant la cocció s'esborren tots els ajustos.

NOTA

- Si no s'ajusta cap temps de cocció, el forn s'apagarà automàticament després de 12 hores.

Ajustar Aire calent/Aire calent econòmic

- 1) Premeu **Cocció manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Seleccioneu **Aire caliente** o **Aire caliente econòmic** en la pantalla del mode de cocció.

- 3) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 4) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.
I premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per establir el temps de cocció o de final de cocció.

Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 5) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control. El forn comença a preescalfar-se.
- 6) Si està ajustat el temps de cocció, en la pantalla apareix el temps restant. Si s'ha ajustat una hora final de cocció, l'hora d'inici apareix en la pantalla.
- 7) Una vegada finalitzat el preescalfament, sona un senyal acústic.

- 8) Al final del temps de cocció ajustat sona una campaneta i apareix una notificació en la pantalla. Obriu la porta del forn i retireu els aliments.

Canviar els ajustos Aire calent/Aire calent econòmic

- 1) Premeu **Editar** per anar a la pantalla Ajustos de cocció.
- 2) Ajusteu les opcions mitjançant el panell numèric o la funció de desplaçament.
- 3) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

NOTA

- El ventilador del forn funciona durant el cicle **Aire caliente**. El ventilador s'atura quan la porta està oberta. En alguns casos, el ventilador pot apagar-se durant el cicle **Aire caliente**.

Consells per a Aire Calent

- Utilitzeu **Aire caliente** 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.
- 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.

Consells per a Aire calent econòmic

- Sempre que sigui possible, no preescalfeu el forn abans d'introduir els aliments.

42 FUNCIONAMENT

- 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.

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
Galetes	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

Fer pastissos o postres

Quan feu pastissos o postres, feu servir els modes **Aire caliente** o **Calor sup. Inf.**

Motlles

- Quan coeu amb els modes de calor **Calor sup. Inf.**, utilitzeu motlles amb una superfície metàl·lica fosca o recoberta.
- Quan coeu amb **Aire caliente**, 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 **Calor sup. Inf.**, 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.

NOTA

- La safata inclosa pot variar en funció del producte.

Posició de la reixeta del forn

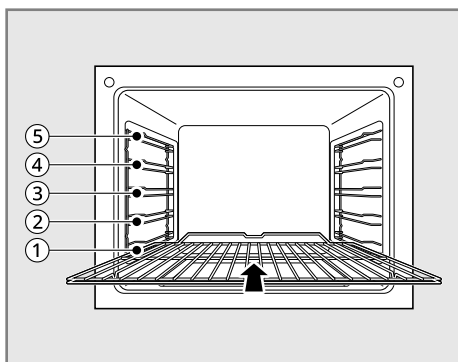
Les posicions de les reixetes del forn estan numerades de baix cap amunt.

Quan utilitzeu **Calor sup. Inf.**, podeu coure en una sola reixeta, per exemple en la posició de reixeta

③.

44 FUNCIONAMENT

Si utilitzeu **Aire caliente**, 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.



Cocció en una sola reixeta



Pastissos en motlles					
Mode de cocció	Aire caliente 		Calor sup. Inf. 		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
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 en motlles					
Mode de cocció	Aire caliente 		Calor sup. Inf. 		Temps d'enfornat (minut)
Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	Temp. (°C)	
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 caliente 		Calor sup. Inf. 		Temps d'enfornat (minut)
Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	Temp. (°C)	
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
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

Pastissos en safata del forn					
Mode de cocció	Aire caliente 		Calor sup. Inf. 		Temps d'enforat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
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

Galletes					
Mode de cocció	Aire caliente 		Calor sup. Inf. 		Temps d'enforat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
Galletes de pasta brisa *2	3	150-160	4	170-190 *1	06-20
Galletes amb cobertura *2	3	140-150	4	160-180	10-40
Galletes amb massa de pastís *2	3	150-160	4	170-190	15-20
Pastissos i pastes amb clara d'ou, merengues	3	80-100	4	100-120	120-150


Galetes					
Mode de cocció	Aire caliente 		Calor sup. Inf. 		Temps d'enfornat (minut)
	Categoria	Posició reixeta	Temp. (°C)	Posició reixeta	
Macaroons	3	100-120	4	120-140	30-60
Galetes 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


*1 Preescalfeu el forn.

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

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

Enfornat en més d'una reixeta del forn

Pastissos/pastissos i brioixeria en safata de forn			
Categoria	Aire caliente 		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
Galetes de pasta brisa *2	2, 4	150-160	15-35
Galetes amb cobertura *2	2, 4	140-150	20-60
Galetes amb massa de pastís *2	2, 4	160-170	25-40

Pastissos/pastissos i brioixeria en safata de forn			
Categoria	Aire caliente 		Temps d'enfornat (minut)
	Posició reixeta	Temp. (°C)	
Pastissos i pastes amb clara d'ou, merengues *2	2, 4	80-100	130-170
Macaroons *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 ⑤ de la reixeta.

*1 Preescalfeu el forn.

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

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

Guia per a strudel i plats al forn

Categoria	Calor sup. Inf. 		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

Categoria	Calor sup. Inf.		Temps d'enfornat (minut)
	Posició reixeta	Temp. (°C)	
Verdures farcides	1	180-200	30-60

*1 Preescalfeu el forn.

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

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

Guia per a plats preparats congelats

Categoria	Calor sup. Inf.		Temps d'enfornat (minut)
	Posició reixeta	Temp. (°C)	
Pizza congelada	3	Seguiu les instruccions del paquet.	Seguiu les instruccions del paquet.
Baguette	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.

Resultats dels pastissos	Possible causa	Solució
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.
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.

Rostir

Quan rostiu, feu servir els modes **Asar** o **Calor sup. Inf.**

La guia de rostir conté les temperatures necessàries, els temps de rostir 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 **Calor sup. Inf.**. Per a tots els altres tipus de carn recomanem el mode **Asar**.
- Afegiu una mica de líquid per a evitar que els suc del rostir 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 rostir és merament orientativa, els gustos individuals i els talls de carn variaran.

Ajustar el mode Rostir

- 1) Premeu **Cocció manual** en la pantalla **Menú principal**.

Guia de rostir recomanada

- Reixeta: posició reixeta

Aliment	Reixeta	Asar 		Calor sup. Inf. 	
		Temp. (°C) *1	Temps (minut)	Temp. (°C) *1	Temps (minut)
Ternera (aprox. 1 kg)	2	190	50-70	200	70-90
Cérvol (aprox. 1 kg)	2	180	75-100	200-230	100-120

- 2) Seleccioneu **Asar** en la pantalla del mode de cocció.

- 3) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 4) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.

Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 5) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control. El forn comença a preescalfar-se.
- 6) Si està ajustat el temps de cocció, en la pantalla apareix el temps restant. Si s'ha ajustat una hora final de cocció, l'hora d'inici apareix en la pantalla.
- 7) Una vegada finalitzat el preescalfament, sona un senyal acústic.
- 8) Al final del temps de cocció ajustat sona una campaneta i apareix una notificació en la pantalla. Obriu la porta del forn i retireu els aliments.

Aliment	Reixeta	Asar		Calor sup. Inf.	
		Temp. (°C) *1	Temps (minut)	Temp. (°C) *1	Temps (minut)
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
Paletilla de cordero (aprox. 1 kg)	2	180	110-130	200	150
Aves de corral (aprox. 1 kg)	2	210	50-60	200-220	70-90
Aves de corral (aprox. 2 kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Aves de corral (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

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

Consells per a rostir

- Per a obtenir millors resultats de rostir, ruixeu l'aviram amb els seus propis sucus 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 sucus 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.)

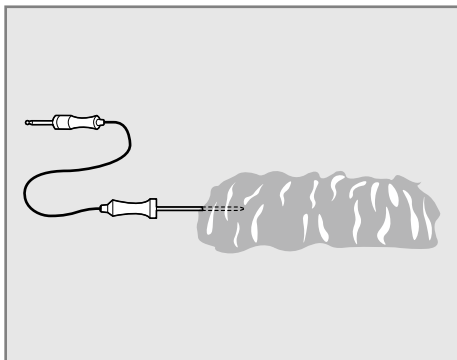
- Aboqueu suficient aigua en la safata profunda (o safata de forn) per a evitar la generació de fum quan utilitzeu el mode de rostir.
- Netegeu el forn tan aviat com sigui possible després d'utilitzar-lo si esteu rostint en una font o safata oberta. És més fàcil eliminar les esquitxades de greix quan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

Mode Sonda (Model WSED7667M)

La sonda mesura amb precisió la temperatura interna de la carn, les aus i els guisats. Desendolieu i retireu sempre la sonda del forn abans de treure els aliments. Abans d'usar-la, inseriu la sonda en el centre de la part més gruixuda de la carn o a l'interior de la cuixa o el pit de pollastre, lluny del greix o l'os. Introduïu els aliments en el forn i

connecteu la sonda per a carn a la clavilla. Manteniu la sonda el més allunyada possible de les fonts de calor.

- La sonda pot utilitzar-se en els modes **Aire caliente**, **Calor sup. Inf.** o **Asar**.
- Per a talls fins de carn, introduïu la sonda en el costat més gruixut de la carn.



NOTA

- Utilitzeu únicament la temperatura de sonda recomanada per a aquest model de forn.

Utilitzar la funció Sonda per a carn

⚠ PRECAUCIÓ

- Utilitzeu sempre un guant per a forn per a retirar la sonda de temperatura. No toqueu la resistència de rostit. L'incompliment d'aquesta advertència pot provocar lesions personals greus.
- Per a evitar danys en la sonda per a carn, no utilitzeu pinces per a estirar-la en extreure-la.
- No guardeu la sonda per a carn en el forn.

NOTA

- Per a evitar el trencament de la sonda, assegureu-vos que els aliments estan completament descongelats abans d'introduir la sonda.
- Consulteu la taula de temperatures recomanades per a ajustar la temperatura de la sonda.

