



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. Guardí aquestes instruccions a prop del producte després de la instal·lació per a futures consultes.

CATALÀ

WS5D7210S, WS5D7210G, CWS5D7210G



MFL62060377
Rev.02_042326

www.lg.com

Copyright © 2025-2026 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	3
ADVERTÈNCIA	4
PRECAUCIÓ	9
CURA DEL MEDI AMBIENT	12
INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ	14

DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

Característiques del producte	16
-------------------------------------	----

FUNCIONAMENT

Funcionament del panell de control.....	18
Canviar ajustos	20
Funcionament del forn	21

MANTENIMENT

Neteja	41
Manteniment periòdic.....	43

SOLUCIONAR PROBLEMES

PREGUNTES FREQUENTS.....	47
Abans de trucar al servei de reparacions	48

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, seguiu les precaucions bàsiques, incloses les següents:

Instal·lació

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

- La connexió incorrecta del cablejat domèstic d'alumini als cables de coure pot provocar un perill elèctric o un incendi. Utilitzeu únicament connectors dissenyats per a unir coure amb alumini i seguïu al peu de la lletra el procediment recomanat pel fabricant.
- No obriu ni tanqueu la porta del forn amb el peu utilitzant una força excessiva.
- No obstruïu l'orifici de ventilació amb mocadors de paper.
- No col·loqueu, emmagatzemeu ni cuineu animals o organismes vius en el forn.
 - No utilitzeu el forn per a coure ceràmica o 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 voluminós 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 calefactors 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 pugin al forn per a 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 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 calefactores o les superfícies interiors de la cavitat del forn fins que hagin tingut temps suficient per a refredar-

se. Altres superfícies, com les finestres de la porta del forn o el llum del forn, també s'escalfen i poden causar cremades si no es deixen refredar.

Risc d'incendi i materials inflamables

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

PRECAUCIÓ

Funcionament

- Escalfeu sempre el greix lentament i vigileu mentre s'escalfa.
- Si es fregeixen combinacions d'olis i greixos, remeneu-los abans d'escalfar-los.

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

Manteniment

- No repareu ni substituïu cap peça de l'aparell tret que es recomani específicament en el manual. Qualsevol altra reparació ha de ser realitzada per un tècnic qualificat.
- No feu servir netejadors abrasius o raspadors metàl·lics esmolats per a netejar el vidre de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície. Les ratllades poden fer que el cristall es trenqui.
- Assegureu-vos que els llums del forn estiguin freds abans de netejar-lo.

- No netegeu la junta de la porta. La junta de la porta és essencial per a un bon segellament. Aneu amb compte de no fregar, danyar o moure la junta.
- No esbandiu les safates i reixetes col·locant-les en aigua just després de cuinar. Això pot causar trencaments o danys.
- El forn ha de netejar-se amb regularitat i han d'eliminar-se els dipòsits d'aliments. Si no manteniu el forn net, la superfície podria deteriorar-se, la qual cosa podria escurçar la vida útil de l'aparell i provocar situacions de perill.
- Mai utilitzeu netejador de forns en el compartiment de cocció quan encara estigui calent, i mai escalfeu el forn tret que s'hagi netejat tot el netejador de forns.
- No 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 retireu la tapa de la porta sense haver retirat abans la porta de l'aparell. Els danys causats per una operació incorrecta no estan coberts per la garantia.
- Mantingueu les mans allunyades de les frontisses en retirar la coberta de la porta i el cristall interior i/o en tancar la porta.
- Una vegada retirada la coberta de la porta, el cristall interior pot ser mogut amb facilitat i provocar danys i/o lesions.
- Abans del manteniment, desactiveu l'aparell i desconnecteu l'endoll de la presa de corrent.

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 vaueu comprar, o bé posar-vos en contacte amb l'oficina de residus de la vostra administració local per tal d'obtenir informació sobre el vostre punt de recollida de RAEE autoritzat més proper. Per obtenir la informació més actualitzada del vostre país, consulteu www.lg.com/global/recycling.

INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ

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

Instruccions de seguretat per a l'instal·lador

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

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

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

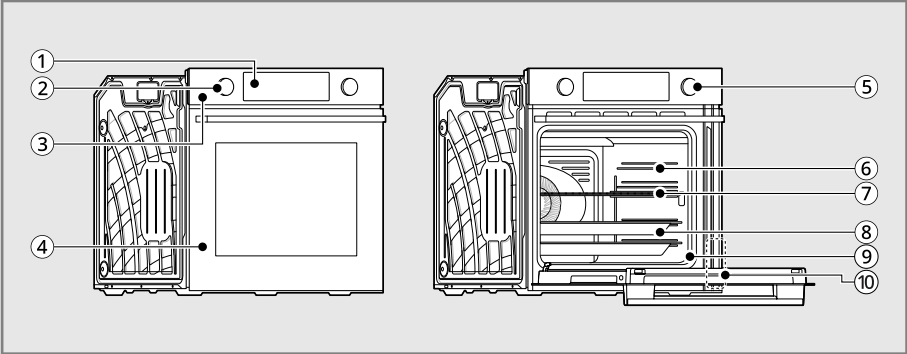
Connexió elèctrica

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

DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

Característiques del producte

Exterior/Interior



①	Pantalla	⑥	Prestatge del carril (2 unitats)
②	Comandament esquerre	⑦	Graella de filferro
③	Comandament del forn	⑧	Safata del forn
④	Porta del forn	⑨	Junta
⑤	Comandament dret	⑩	Etiqueta de classificació, placa de model i número de sèrie

NOTA

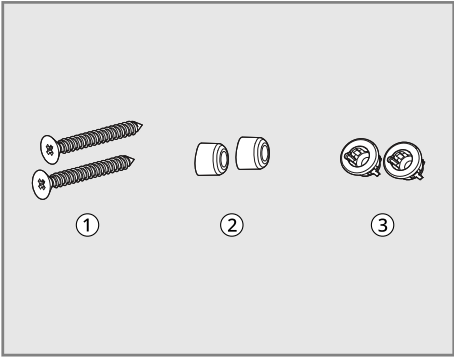
- El model i el número de sèrie es poden comprovar en l'etiqueta de classificació.

Accessoris

NOTA

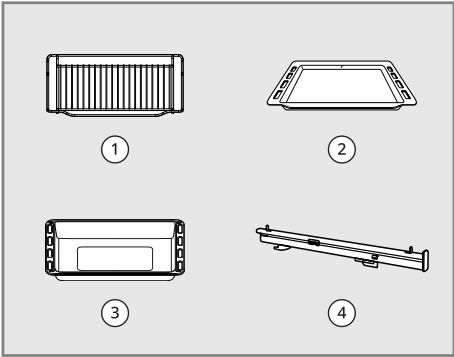
- Poseu-vos en contacte amb un centre d'informació al client d'LG Electronics si falta algun accessori.
 - Trobareu les dades de contacte de tots els països en la targeta de garantia adjunta.
- Per a la vostra seguretat i per a prolongar la vida útil del producte, utilitzeu únicament components autoritzats.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

Accessoris per a la instal·lació



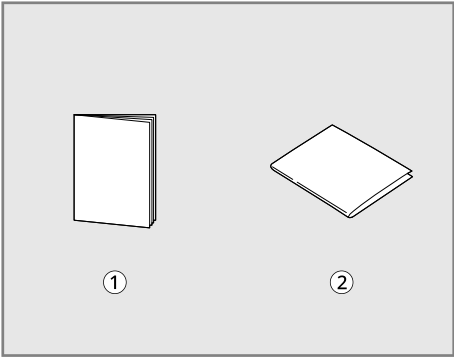
①	Caragols per a fusta per al muntatge (4X25) (2 unitats)
②	Catifeta de goma (2 unitats)
③	Caragol per al muntatge en armari (2 unitats)