- 1) Inseriu la sonda en l'aliment.
- 2) Obriu la tapa cap amunt i connecteu la sonda a la presa del forn. En la pantalla apareix **La sonda està connectada** i en la part superior la icona de la sonda.

Icona de la sonda	
-------------------	--

- 3) Seleccioneu el mode de cocció desitjat. La sonda pot utilitzar-se amb els modes **Aire caliente**, **Calor sup. Inf.** i **Asar**.
- 4) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- La temperatura predeterminada de la sonda és de 65 °C, però pot canviar-se a qualsevol temperatura entre 30 °C i 99 °C en passos d'1 °C.

Icona del teclat numèric	
--------------------------	--

- 5) Si ho desitgeu, premeu **Hora** per a ajustar l'hora de finalització de la cocció.
Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.
També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.
- 6) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control. Si s'ha ajustat una hora d'inici diferit, l'hora d'inici apareixerà en la pantalla.
- 7) Quan s'assoleix la temperatura de la sonda ajustada, el forn s'apaga automàticament.

Modificar la temperatura de la sonda durant la cocció

- 1) Premeu **Editar** en la pantalla per a accedir a la pantalla Ajustos de cocció.
- 2) Ajusteu la configuració com desitgeu.

- 3) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.

Per a aturar la cocció

Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

NOTA

- Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control en qualsevol moment per a cancel·lar la cocció.
 - Mentre s'executa el mode de la sonda per a carn, EasyClean no respon.
-

Guia de sondes recomanades

Taula de col·locació de sondes recomanades

Categoria	Exemples d'aliments	Col·locació de la sonda
Carn picada i mescles de carn	Pastís de carn	Inserir en la part més gruixuda
	Mandonguilles	
Carn fresca de vaca, vedella i xai	Filets, rostits, costelles	Inserir en la part més gruixuda, lluny de l'os, el greix i el cartílag
Aviram	Pollastre o gall dindi sencer	Inserir en la part més gruixuda de la cuixa, evitant l'os
	Pits de pollastre o rostits d'aviram	
	Ànec, oca, faisà	
	Farcit (sol o en au)	Inserir en la part més gruixuda del plat
Porc i Pernil	Carn de porc fresca	Inserir en la part més gruixuda, lluny de l'os, el greix i el cartílag
	Pernil fresc (cru)	
	Pernil precuinat (Reescalfar i servir)	
Sobres i guisats	Sobres	Inserir en la part més gruixuda del plat
	Cassoles	
Marisc	Peix sencer	Inserir en la part més gruixuda del peix
	Filet de peix (costat del peix)	
	Filets o porcions de peix	

Taula de temperatures recomanades

Categoria	Exemples d'aliments	Temp. interna desitjada	Cocció desitjada
Carn picada i mescles de carn	Pastís de carn	71 °C	-
	Mandonguilles	74 °C	

Categoria	Exemples d'aliments	Temp. interna desitjada	Cocció desitjada
Carn fresca de vaca, vedella i xai	Rostits	63 °C	Molt poc fet: 49 °C Poc fet: 52 °C Al punt: 54 °C Al punt ben fet: 57 °C Molt ben fet: 60 °C
Aviram	Pollastre o gall dindi sencer	74 °C	-
	Pits de pollastre o rostits d'aviram		
	Ànec, oca, faisà		
	Farcit (sol o en au)		
Porc i Pernil	Carn de porc fresca	63 °C	Molt ben fet: 77 °C
	Pernil fresc (cru)		Molt ben fet: 71 °C
	Pernil precuinat (Reescalfar i servir)	60 °C	-
Sobres i guisats	Sobres	74 °C	-
	Cassoles		
Marisc	Peix sencer	63 °C	-
	Filet de peix (costat del peix)		
	Filets o porcions de peix		

Rostir a la graella

Per a rostir a la graella, podeu triar entre 2 modes de funcionament diferents. Preescalfeu durant 5 minuts quan rostiu.

- Per a grans quantitats d'aliments plans per a rostir, per a coure a dalt en motlles grans. Trieu els nivells de potència (**Bajo, Medio o Alto**) adequats per als aliments que rostireu.
- Per a quantitats d'aliments plans més petites per a rostir, per a coure en motlles petits. Trieu els nivells de potència (**Bajo, Medio, Alto**) adequats per als aliments que rostireu.

⚠️ ADVERTÈNCIA

- Les parts exposades del forn poden escalfar-se durant el rostit. 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. 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.

Ajustar el mode Grill

- 1) Premeu **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Seleccioneu **Grill grande** o **Grill pequeño** en la pantalla del mode de cocción.
- 3) Seleccioneu la temperatura desitjada: **Bajo**, **Medio** o **Alto**.
- 4) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.

Premeu **Hora de cocción** o **Final de cocción a las**. per a ajustar el temps de cocción o el temps final de cocción. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocción i, a continuació, prémer **OK**.

- 5) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.
- 6) Deixeu que el forn es preescalfi durant aproximadament 5 minuts abans de coure els aliments.
- 7) Si està ajustat el temps de cocción, en la pantalla apareix el temps restant. Si s'ha ajustat una hora final de cocción, l'hora d'inici apareix en la pantalla.
- 8) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control per a cancel·lar en qualsevol moment o quan la cocción hagi finalitzat.

Canviar la configuració del grill

- 1) Premeu **Editar** en la pantalla per a accedir a la pantalla Ajustos de cocción.
- 2) Ajusteu la configuració utilitzant la funció de desplaçament.
- 3) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.

Per a aturar la cocción

Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

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.

- Reixeta: posició reixeta

Aliment	Reixeta	Grill grande Par 3 (min.)	
		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	5	10-15	10-15
Filet de vaca (1 kg aprox.)	4	10-12	10-12
Torrar*1	4	2-4	2-4
Torrada amb cobertura	4	6-8	-

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

NOTA

- Utilitzeu la posició de reixeta ④ or ⑤ per a rostir peces planes de carn.

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.

- Utilitzeu sempre una paella per a rostir. Per raons de seguretat, no utilitzeu paelles ni safates de forn normals.
- La paella grill ha d'estar sempre ben neta i a temperatura ambient al principi de la cocció.
- 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 **Bajo**.
 - Baixar la posició de la reixeta per a cuinar els aliments més lluny de la graella.

- Utilitzar la posició de grill **Alto** per a aconseguir el nivell de daurat desitjat i, a continuació, canviar a la posició de grill **Bajo** o a la posició de grill **Medio**.
- Per regla general, els talls de carn i peix més greixosos produiran més fum que els més magres.
- Sempre que sigui possible, seguiu els ajustos recomanats per al grill i les pautes de cocció de la taula de la pàgina següent.

Fregir amb aire

La funció **Freidora con aire** està especialment dissenyada per a fregir sense oli.

NOTA

- No és necessari preescalfar quan s'utilitza el mode **Freidora con 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 **Freidora con aire**.

Ajustar el mode Fregir amb aire

- 1) Premeu **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Seleccioneu **Freidora con aire** en la pantalla del mode de cocció.
- 3) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 4) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.
Premeu **Hora de cocción** o **Final de cocción a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 5) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control. El forn comença a preescalfar-se.

- 6) Si està ajustat el temps de cocció, en la pantalla apareix el temps restant. Si s'ha ajustat una hora final de cocció, l'hora d'inici apareix en la pantalla.
- 7) Al final del temps de cocció ajustat sona una campaneta i apareix una notificació en la pantalla. Obriu la porta del forn i retireu els aliments.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

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'alcavat, 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, arrebosseeu les aletes de pollastre fresques en farina salpebrada. Utilitzeu 1/3 de tassa de farina per a 0,9 kg de pollastre.

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.

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, seguïu 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.
- 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 (EasyClean 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

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)
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
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-Congelades				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
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 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

ALTRE				
Menú	Quantitat (kg)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (minut)
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

Air Sous-Vide (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

Aquesta característica només està disponible en alguns models.

La cocció **Aire al vacíó** 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'utilitzi **Aire al vacíó**.

Consulteu la guia de cocció per a conèixer els ajustos recomanats per a **Aire al vacíó**.

Ajustar el mode Air Sous-Vide

- 1) Col·loqueu la graella de filferro i col·loqueu la bossa d'aliments segellada al damunt.
- 2) Premeu **Cocció manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 3) Seleccioneu **Aire al vacíó** en la pantalla del mode de cocció.
- 4) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.
També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.
- 5) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.

Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 6) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control. El forn comença a preescalfar-se.
- 7) Si està ajustat el temps de cocció, en la pantalla apareix el temps restant. Si s'ha ajustat una hora final de cocció, l'hora d'inici apareix en la pantalla.
- 8) Al final del temps de cocció ajustat sona una campaneta i apareix una notificació en la pantalla. Obriu la porta del forn i retireu els aliments.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

Beneficis d'Air Sous-Vide

Les baixes temperatures i els llargs temps de cocció utilitzats en la cocció **Aire al vacíó** 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 cocció, un segellament final en una paella afegeix l'acabat cruixent perfecte.

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)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (min.)		
				Mín.	Objectiu	Màx.
Filet de vedella (Poc fet)	Gruix de 2,5 cm 0,3~ 0,5 kg	58	2	-	150	180
Pollo, pechugas	0,1~ 0,2 kg	67	2	-	120	180
Salmón	Gruix de 2,5 cm 0,1~ 0,2 kg	60	2	-	120	150
Espàrragos	15~ 20 g	85	2	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.

Descongela

Utilitzeu el mode de funcionament Descongela  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.

Ajustar el mode Descongela

- 1) Premeu **Cocció manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Seleccioneu **Descongela** en la pantalla del mode de cocció.
- 3) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.
Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las**. per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.
També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.
- 4) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control. El forn comença a preescalfar-se.
- 5) En la pantalla apareix el temps restant. Si s'ha ajustat una hora final de cocció, l'hora d'inici apareix en la pantalla.
- 6) Al final del temps de cocció ajustat sona una campaneta i apareix una notificació en la

pantalla. Obriu la porta del forn i retireu els aliments.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

Guia de descongelació recomanada

- Reixeta: posició reixeta

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	
Trucha	0,15	25-35	No cobrir.
Maduixes	0,3	20-30	No cobrir.

Funció Vapor

La cocció al vapor utilitza la calor humida del vapor per a cuinar els aliments. És un mètode de cocció ideal per a aliments delicats com el marisc, que pot perdre nutrients en bullir-lo.

Els modes **Cocció al vapor** poden variar depenent de l'aparell. Consulteu la següent taula per a veure els modes de cocció disponibles.

Model	Modes de cocció al vapor
WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***	Vapor, Vapor-Aire caliente, Vapor-Asar, Vapor-Hornear, Vapor-Recalentar, Cocció al vacío
WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***	Vapor-Aire caliente, Vapor-Asar, Vapor-Hornear, Vapor-Recalentar

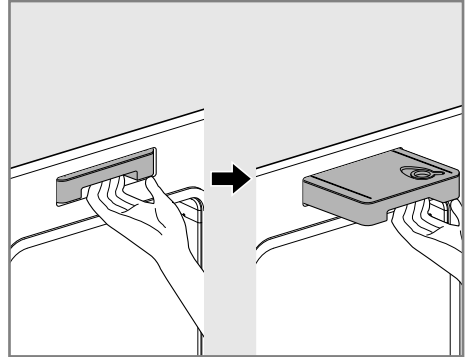
⚠ PRECAUCIÓ

- Aneu amb compte en obrir la porta del forn durant o després de la cocció al vapor. El vapor calent pot provocar cremades.
- Després de qualsevol cicle de cocció a vapor, la funció d'assecat s'executarà automàticament. És normal sentir el funcionament de la bomba de vapor durant la funció d'assecat.

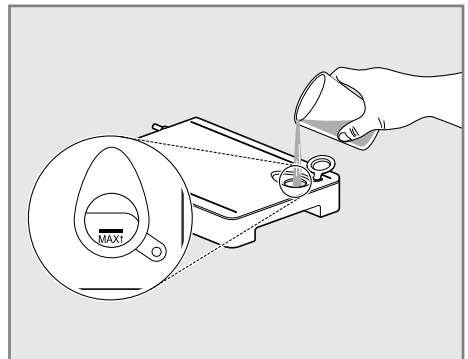
Ús del dipòsit d'aigua

El dipòsit d'aigua es troba darrere del panell de control.

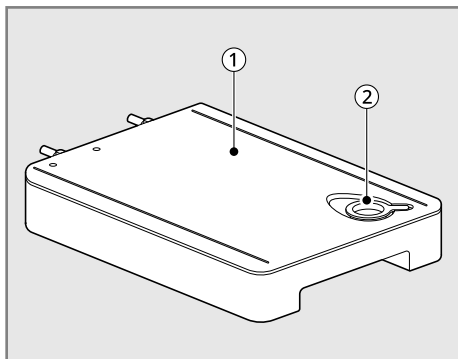
- 1) Premeu el botó **Dipòsit d'aigua** en el panell de control.



- Per als models WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***, el panell de control s'obre completament de manera automàtica.
 - Per als models WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***, el panell de control s'obrirà parcialment i pot obrir-se completament de manera manual.
- 2) Retireu el dipòsit i col·loqueu-lo sobre una superfície plana.
 - 3) Retireu la tapa del dipòsit o obriu la tapa d'omplir situada en la part davantera de la tapa del dipòsit.
 - 4) Ompliu el dipòsit fins a la línia **Max**. Si és possible, utilitzeu aigua descalcificada i filtrada. L'aigua dura pot obstruir el generador de vapor més ràpidament amb l'acumulació de calç.



- 5) Munteu la tapa del dipòsit i la tapa d'omplir.



①	Tapa del dipòsit
②	Tapa d'omplir

⚠ PRECAUCIÓ

- Assegureu-vos que la tapa del dipòsit i la tapa d'omplir estan tancades abans d'introduir el dipòsit en el forn.
- Utilitzeu només aigua potable.
- No ompliu el dipòsit d'aigua amb un altre líquid o mescla que no sigui aigua.
- No ompliu el dipòsit amb aigua calenta.
- Ompliu el dipòsit d'aigua fins a la línia indicada en la part frontal.
- No inclineu el dipòsit d'aigua mentre estigui ple.
- Rebutgeu l'aigua sobrant i netegeu el dipòsit d'aigua després de cuinar.
- Utilitzeu el dipòsit d'aigua només per a l'ús previst de proporcionar aigua per a la cocció a vapor.
- Controleu el nivell d'aigua del dipòsit i ompliu-lo quan sigui necessari per a la cocció al vapor. Utilitzeu guants de cuina per a evitar cremades en manipular el dipòsit calent.

- 6) Introduïu amb cura el dipòsit d'aigua en la posició correcta en el panell de control, assegurant-vos de mantenir el dipòsit anivellat mentre el transporteu. Si el dipòsit no es manté anivellat, l'aigua sortirà pels tubs de la part posterior.

- 7) Tanqueu el panell de control.

Cocció al vapor

Ajustar Vapor-Aire Calent

El mode **Vapor-Aire caliente** escalfa els aliments gradualment, utilitzant l'element calefactor de la paret posterior i la calor del vapor humit. El forn pot programar-se per a cuinar a qualsevol temperatura entre 30 °C i 250 °C. Les opcions de temperatura preestablertes comencen en 160 °C.

- 1) Premeu **Cocció al vapor** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Premeu **Vapor-Aire caliente**.
- 3) Premeu **Nivel de vapor** i seleccioneu l'**Nivel de vapor** desitjat **Alto**, **Medio** o **Bajo**.
 - L'**Nivel de vapor** per defecte és **Alto** tret que ho canviï l'usuari.
- 4) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.
- 5) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.

Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.
- 6) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.
- 7) Una vegada finalitzada la cocció, deixeu que el forn es refredi completament i, a continuació, netegeu qualsevol resta d'aigua que hagi quedat a l'interior del forn.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

Ajustar el rostit al vapor

El mode **Vapor-Asar** està dissenyat per a rostir aviram ràpidament. La combinació de la calor intensa dels elements calefactors superiors i el vapor dona com a resultat aliments més cruixents i temps de cocció més curts. El mode Rostir al vapor és especialment bo per a aus de grandària mitjana. El forn es pot programar per a cuinar a qualsevol temperatura de 30 °C a 250 °C. Les opcions de temperatura preestablertes comencen en 190°C.

- 1) Premeu **Cocció al vapor** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Premeu **Vapor-Asar**.
- 3) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 4) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.
Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 5) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.
- 6) Una vegada finalitzada la cocció, deixeu que el forn es refredi completament i, a continuació, netegeu qualsevol resta d'aigua que hagi quedat a l'interior del forn.

NOTA

- **Vapor-Asar** està dissenyat per a reduir el temps de cocció dels aliments descongelats. No és necessari preescalfar.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

Ajustar la cocció al vapor

El mode **Vapor-Hornear** escalfa els aliments gradualment, utilitzant les resistències superior i inferior del forn i la calor del vapor humit. El forn pot programar-se per a cuinar a qualsevol temperatura entre 30 °C i 250 °C. Les opcions de temperatura preestablertes comencen en 180 °C.

- 1) Premeu **Cocció al vapor** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Premeu **Vapor-Hornear**.
- 3) Premeu **Nivel de vapor** i seleccioneu l'**Nivel de vapor** desitjat **Alto**, **Medio** o **Bajo**.
 - L'**Nivel de vapor** per defecte és **Alto** tret que ho canviï l'usuari.

- 4) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 5) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.
Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 6) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.
- 7) Una vegada finalitzada la cocció, deixeu que el forn es refredi completament i, a continuació, netegeu qualsevol resta d'aigua que hagi quedat a l'interior del forn.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

Ajustar la regeneració del vapor

El mode **Vapor-Recalentar** escalfa els aliments gradualment i fa que la massa quedi cruixent. El vapor garanteix que els aliments no s'assequin. El forn es pot programar per a cuinar a qualsevol temperatura de 80 °C a 180 °C. Les opcions de temperatura preestablertes comencen en 120°C.

- 1) Premeu **Cocció al vapor** en la pantalla **Menú principal**.

- 2) Premeu **Vapor-Recalentar**.

- 3) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 4) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.

Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 5) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.

- 6) Una vegada finalitzada la cocció, deixeu que el forn es refredi completament i, a continuació, netegeu qualsevol resta d'aigua que hagi quedat a l'interior del forn.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

Ajustar el vapor (Model WSED7667M, WSED7666M)

El mode **Vapor** cuina els aliments sense l'ajuda de les resistències del forn, utilitzant únicament la calor humida produïda pel vapor. El rang de temperatura disponible és de 80 °C a 99 °C. Assegureu-vos de buidar el dipòsit d'aigua després del seu ús.

- 1) Premeu **Cocció al vapor** en la pantalla **Menú principal**.

- 2) Premeu **Vapor**.

- 3) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 4) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.

Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.

També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.

- 5) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.

- 6) Una vegada finalitzada la cocció, deixeu que el forn es refredi completament i, a continuació, netegeu qualsevol resta d'aigua que hagi quedat a l'interior del forn.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

NOTA

- Una vegada iniciada la cocció al vapor, un indicador en la pantalla mostra l'estat de la funció de vapor.
- Assegureu-vos que el dipòsit d'aigua està ple d'aigua abans d'iniciar la cocció al vapor. Si

l'aigua del dipòsit s'esgota durant la cocció, sonarà un timbre i apareixerà un missatge emergent en la pantalla. El forn continuarà cuinant sense vapor fins que s'ompli i substitueixi el dipòsit d'aigua.