Accessoris per a la cocció



①	Graella de filferro (1 unitat)
②	Safata per a enfornar (1 unitat) • WS5D7210S, WS5D7210G
③	Safata profunda • CWS5D7210G
④	Guia telescòpica (2 unitats)

Manuais

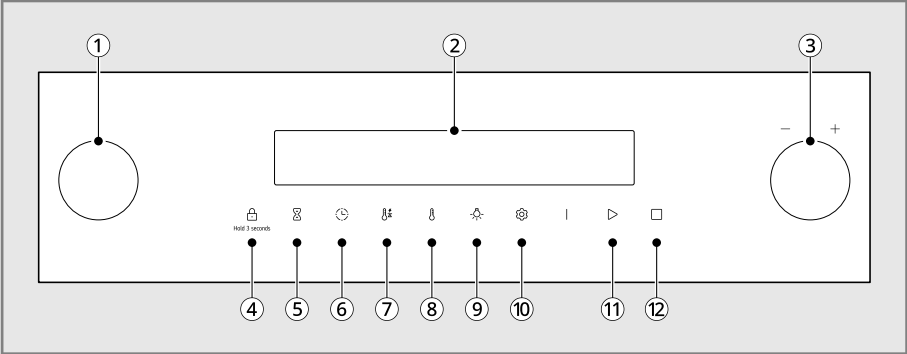


①	Manual del propietari
②	Guia d'instal·lació

FUNCIONAMENT

Funcionament del panell de control

Funcions del panell de control



①	Comandament esquerre Gireu el comandament per a seleccionar el mode de funcionament del forn. Consulteu Funcionament del forn.
②	Pantalla Premeu qualsevol botó en el panell de control per a activar la pantalla.
③	Comandament dret Gireu el comandament per a seleccionar la temperatura del forn desitjada.
④	Bloqueig de control Manteniu premut el botó durant 3 segons per a activar o desactivar el bloqueig.
⑤	Temporitzador Premeu per configurar o cancel·lar el temporitzador del forn.
⑥	Temps de cocció i Temps final Premeu per a utilitzar la funció Temps de cocció i Temps final.
⑦	Preescalfar ràpid Premeu per a utilitzar la funció Preescalfar ràpid.
⑧	Temperatura Premeu per a seleccionar una temperatura.
⑨	Llum Premeu per a encendre i apagar els llums del forn.
⑩	Configuració del rellotge Premi per a entrar en l'ajust/consulta del rellotge (només pot ajustar-se en mode d'espera).

⑪	Iniciar Premeu per a iniciar les funcions seleccionades del forn.
⑫	Pausa/Parada • Premi una vegada per a posar en pausa totes les funcions del forn. • Premi dues vegades per a cancel·lar l'estat actual i tornar al mode d'espera.

Icones de la pantalla

Les icones apareixen en la pantalla quan s'activa.

Icona	Significat	Icona	Significat
	Mode econòmic		Configuració del rellotge
	Mode Pizza		Preescalfar ràpid
	Fregir amb aire		Temporitzador
	Temps final		Temps de cocció
	Descongelar		Bloqueig
	Fermentació		Configuració de so
	Mode Demostració		

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.

- 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 ajustes

Ajustos (Rellojge, Volum)

Configurar el rellotge

Abans de poder utilitzar el forn, haureu d'ajustar l'hora.

- 1) Una vegada connectat elèctricament el forn, premeu el botó **Ajust**  i, a continuació, ajusteu l'hora en hores girant el comandament dret.
- 2) Premeu de nou el botó **Ajust**  i ajusteu l'hora en minuts girant el comandament dret.
- 3) Premeu el botó **Ajust**  per a finalitzar l'ajust.