- Recordeu buidar el dipòsit d'aigua després de cada ús.
- Quan la temperatura puja en el forn, el vapor pot no ser visible.
- És normal sentir el so de l'aigua bullint del generador de vapor mentre s'executen les funcions de vapor.
- Si queden dipòsits minerals en el fons del forn després del mode de vapor, utilitzeu un drap o una esponja xopada en vinagre o en una solució d'àcid cítric per a eliminar-los abans de tornar a utilitzar el mode de vapor. Per a més informació, consulteu la secció Manteniment en Descalcificació. Per a eliminar les incrustacions d'aigua dura, utilitzeu la funció de descalcificació.
- Netegeu l'excés d'aigua que quedi després de refredar.
- Per a evitar danys i prolongar la vida útil del producte, descalcifiqueu l'alimentador de vapor cada 8 hores d'ús, o més sovint si és necessari.
- Si apareix el recordatori de descalcificació, premeu **OK** per a executar la funció Descalcificació.
- Després d'utilitzar el mode de vapor durant 8 hores, apareixerà un recordatori per a descalcificar el producte en la pantalla la pròxima vegada que se seleccioni el mode de vapor. No podreu utilitzar el mode vapor fins que s'executi la funció Descalcificació. Per a evitar aquest retard, executeu la funció de descalcificació després de cada 2-3 usos del mode vapor d'acord amb les instruccions de descalcificació.

Sous-Vide (Model WSED7667M, WSED7666M)

La cocció 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'utilitzi Sous-Vide.

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

Les opcions de temperatura per defecte comencen en 60 °C.

Beneficis de Sous-Vide

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

- **Més saludable**

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

- **Segur i pràctic**

Els llargs temps de cocció utilitzats en la cocció 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 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 cocció, un segellament final en una paella afegeix l'acabat cruixent perfecte.

Ajustar el mode Sous-Vide

- 1) Ompliu el dipòsit fins a la línia **Max**. Si és possible, utilitzeu aigua descalcificada i filtrada. L'aigua dura pot obstruir el generador de vapor més ràpidament amb l'acumulació de calç.
- 2) Col·loqueu la graella de filferro en la posició ③ de la reixeta i col·loqueu la bossa d'aliments segellada al damunt.
- 3) Premeu **Cocció al vapor** en la pantalla **Menú principal**.
- 4) Premeu **Cocció al vacío**.

- 5) Premeu **Temp.** per a ajustar la temperatura de cocció desitjada. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.
També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament la temperatura de cocció i, a continuació, prémer **OK**.
- 6) Si ho desitgeu, premeu **Hora**.
Premeu **Hora de cocció** o **Final de cocció a las.** per a ajustar el temps de cocció o el temps final de cocció. Premeu **▲** o **▼** per a pujar o baixar els números i, a continuació, premeu **←** per a guardar els ajustos.
També podeu utilitzar la icona del teclat numèric per a ajustar directament el temps de cocció i, a continuació, prémer **OK**.
- 7) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.
- 8) Una vegada finalitzada la cocció, deixeu que el forn es refredi completament i, a continuació, netegeu qualsevol resta d'aigua que hagi quedat a l'interior del forn.

Canviar la configuració de Sous-Vide

- 1) Premeu **Editar** en la pantalla per a accedir a la pantalla Ajustos de cocció.
- 2) Ajusteu la configuració utilitzant la funció de desplaçament.
- 3) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla

Guia recomanada per a 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)	Temp. (°C)	Reixeta	Temps (min.)		
				Mín.	Objectiu	Màx.
Filet de vedella	Gruix de 2,5 cm 0,3~ 0,5 kg	58	2	-	150	180
Pollo, pechugas	0,1~ 0,2 kg	67	2	-	120	180
Salmón	Gruix de 2,5 cm 0,1~ 0,2 kg	60	2	-	120	150
Espàrragos	15~ 20 g	85	2	20	30	45

Receptes de cuina

La funció **Cocción con receta** 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. El temps restant s'ajusta automàticament i apareix en la pantalla.

Ajustar el mode Receptes de cuina

- 1) Premeu **Cocción con receta** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Premeu una categoria per a filtrar les opcions.
- 3) Desplaceu-vos o toqueu les lletres per a buscar i seleccionar un element.
- 4) Premeu **Peso** per a ajustar el pes de l'aliment. Premeu **▲** o **▼** per a augmentar o disminuir el pes i, a continuació, premeu **←**.
 - La funció Pes pot utilitzar-se amb alguns menús. Consulteu la Guia de receptes de cuina per a obtenir més informació.

- 5) Premeu **Información** per a veure la recepta recomanada.
 - Les recomanacions poden variar segons la categoria i el pes del vostre menjar.
 - Seguiu les recomanacions que apareixen en la pantalla sobre els accessoris i la posició de la reixeta.
- 6) Premeu **←**.
- 7) Premeu el botó **Iniciar/Detener** de la pantalla.

Guia de receptes de cuina

- Preescalfeu primer el forn per a la majoria d'elements.
- Preescalfeu durant 5 minuts quan gratineu.

NOTA

- Quan cuineu talls fins de carn, inseriu la sonda en la part més gruixuda de la carn. Si la sonda s'insereix incorrectament, el forn podria apagar-se massa aviat. Consulteu la secció Sonda per a obtenir instruccions.

Guia de receptes de cuina

Aves de corral					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Pollo, muslos *1*3	0,6-1,8 kg	0,2 kg	Refrigerat	3	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 enfornar) sota la graella de filferro. Quan el forn emeti un xiulet, doneu la volta als aliments. Després de la cocción, deixeu-ho reposar cobert amb paper d'alumini durant 3 minuts. Utilitzeu el suc generat per a salsa.
	Per defecte 1,2 kg				

Aves de corral					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Pollo, pechugas *11*12	0,2-1,0 kg	0,2 kg	Refrigerat	3	Model WSED7667M, WSED7666M Preparar els pits de pollastre (d'uns 200 g cadascun). Col·locar el pit de pollastre en la safata perforada sobre la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·locar la safata profunda (o la safata de forn) sota la graella de filferro.
	Per defecte 0,6 kg				
Pollo, entero *1*3	1,0-2,0 kg	0,2 kg	Refrigerat	2	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 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 3 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
	Per defecte 1,4 kg				
Pato, pechugas *11*12	0,2-1,0 kg	0,2 kg	Refrigerat	3	Model WSED7667M, WSED7666M Preparar el pit d'ànec (d'uns 200 g cadascun). Col·locar el pit d'ànec en la safata perforada sobre la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·locar la safata profunda (o la safata de forn) sota la graella de filferro.
	Per defecte 0,6 kg				
Pato, entero *1*3	1,7-2,5 kg	0,2 kg	Refrigerat	2	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 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 3 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
	Per defecte 2,1 kg				

Aves de corral					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Pavo, entero *1*3	3,2-4,7 kg	0,5 kg	Refrigerat	1	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 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 3 minuts. Utilitzar el suc generat per a salsa.
	Per defecte 4,2 kg				

Ternera					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Ternera asada *1*3	1,0-2,5 kg	0,5 kg	Refrigerat	2	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.
	Per defecte 1,5 kg				
Ternera lechal asada *1*3	1,0-2,0 kg	0,5 kg	Refrigerat	2	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.
	Per defecte 1,5 kg				

Ternera					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Solomillo de ternera *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Refrigerat	4	<p>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.</p>
	Per defecte 0,8 kg				
Estofado de ternera *4*7*13	1 ració	-	Ambient	2	<p>Ingredients 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 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>

Ternera					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Gulash *4*7*13	1 ració	-	Ambient	2	<p>Ingredients 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 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>

Cerdo					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Cerdo asado *3	1,0-2,5 kg	0,5 kg	Refrigerat	2	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.
	Per defecte 1,5 kg				
Costillas de cerdo *1*3	0,8-1,4 kg	0,2 kg	Refrigerat	4	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. 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.
	Per defecte 1,0 kg				

Cerdo					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Cordillo de cerdo *4*7*13	1,2-1,8 kg	0,2 kg	Refrigerat	2	Ingredients 1,2-1,8 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 en 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.
	Per defecte 1,4 kg				
Cerdo desmenuzado *4*7*13	2,0 kg	-	Refrigerat	2	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.

Cerdo					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Asado de cerdo rebozado *4*7*13	1,0 kg	-	Refrigerat	2	<p>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</p> <p>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.</p>

Cordero					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Paletilla de cordero *1*3	1,0-2,0 kg	0,5 kg	Refrigerat	2	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.
	Per defecte 1,5 kg				

Cordero					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Chuletas de cordero *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Refrigerat	4	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.
	Per defecte 0,8 kg				

Pescado					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Salmón *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Refrigerat	4	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.
	Per defecte 0,8 kg				
Trucha *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Refrigerat	4	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.
	Per defecte 0,8 kg				

Pescado					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Atún *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Refrigerat	4	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.
	Per defecte 0,8 kg				
Gambas *1*3	0,4-0,8 kg	0,2 kg	Refrigerat	4	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.
	Per defecte 0,6 kg				
Vieiras *3	0,4-0,8 kg	0,2 kg	Refrigerat	4	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.
	Per defecte 0,6 kg				

Verduras					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Bròcoli *11*12	0,2-0,6 kg	0,2 kg	Refrigerat	3	Model WSED7667M, WSED7666M Tallar el bròquil en trossos iguals (d'uns 15 g cadascun.) Rentar el bròquil. Col·locar el bròquil en la safata perforada sobre la graella de filferro. Introduir en el forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·locar la safata profunda (o la safata de forn) sota la graella de filferro.
	Per defecte 0,4 kg				

Verduras					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Guisants *11*12	0,1-0,3 kg	0,1 kg	Refrigerat	3	Model WSED7667M,WSED7666M Rentar la mongeta tendra. Col·locar la mongeta tendra en la safata perforada sobre la reixeta de filferro. Posar al forn. Per a recollir els degotejos del menjar, col·locar la safata profunda (o la safata de forn) sota la graella de filferro.
	Per defecte 0,2 kg				
Espàrragos *11*12	0,2-0,4 kg	0,1 kg	Refrigerat	3	Model WSED7667M,WSED7666M Rentar els espàrrecs. Col·locar els espàrrecs en la safata perforada sobre la reixeta de filferro. Posar al forn. Per a recollir els degotejos del menjar, col·locar la safata profunda (o la safata de forn) sota la graella de filferro.
	Per defecte 0,3 kg				
Espinaca *11*12	0,1-0,3 kg	0,1 kg	Refrigerat	3	Model WSED7667M,WSED7666M Rentar els espinacs. Col·locar els espinacs en la safata perforada sobre la reixeta de filferro. Posar al forn. Per a recollir els degotejos del menjar, col·locar la safata profunda (o la safata de forn) sota la graella de filferro.
	Per defecte 0,2 kg				
Zanahoria *11*12	0,2-0,6 kg	0,2 kg	Refrigerat	3	Model WSED7667M,WSED7666M Tallar la pastanaga en trossos iguals (d'uns 1-2 cm en forma de cub.) Rentar la pastanaga. Col·locar la pastanaga en la safata perforada sobre la graella de filferro. Posar al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·locar la safata profunda (o la safata de forn) sota la graella de filferro.
	Per defecte 0,4 kg				

Verduras					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliments	Posició reixeta	Instruccions
Verdura a la planxa *1*3	0,8 kg	-	Refrigerat	4	<p>Ingredients Albergínies tallades en 1-2 cm de gruix, carabassons tallats en 1-2 cm de gruix, cebes tallades en grillons, pebrots dolços tallats per la meitat, fer palets i retirar-ne les llavors, cirerols sencers, xampinyons tallats per la meitat, mantega (o oli)</p> <p>Mètode 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>

Patatas					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliments	Posició reixeta	Instruccions
Patata asada *1*4*8*13	0,4-1,6 kg	0,2 kg	Ambient	2	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.
	Per defecte 1,0 kg				
Patata gratinada *4*8*13	0,5-1,5 kg	0,5 kg	Ambient	2	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.
	Per defecte 1,0 kg				
Patata en dados *11*12	0,2-0,8 kg	0,2 kg	Ambient	3	Model WSED7667M,WSED7666M Tallar les patates en trossos iguals (d'uns 1-2 cm en forma de cub.) Rentar les patates. Col·locar les patates en la safata perforada sobre la graella de filferro. Posar al forn. Per a recollir els degotejos o el greix del menjar, col·locar la safata profunda (o la safata de forn) sota la graella de filferro.
	Per defecte 0,4 kg				

Pan/Pasteles					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Galletas *4*9*13	1 ració	-	Refrigerat	2	<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 galetes. Posar al forn.</p>
Magdalenas *4*10*13	1 ració	-	Ambient	2	<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 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. Mètode: barrejar la farina i el sucre en un bol. Fer un forat en el centre de la mescla. Barrejar la resta dels ingredients excepte el sucre de llustre i afegir als ingredients secs i remoure fins que s'humitegin. Amb una cullera, omplir dos terços dels motlles per a magdalenes greixats i enfarinats. Posar al forn. Treure dels motlles i empolvorar amb sucre de llustre.</p>

Pan/Pasteles					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Bollos *4*9	1 ració	-	Ambient	3	<p>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)</p> <p>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 en 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.</p>
Brownies *4*8*13	1 ració	-	Ambient	2	<p>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</p> <p>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.</p>

Pan/Pasteles					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Tarta de manzana *4*13	1 ració	-	Refrigerat	3	<p>Ingredients 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 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>

Pizza					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Pizza congelada (fina)	0,2-0,4 kg	0,1 kg	Congelada	2	Col·locar la pizza congelada en la reixeta de filferro. Fiqueu-la en el forn. Utilitzar només una pizza congelada cada vegada.
	Per defecte 0,3 kg				
Pizza congelada (gruesa)	0,5 kg	-	Congelada	2	Col·locar la pizza congelada en la reixeta de filferro. Fiqueu-la en el forn. Utilitzar només una pizza congelada cada vegada.

Pizza					
Menú	Pes	Pas	Temp. aliment s	Posició reixeta	Instruccions
Pizza casera *4*9*13	1 ració	-	Ambient	2	<p>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</p> <p>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.</p>

• **Pan blanco** (1 ració)^{*4*11*13}

- Categoria: **Pan/Pasteles**
- Temperatura dels aliments: ambient
- Posició reixeta: 3
- Ingredients: 400 g de farina panificable, 100 g de farina comuna, 300 g d'aigua, 10 g de llevat instantani, 8 g de sal
- Mètode
 - 1) En el bol de la batidora, barrejar la farina de pa i la farina comuna, el llevat i la sal. Assegurar que la sal i el llevat no entrin en contacte directe.
 - 2) Amb l'accessori de pala, abocar lentament l'aigua. A continuació, canviar al ganxo pastador i pastar durant 8 minuts.
 - 3) Transferir la massa a una superfície de treball lleugerament empolvorada amb farina. Formar una bola amb la massa. Cobrir amb film transparent. Deixar reposar 30 minuts.
 - 4) Pastar a mà durant 5 minuts. Cobrir la massa i deixar reposar 1 hora i mitja. Estirar i doblegar la massa. Començar per la part superior de la massa tirant cap endavant (allunyant-se d'un mateix) i després portar al centre.
 - 5) A continuació, estirar de la part inferior de la massa cap enrere (cap a un mateix) i doblegar cap al centre.
 - 6) Col·locar un motlle de pa sobre la reixeta de filferro. Posar al forn.

• **Baguette** (1 ració)^{*11*12*13}

- Categoria: **Pan/Pasteles**

- Temperatura dels aliments: ambient

- Posició reixeta: 3

- Ingredients: 400 g de farina panificable, 100 g de farina comuna, 300 g d'aigua, 10 g de llevat instantani, 8 g de sal

- Mètode

- 1) En el bol de la batedora, barrejar la farina de pa, la farina comuna, el llevat i la sal.
- 2) Amb l'accessori de pala, abocar lentament l'aigua. A continuació, canviar al ganxo pastador i pastar durant 8 minuts.
- 3) Bolcar la massa a una superfície de treball lleugerament empolvorada amb farina. Formar una bola amb la massa. Cobrir amb film transparent. Deixar reposar 30 minuts.
- 4) Pastar la massa a mà durant 1-3 minuts. Cobrir la massa i deixar reposar 1 hora i mitja.
- 5) Descomprimir la massa fent suaus esquerdes amb els dits en el centre de la massa. Estirar i doblegar la massa. Treballant al llarg de la massa, començar per la vora superior de la massa, estirar cap endavant, allunyant-la d'un mateix i després portar-la al centre. Estirar de la part inferior de la massa cap enrere (cap a un mateix) i doblegar-la cap al centre.
- 6) Fer el mateix amb el costat esquerre i dret de la massa.
- 7) Donar la volta a la massa i cobrir-la amb film transparent. Deixar reposar 1 hora.
- 8) Dividir la massa en dues porcions iguals. Formar cilindres de 15 cm (6 polzades.) Treballar amb una peça de massa alhora (mantenint l'altra coberta amb paper film), donar forma de rectangle. Treballant al llarg de la massa, pressionar amb tres dits suaument fent diverses esquerdes en la massa.
- 9) Repetir el procés. Enrotllar la massa sobre si mateixa tres vegades fins que la vora superior s'ajunti amb l'inferior i es creï una costura profunda. Segellar cada volta amb els dits. Estrènyer bé la costura i deixar reposar durant uns 5 minuts (o quan la massa estigui prou relaxada com per a enrotllar-la) amb la costura cap amunt. Cobrir amb una tovallola. Enrotllar i donar forma a les baguettes perquè càpiguen en un motlle per a baguettes perforat.
- 10) Col·locar en el motlle, amb la costura cap avall, i deixar reposar uns 5 minuts cobert amb una tovallola. Fer cinc talls en la superfície de la massa.
- 11) Col·locar un motlle per a baguettes perforat sobre la reixeta de filferro. Posar al forn.

*1 Després del BIP, donar la volta.

*8 Utilitzar la vostra font refractària.

*2 Després del BIP, retirar la tapa.

*9 Utilitzar la vostra safata de forn.

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

*10 Utilitzar el vostre motlle per a magdalenes.

*4 Utilitzar la graella de filferro.

*11 Omplir el dipòsit d'aigua fins a la línia de màxim situada en la part davantera del dipòsit.

*5 Utilitzar la seva pròpia font de cristall resistent a la calor sobre la graella de filferro.

*12 Utilitzar la safata perforada en la graella de filferro sobre la paella profunda.

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

*13 Utilitzar els vostres recipients d'aliments.

*7 Utilitzar la vostra olla per a rostir.

Les meves receptes

Mis recetas us permet descarregar una recepta de cuina nova i especial en el vostre electrodomèstic amb un telèfon intel·ligent. Cuineu els aliments segons les vostres preferències.

Instal·leu l'aplicació **LG ThinQ** en el vostre telèfon intel·ligent. Seguiu les instruccions de l'aplicació **LG ThinQ** per a crear, editar o eliminar **Mis recetas**. Si l'electrodomèstic està connectat a una xarxa Wi-Fi domèstica i a l'aplicació **LG ThinQ**, **Mis recetas** pot descarregar-se en l'electrodomèstic.

NOTA

- La creació, edició o eliminació de **Mis recetas** només està disponible en l'aplicació **LG ThinQ**.
- Assegureu-vos de retirar la sonda del forn abans d'utilitzar la funció **Mis recetas** (Model WSED7667M.)
- Per a canviar els ajustos de **Mis recetas** de manera permanent, editeu la recepta en l'aplicació **LG ThinQ**.

Ajustar el mode Les meves receptes

- 1) Premeu **Mis recetas** en la pantalla **Menú principal**.
- 2) Seleccioneu una de les receptes creades.
- 3) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control i, a continuació, premeu **DETENER** en la pantalla.

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.