Ajustar el volum

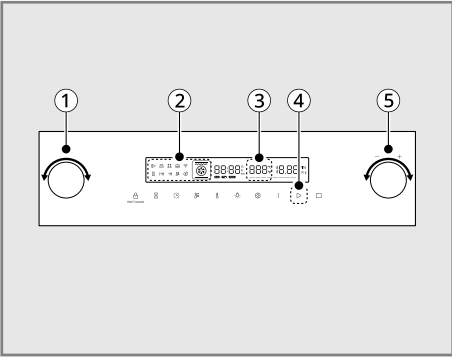
Ajustar el volum del senyal acústic.

- 1) Premeu el botó **Ajust** . La pantalla mostrarà **Sound** i **H**, amb **H** i parpellejant.

Sound	Configuració de so
--------------	--------------------

- 2) Gireu el comandament dret per a seleccionar **OFF**, **Lo**, o **H**.
- 3) L'ajust es completa amb un xiulet després de 3 segons de selecció

Ajustar el mode Cocció



- 1) En mode d'espera, gireu el comandament esquerre **1** per a seleccionar el mode de funcionament **2** desitjat.
- 2) Gireu el comandament dret **5** per a seleccionar la temperatura de cocció desitjada **3**.
- 3) Premeu el botó Inici **4** o premeu el comandament dret **5** per a iniciar el funcionament.

Bloqueig de control

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

Bloquejar/desbloquejar

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

	Botó Bloqueig de control
---	---------------------------------

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

NOTA

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

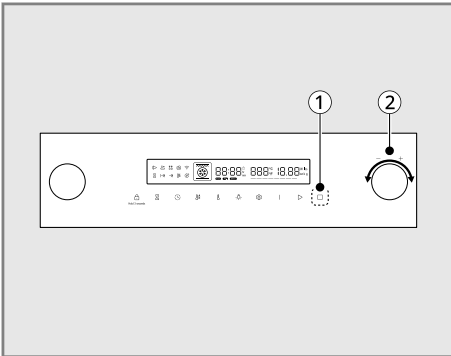
Llum del forn

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

- Premeu el botó **Light**  per a encendre/apagar manualment el llum del forn.

Mode Demostració

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



- 1) Premeu el botó Pausa/Parada ① durant 10 segons.
- 2) L'estat inicial apareix com a OFF i la icona del mode Demostració s'encén.

	Icona del mode Demostració
---	----------------------------

- 3) Gireu el comandament dret ② cap a la dreta per a posar-lo en ON i, després de 3 segons, el mode Demostració s'activarà amb un xiulet.

- 4) Per a desactivar-ho, premeu el botó **Pausa/Parada** ① durant 10 segons.
- 5) L'estat actual es mostra com ON i la icona del mode Demostració s'encén.
- 6) Gireu el comandament dret ② cap a l'esquerra per a posar-lo en OFF, i després de 3 segons, el mode Demostració es desactivarà amb un xiulet.

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.

Posada en marxa

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

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

Netejar el compartiment de cocció i dels accessoris

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

Netegeu els accessoris a mà com es descriu en les instruccions de **Manteniment**.

- Ventileu la cuina mentre s'escalfa l'aparell.
- Assegureu-vos que no queden restes de materials d'embalatge, com ara boletes de

poliestirè, en la cambra de cocció i retireu qualsevol cinta adhesiva de l'interior o exterior de l'aparell.

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

Ventilació del forn

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

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

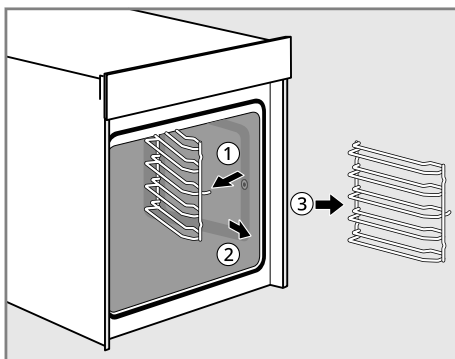
⚠ ADVERTÈNCIA

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

Retirar el prestatge del carril

⚠ ADVERTÈNCIA

- No toqueu les reixetes del forn mentre estiguin calentes.



- 1) Tireu del raíl cap a l'altre costat per a separar-lo.

- 2) Inseriu els suports de raíl per a unir i torneu a col·locar els raïls.

Ús de les reixetes estàndard del forn

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

⚠ PRECAUCIÓ

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

Extreure les reixetes

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

Substituir les reixetes

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

Utilitzar les guies telescòpiques

Instal·lar les guies telescòpiques

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

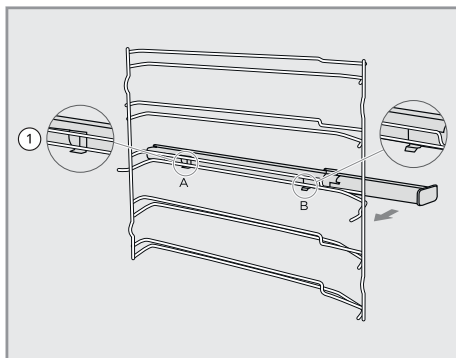
⚠ ADVERTÈNCIA

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

NOTA

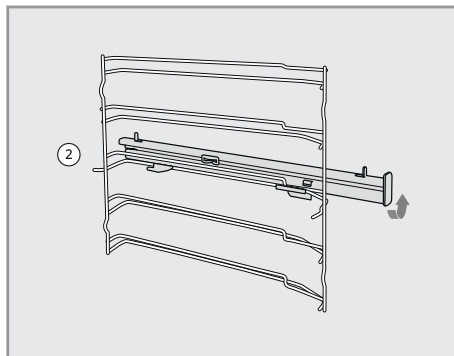
- Col·loqueu un drap suau al terra per a evitar malmetre les peces. És essencial que les guies telescòpiques es muntin i fixin correctament. En cas contrari, la guia i el seu contingut podrien caure i malmetre greument el forn.
- Les guies telescòpiques llisquen cap a dins i cap a fora sobre un bastidor.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

- 1) Col·loqueu el punt A i B de les guies telescòpiques horitzontalment sobre la reixeta exterior.

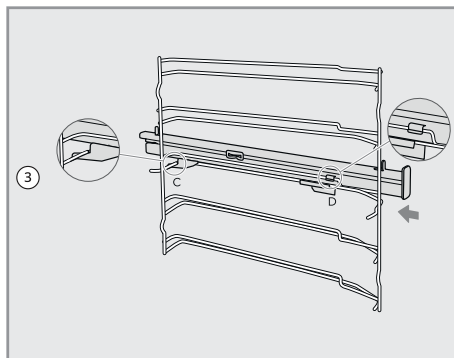


- 2) Gireu les guies telescòpiques en el sentit contrari a les agulles del rellotge (en el sentit

de les agulles del rellotge per al costat dret) 90 graus.



- 3) Empenyeu cap endavant les guies telescòpiques, faci que el punt C es cordi en la reixeta inferior i el punt D es cordi en la reixeta superior.



- 4) Repetiu els passos 1-4 per a instal·lar l'altra guia telescòpica en l'altre costat.

Retirar les guies telescòpiques

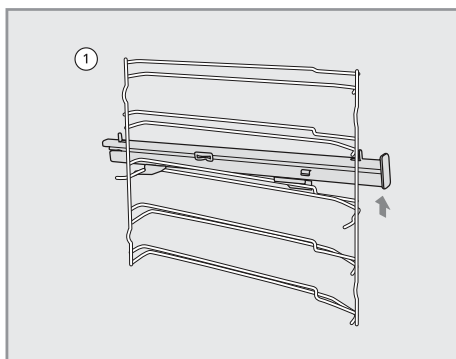
⚠ ADVERTÈNCIA

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

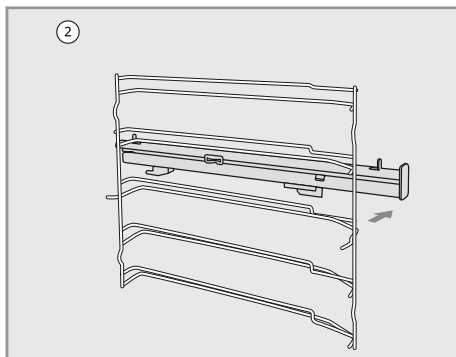
NOTA

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

- Llevant fermament un extrem de les guies telescòpiques.