Plat	Mode escalfament	Temp. (°C)	Accessoris	Posició reixeta	Preescal far	Temps de cocció (minut)	Manipulació
Pastís petit	Calor sup. Inf.	170	Safata del forn	3	Sí	20-30	-
	Aire caliente	150	Safata del forn	3	Sí	20-30	-
	Aire caliente	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	Calor sup. Inf.	170	Graella de filferro	2	Sí	20-30	-
	Aire caliente	160	Graella de filferro	3	Sí	30-40	-
Tarta de manzana	Calor sup. Inf.	180	Graella de filferro	1	No	65-75	Un motlle en la part posterior esquerra i l'altre en la davantera dreta
	Aire caliente	170	Graella de filferro	2	No	65-75	
Franges de rebosteria	Calor sup. Inf.	170	Safata del forn	3	Sí	20-30	-
	Aire caliente	140	Safata del forn	3	Sí	20-30	-
			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	Grill grande	Bajo	Graella de filferro	4	Sí (5 min.)	2-4	-

94 FUNCIONAMENT

Plat	Mode escalfament	Temp. (°C)	Accessoris	Posició reixeta	Preescal far	Temps de cocció (minut)	Manipulació
Filet de vedella	Grill grande	Alto	Graella de filferro	4 / 1	Sí (5 min.)	10-15 cada banda	Tombar després de mitja hora
Merengues	Aire caliente	80	Safata del forn	3	No	120-150	-
Pollastr e rostit	Asar	190	Graella de filferro / Paella profunda	2	Sí	55-65	Tombar després de mitja hora

Vapor

- Model WSED7667M, WSED7666M

Plat	Mode escalfa ment	Temp. (°C)	Accessori s	Posició reixeta	Preesca lfar	Temps de cocció (minut)	Manipulaci ó
Brócoli: 300 g	Vapor	99	Safata perforada	3	No	12-18	Safata del forn en el 2, des de baix
Brócoli: 2 x 300 g	Vapor	99	Safata perforada	3	No	12-18	Safata del forn en el 2, des de baix
Brócoli: quantita t màx.	Vapor	99	Safata perforada	3	No	15-20	Safata del forn en el 2, des de baix
Pèsols: 800 g	Vapor	99	Safata perforada	3	No	-	Safata del forn en el 2, des de baix

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.

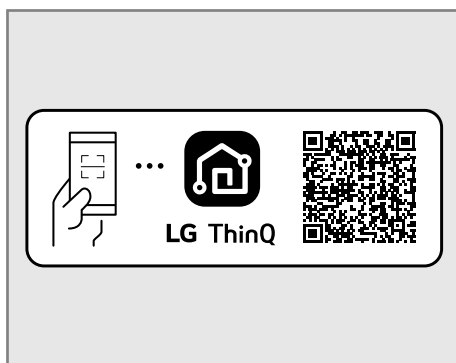
- **Ajustes**
 - Us permet configurar diverses opcions en el forn i en l'aplicació.
- **Mis recetas**
 - Descarregueu receptes de cuina noves i especials que no estiguin incloses en el mode de cocció estàndard de l'aparell. Una vegada finalitzada la descàrrega de **Mis recetas** en l'electrodomèstic, aquest conserva les receptes. Només podeu crear, editar o eliminar les receptes en l'aplicació **LG ThinQ**.
- **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
- Aquesta informació és la vigent en el moment de la seva publicació. L'aplicació està subjecta a canvis amb finalitats de millora del producte 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. Comprreu 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, desendolleu-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.

Especificacions de l'equip de ràdio

Tipus	Rang de freqüència de funcionament	Potència de sortida (màx.)
LAN sense fil	2400 MHz - 2483,5 MHz	< 100 mW
Bluetooth*1		

*1 Aquesta característica només està disponible en alguns models.

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.

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**.

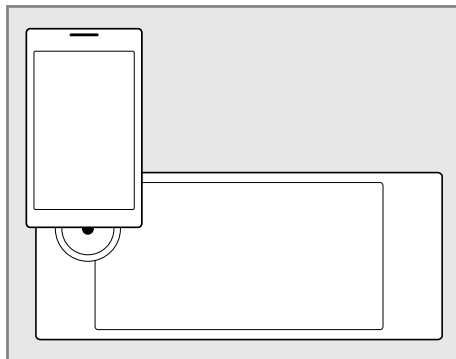
- Inicieu l'aplicació **LG ThinQ** i seleccioneu la funció **Smart Diagnosis** en el menú. Seguiu les instruccions proporcionades en l'aplicació **LG ThinQ**.

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 **Ajustes** en la part inferior dreta de la pantalla **Menú principal**, llisqueu el dit per la pantalla i, a continuació, premeu **Smart Diagnosis**.
 - 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

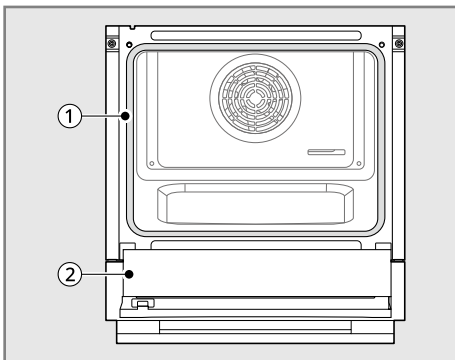
- Per a netejar la superfície d'acer inoxidable, utilitzeu aigua tèbia i sabó o un netejador o abrillantador per a acer inoxidable.
 - Netegeu sempre en la direcció de l'acabat de la superfície metàl·lica.
 - El netejador o abrillantador per a electrodomèstics d'acer inoxidable pot adquirir-se per Internet 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

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.

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.

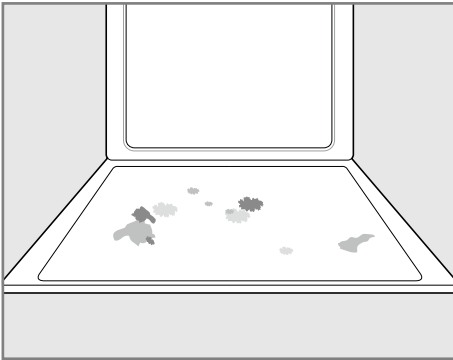
El vostre forn LG us dona l'opció de netejar amb **MENYS CALOR, MENYS TEMPS**, i virtualment **SENSE FUM NI FUMS**. Podeu reduir el consum d'energia netejant la brutícia lleugera del forn amb la funció **EasyClean** en lloc de la de **Pirólisis**.

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 **Pirólisis**.
 - Retarda la necessitat d'un cicle de **Pirólisis**
 - Minimitza el fum i les olors
 - Permet escurçar el temps de **Pirólisis**

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

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.
- No utilitzeu fregalls d'acer, esponges abrasives o netejadors, ja que aquests materials poden danyar permanentment la superfície del forn.
- Retireu del forn la safata de coccio, la safata de coccio profunda, la reixeta de filferro, tots els estris de cuina, el paper d'alumini, o qualsevol altre material.

NOTA

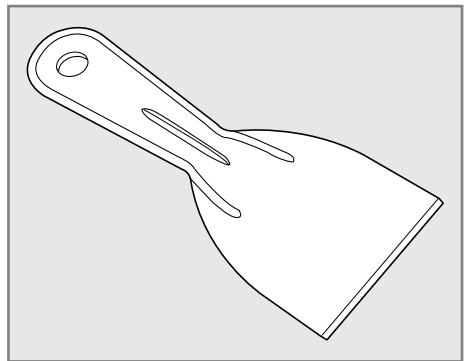
- Deixeu que el forn es refredi a temperatura ambient abans d'utilitzar el cicle **EasyClean**. Si la cavitat del vostre forn està a més de 65 °C, el cicle **EasyClean** no s'activarà fins que la cavitat del forn es refredi.
- Per a obtenir millors resultats, utilitzeu aigua destil·lada o filtrada. L'aigua de l'aixeta pot deixar dipòsits minerals en el fons del forn.
- La brutícia incrustada durant diversos cicles de coccio serà més difícil d'eliminar amb el cicle **EasyClean**.

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

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.
- 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



- 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 el dipòsit fins a la línia **Max**. Si és possible, utilitzeu aigua descalcificada i filtrada. L'aigua dura pot obstruir el generador de vapor més ràpidament amb l'acumulació de calç.
- 4) Premeu **Limpeza** en la pantalla **Menú principal** i, a continuació, premeu **EasyClean**.
- 5) Premeu el botó **Iniciar/Detener** o premeu el comandament de control. El temps restant apareix en la pantalla.
- 6) Al final del cicle de 10 minuts sonarà un to i en la pantalla apareixerà **Limpeza finalizada**. Premeu el botó **Iniciar/Detener** en la pantalla.
- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) 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.
- 10) 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 **Piròlisis**. 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 **Piròlisis**. Consulteu la secció **Piròlisis** del vostre manual de l'usuari per a més detalls. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

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.
- 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.

Piròlisis (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

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 piròlisis

- 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.
- 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

Pirólisis 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.
- Netegeu només les parts enumerades en el manual. Retireu del forn la safata de coccio, la safata de coccio profunda, la reixeta de filferro, tots els estris de cuina, el paper d'alumini o qualsevol altre material.
 - Si les reixetes del forn es deixen en la cavitat del forn durant el cicle de **Pirólisis**, es descoloriran i serà difícil fer-les lliscar cap a dins i cap a fora.
- El forn mostra un codi d'error F i emet tres xiulets llargs durant el procés de neteja de **Pirólisis** si funciona malament en el mode **Pirólisis**. Desconnecteu l'alimentació elèctrica en el fusible o disjuntor principal i feu que un tècnic qualificat revisi el forn.
- Si el mode **Pirólisis** funciona malament, apagueu el forn i desconnecteu l'alimentació elèctrica. Que ho revisi un tècnic qualificat.
- És normal que algunes parts del forn s'escalfin durant el cicle de **Pirólisis**. Eviteu pressionar la porta, la finestra o la zona de ventilació del forn durant un cicle de **Pirólisis**.
- No deixeu nens petits sense vigilància prop de l'aparell. Durant el cicle de **Pirólisis**, 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 **Pirólisis** d'un 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, inhabilitareu la distribució de la calor, produïreu mals resultats de coccio i causareu danys permanents a l'interior del forn (el paper d'alumini es fondrà en la superfície interior del forn.)

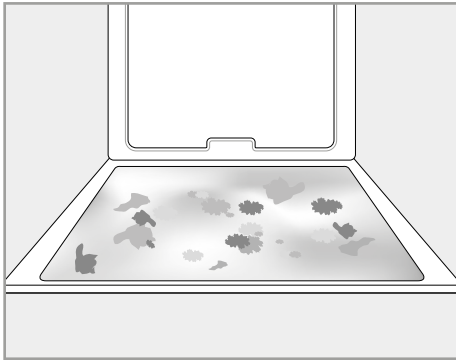
- No forceu la porta per a obrir-la. Això pot danyar el sistema de bloqueig automàtic de la porta. Aneu amb compte en obrir la porta del forn després del cicle de **Pirólisis**. Col·loqueu-vos a un costat del forn quan obriu la porta per a permetre que surti l'aire calent o el vapor. El forn encara pot estar MOLT CALENT.

NOTA

- El llum del forn no pot encendre's durant un cicle de **Pirólisis**. 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 **Pirólisis**.
- 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'abració. 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 **Pirólisis**.
- 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.
- 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 **Bloqueo 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.

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 **Piròlisi** 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 **Piròlisi** no evitarà que això passi.

Ajustar la piròlisi

- 1) Retireu totes les reixetes i accessoris del forn.

- 2) Premeu **Netejar i**, a continuació, premeu **Piròlisi**.
- 3) Seleccioneu el temps de cicle desitjat i premeu el botó **Iniciar/Detener** del panell de control. El temps restant apareix en la pantalla.

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

- 4) Un cop ajustat el cicle de **Piròlisi**, 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 **Piròlisi** a causa d'un excés de fum o foc en el forn. Per a cancel·lar la funció **Piròlisi**, premeu el botó **Iniciar/Detener** en el panell de control.

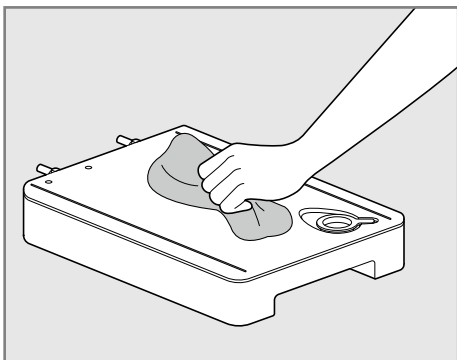
Netejar el dipòsit d'aigua

El dipòsit d'aigua s'utilitza durant les funcions de cocció al vapor. Si és possible, utilitzeu aigua filtrada i descalcificada.

NOTA

- Després d'utilitzar la funció de vapor, el dipòsit d'aigua ha de buidar-se. Per a evitar bacteris o olors, netegeu i assequeu el dipòsit de l'alimentador de vapor després de cada ús.

- No ho netegeu en el rentavaixel·la.
- Si el dipòsit d'aigua no llisca tan suaument com hauria, netegeu la part inferior del dipòsit.



Incrustacions d'aigua dura

Si s'utilitza aigua dura en el dipòsit d'aigua, el generador de vapor pot obstruir-se amb incrustacions d'aigua dura. En zones amb aigua dura, activeu amb freqüència la funció **Descalcificació** o utilitzeu aigua descalcificada.

Ús de la funció de descalcificació

Per a eliminar els dipòsits minerals que queden en el fons del forn després d'utilitzar el mode vapor, utilitzeu un drap o una esponja xopats en vinagre o en una solució d'àcid cítric. En cas d'incrustacions més persistents o extenses, utilitzeu la funció **Descalcificació**.

NOTA

- Utilitzi la funció **Descalcificació** cada 2-3 usos del mode vapor.

Descalcificació

Utilitzeu aquesta funció per a eliminar els dipòsits blancs que es formen després d'un ús prolongat del generador de vapor.

La funció de **Descalcificació** funciona durant 1 hora i 43 minuts. Sortirà aigua del generador de vapor mentre es neteja.

Per a obtenir instruccions sobre com extreure i omplir el dipòsit d'aigua, consulteu "**Ús del dipòsit d'aigua.**"

Ajustar la descalcificació

NOTA

- Després d'un tall de corrent, la funció **Descalcificació** es reprendrà automàticament fins i tot si la funció **Aclarado** estava en marxa.
- Si queda aigua en el fons del forn després de la descalcificació, consulteu les instruccions en "**Ús de la funció Drenaje**" per a l'aigua residual dins del generador de vapor.
- Després d'executar la funció **Descalcificació**, netegeu el dipòsit d'aigua.

- 1) Ompliu el dipòsit d'aigua amb una barreja premesclada 50:1 d'aigua i àcid cítric. Per exemple, utilitzeu 4 cullerades de cafè d'àcid cítric en 4 1/4 tasses d'aigua (20 g d'àcid cítric en 1000 ml d'aigua.)
- 2) Introduïu amb cura el dipòsit d'aigua en la posició correcta en el panell de control, assegurant-vos de mantenir el dipòsit anivellat mentre el transporteu. Si el dipòsit no es manté anivellat, l'aigua sortirà pels tubs de la part posterior.
- 3) Premeu **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Premeu **Mantenimiento vapor** i, a continuació, premeu **Descalcificació**.
- 4) Després d'1 hora i 32 minuts de descalcificació, apareixerà una finestra emergent en la pantalla. Seguint les instruccions, buideu el dipòsit i ompliu-lo d'aigua neta.
- 5) Introduïu el dipòsit i inicieu la funció **Aclarado**. La funció **Aclarado** dura aproximadament 11 minuts.
- 6) Una vegada finalitzada la funció **Aclarado**, assequeu l'interior del forn amb un drap suau. Deixeu la porta del forn oberta i deixeu que el forn s'assequi completament.

Utilitzar la funció Drenatge

La funció **Drenaje** elimina l'aigua residual de l'interior del generador de vapor. La funció triga poc més d'1 minut i s'executa automàticament després de qualsevol cicle de cocció a vapor. Si és necessari, la funció **Drenaje** també pot iniciar-se manualment.

Ajustar el drenatge

- 1) Assegureu-vos que el dipòsit d'aigua està buit.
- 2) Premeu **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Premeu **Mantenimiento vapor** i, a continuació, premeu **Drenaje**.
- 3) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en la pantalla per a iniciar la funció **Drenaje**. El temps restant apareix en la pantalla.

Utilitzar la funció Evaporació

La funció **Evaporación** elimina l'aigua residual dins de la cavitat del forn. La funció triga poc més de 20 minuts.

Ajustar Evaporació

- 1) Premeu **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Premeu **Mantenimiento vapor** i, a continuació, premeu **Evaporación**.
- 2) Premeu el botó **Iniciar/Detener** en la pantalla per a iniciar la funció **Evaporación**. El temps restant apareix en la pantalla.

Manteniment periòdic

Canviar el llum del forn

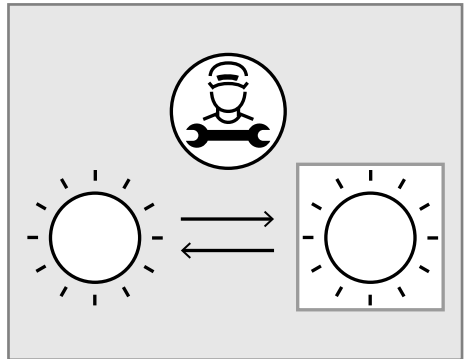
Model WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***

El llum del forn és un llum LED estàndard. Si el llum LED no s'encén, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client d'LG Electronics. No intenteu substituir ni retirar el llum LED.

Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***

El llum del forn és una bombeta halògena estàndard de 25 watts o 40 watts per a electrodomèstics. Llegiu les següents instruccions per a substituir el llum halogen.

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

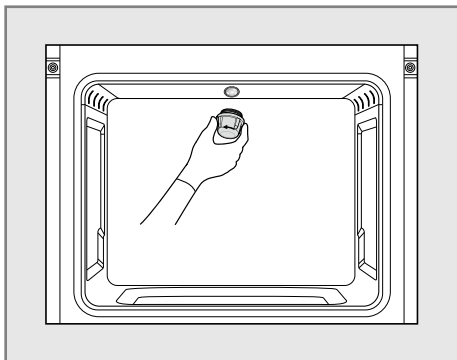


⚠️ ADVERTÈNCIA

- 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) Endol·leu o torneu a connectar l'alimentació.



Informació sobre la font de llum

- El llum s'encén i apaga automàticament en qualsevol dels següents casos:
 - en obrir/tancar la porta.
 - en utilitzar la funció **InstaView**.

Informació sobre la font de llum

Els 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 aixequiu 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.

⚠ PRECAUCIÓ

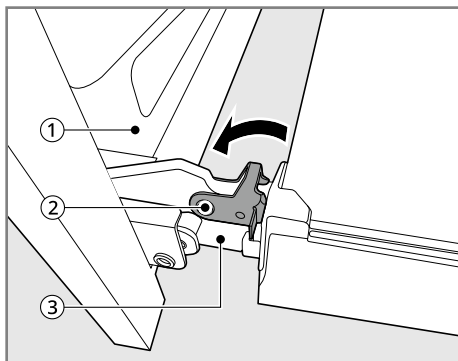
- No colpegu el vidre amb olles, paelles o qualsevol altre objecte.
- Ratllar, colpejar, sacsejar o aplicar força el vidre pot afeblir la seva estructura, augmentant el risc de trencament posterior.
- No tanqueu la porta del forn fins que totes les reixetes del forn estiguin completament col·locades.

Extraure la porta del forn

⚠ PRECAUCIÓ

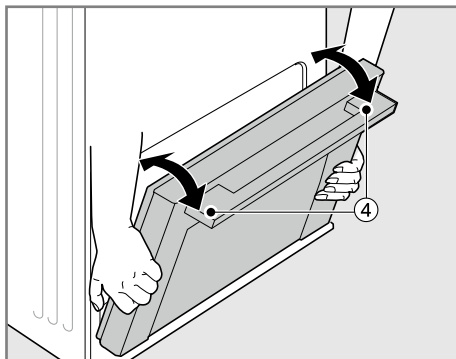
- Enganxeu completament l'abraçadora per a no malmetre la cavitat del forn.

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



- 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

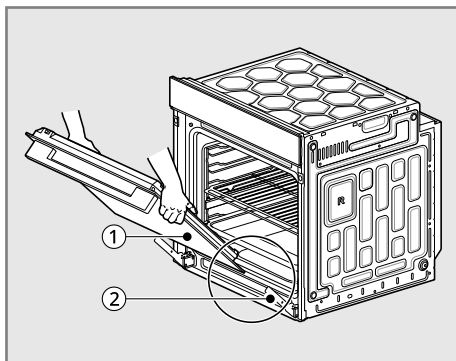
correcta, les frontisses ③ es mouran lliurement.



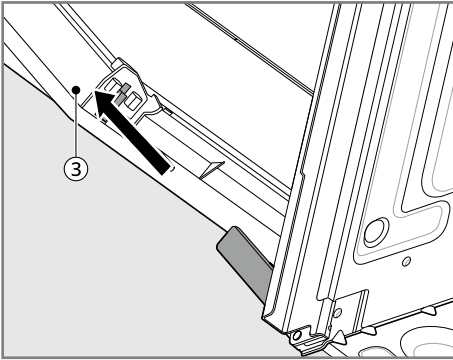
- 5) Aixequeu i estireu la porta cap a vosaltres fins que els pestells de les frontisses estiguin completament solts.

Muntar la porta del forn

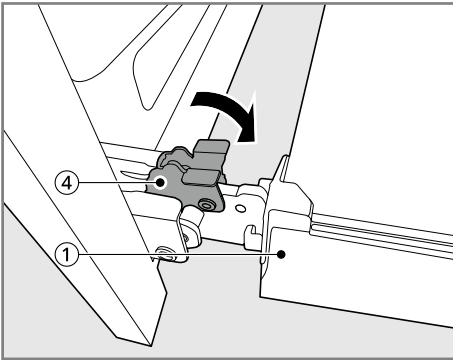
- 1) Subjecteu fermament tots dos costats de la porta ① per la part superior.



- 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.



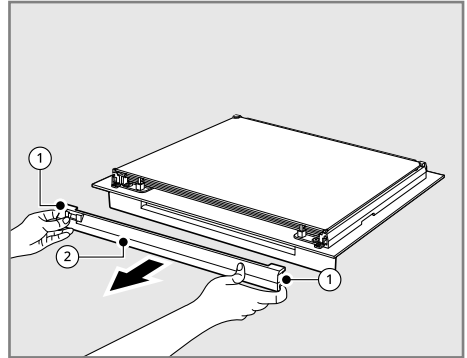
- 5) Tanqueu la porta.

Desmuntar la porta del forn

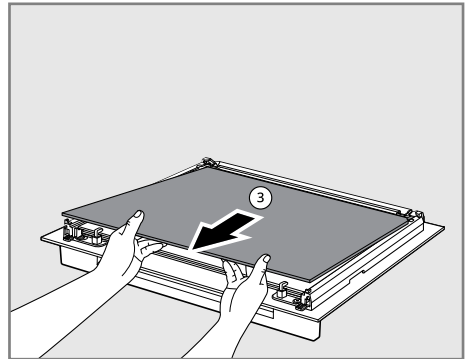
La porta del forn conté tres capes de panells de vidre. Retireu la porta del forn abans de desmuntar-la.

- 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.



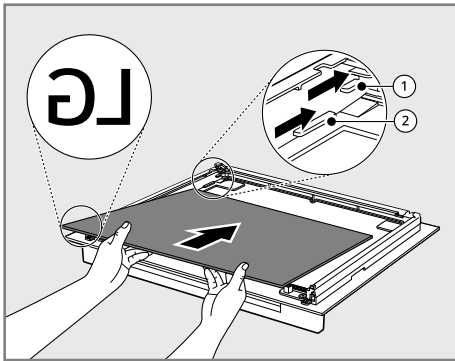
Muntar el panell de vidre

Munteu els panells de vidre en la seqüència inversa.

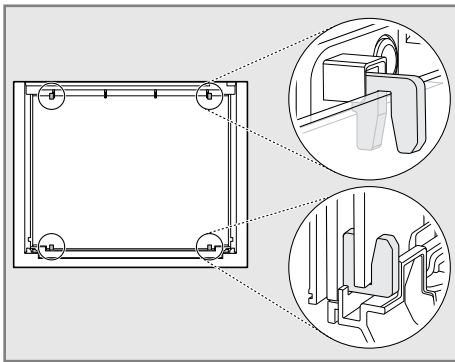
- 1) Feu lliscar el panell de vidre inferior en ② i el segon panell de vidre en ① de la porta del forn.

110 MANTENIMENT

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

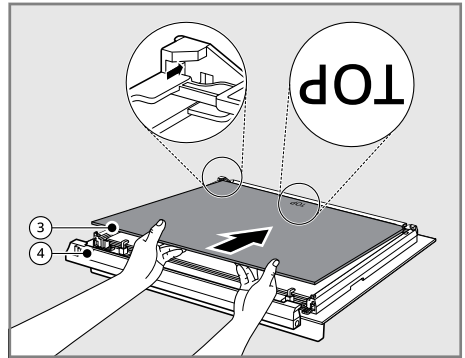


- 2) Munteu els 4 paquets en el segon panell de vidre de la manera següent.
- Els paquets mantenen el vidre en el seu lloc reduint el soroll i la vibració a la porta.



- 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: El meu nou forn no cuina com l'antic. Hi ha algun problema amb els ajustos de temperatura?

R: No. El vostre forn ha estat provat i calibrat en fàbrica. Durant els primers usos, seguiu acuradament els temps i temperatures de les vostres receptes. Si penseu que el vostre nou forn està massa calent o massa fred, podeu ajustar la temperatura del forn vosaltres mateixos per a satisfer les seves necessitats específiques de cocció. Consulteu la secció **Canviar ajustos** d'aquest manual per a obtenir instruccions senzilles sobre com ajustar el termòstat.

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: 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/graella exposats del forn. El paper d'alumini podria fondre's o incendiar-se, provocant fum, foc o lesions.


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 **Bloqueo de control** està activat. La icona de bloqueig  es mostrarà en la pantalla si **Bloqueo de control** està activat. Per a desactivar **Bloqueo de control**, consulteu **Bloqueo 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 **Bloqueo de control** per a evitar que els nens encenguin accidentalment el forn. El **Bloqueo de control** desactiva la majoria dels botons del panell de control. Consulteu la secció **Bloqueo 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 forn no està instal·lat correctament.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulteu la Guia d'instal·lació.
	<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.
Els aliments no es rosteixen correctament	<p>Els controls del forn estan mal ajustats.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assegureu-vos de seleccionar correctament el mode Grill.
	<p>S'està utilitzant una posició incorrecta de les reixetes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulteu la Guia de rostir recomanada.
	<p>Els estris de cuina no són adequats per a rostir.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilitzeu una paella i una reixeta per a rostir.
	<p>En algunes zones la tensió d'alimentació pot ser baixa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Preescalfeu la resistència del grill durant 5-7 minuts.
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.

Síntomes	Possible causa i solució
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.
El forn no cuina al vapor	<p>Muntatge incorrecte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assegureu-vos d'inserir el dipòsit d'aigua en la posició correcta en el panell de control.
	<p>El desguàs del dipòsit d'aigua pot estar obstruït amb calç d'aigua dura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si passa això, haurà d'executar-se la funció de descalcificació abans de poder utilitzar la funció de vapor.
L'aigua s'acumula en el fons del forn durant o després de la cocció a vapor	<p>Durant la cocció a vapor, l'aigua del dipòsit d'aigua es transfereix al fons del forn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • És normal que l'aigua ompli el fons del forn durant o després de la funció Vapor. • Si l'aigua deixa dipòsits minerals en el fons del forn, elimineu-los amb un drap o una esponja xopats en vinagre.
Apareixen residus blancs en el fons del forn després de cuinar al vapor	<p>L'ús d'aigua dura en el dipòsit d'aigua pot provocar incrustacions d'aigua dura en el fons del forn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per a eliminar els dipòsits minerals que queden en el fons del forn, utilitzeu un drap o una esponja xopats en vinagre o en una solució d'àcid cítric.

Peces i característiques

Síntomes	Possible causa i solució
El control del forn emet un xiulet i mostra qualsevol error de codi F.	<p>El control electrònic ha detectat una condició de fallada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apagueu la funció del forn que estigues utilitzant per a esborrar la pantalla i aturar el xiulet. Torneu a programar el forn. Si la fallada es repeteix, anoteu el número de fallada i truqueu al servei tècnic.
 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 Iniciar/Detener del panell de control. Deixeu que el forn es refredi.
	<p>Bloqueo de control està activat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per a desactivar Bloqueo de control, consulteu Bloqueo de control en el capítol Funcionament.
El llum del forn no funciona. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	<p>És hora de canviar la bombeta o la bombeta està fluixa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Substituiu o apreteu la bombeta. Consulteu "Canviar el llum del forn" en la secció Manteniment periòdic.

Símtomes	Possible causa i solució
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. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	<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 Piròlisis en la secció Neteja. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)
	<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. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	<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.
El forn no ha quedat net després d'un cycle de piròlisi. (Model WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	<p>Els controls del forn no estan ben ajustats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulteu Piròlisis en la secció Neteja.
	<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 la Piròlisis 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 Aire caliente. 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.
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

Símtomes	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 EasyClean.</p> <ul style="list-style-type: none"> • És normal.

Síntomes	Possible causa i solució
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
<p>El vostre aparell i el vostre telèfon intel·ligent no estan connectats a la xarxa Wi-Fi.</p>	<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.
	<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.

- 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.

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'avaría, desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica. En cas d'avaría, 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'avaría 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.
- 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.

Fitxa del producte

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	WSED7667M, WSED7666M, WSED7665B, WSED7664S, WS9D7651B, WS9D7672WM, WS9D7651WS, WS9D7651WB
Índex d'eficiència energètica (EEIcavity)	58,7
Classe d'eficiència energètica	A++
Consum d'energia (mode convencional)	0,83 kWh/cicle
Consum d'energia (mode convecció forçada)	0,51 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Elèctrica
Volum	76 litres

118 SOLUCIONAR PROBLEMES

Massa	45,0 kg
-------	---------

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

Consum elèctric en espera	0,5 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