- Llevant totes les guies telescòpiques i retirir-les cap enrere.



Cocció manual

Ajustar la cocció manual

⚠ PRECAUCIÓ

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

NOTA

- Si no s'ajusta el temps de cocció, es cuinarà durant el temps de cocció màxim predeterminat per al mode de cocció seleccionat.

- Gireu el comandament esquerre o premeu el botó **Menú** seqüencialment per a seleccionar el mode de cocció desitjat i, a continuació, premeu el comandament de control per a ajustar-lo.
- Gireu el comandament dret per a seleccionar la temperatura desitjada.
- Si ho desitgeu, premeu el botó **Preescalfament ràpid** per a utilitzar la funció de preescalfament ràpid. La icona de preescalfament ràpid  apareixerà en la pantalla.
- Si ho desitgeu, premeu el botó **Temps de cocció** per a seleccionar el temps de cocció i l'hora de finalització desitjats.
- Premeu el botó **Iniciar** o el comandament.
- Premeu el botó **Pausa/Parada** per a cancel·lar en qualsevol moment o quan la cocció hagi finalitzat.

Ajustar el mode de preescalfament ràpid

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

NOTA

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

- Per a desconnectar la funció Escalfament ràpid, premeu de nou el botó **Preescalfament ràpid**.

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

Canviar la temperatura del forn

- 1) Premeu el botó **Temperatura**. La temperatura ajustada parpelleja.
- 2) Ajusteu la temperatura del forn amb el comandament dret.
- 3) Premeu el botó **Iniciar** o el comandament.

Canviar el temps de cocció

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

	Temps de cocció
---	-----------------

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

Canviar el temps final

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

	Temps final
---	-------------

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

NOTA

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

Per a aturar la cocció

- 1) Premeu el botó **Pausa/Parada**.

Guia de cocció manual

Mode de cocció		Rang de temperatura (Per defecte) °C	Descripció
Aire calent ^{*1*2}		50-250 (160)	El mode Aire calent utilitza únicament l'element calefactor de la paret posterior i el ventilador de convecció. La temperatura recomanada és de 160 °C. També és possible coure al forn en més d'un nivell en el mode Aire calent. Això significa que és adequat per a pastissos de fruites, barreges o amb massa de llevat, per exemple una trena de pa.
Aire calent econòmic ^{*1}	 Econ	140-240 (140)	El mode Aire calent utilitza el sistema de calefacció optimitzat per a estalviar energia mentre es couen els aliments. La temperatura recomanada és de 140 °C. En aquest mode, la calor residual pot utilitzar-se per a conservar energia. Mantingueu sempre la porta tancada mentre cuineu per conservar la calor.
Escalfor a dalt i a baix ^{*1*2}		30-250 (180)	En el mode Escalfor a dalt i a baix, s'utilitzen les resistències superior i inferior ocultes. Aquest mode de funcionament és adequat per a coure pastissos, coure durant poc temps i masses delicades. La temperatura recomanada és de 180 °C.
Rostir ^{*1}		50-250 (180)	En el mode Rostir, les resistències superiors i el ventilador de convecció estan encesos. La temperatura recomanada és de 180 °C. Aquesta funció és adequada per a peces grans de carn o aviram, com ara un rostit enrotllat o un gall dindi.
Mode Pizza ^{*1}	 	50-250 (180)	En el mode Pizza s'activen la resistència oculta en la part inferior de la cavitat del forn i la resistència en la paret posterior i el ventilador de convecció. La temperatura recomanada és de 180 °C. En utilitzar el mode Pizza, el temps de cocció ha de variar en funció del tipus i el gruix de la massa i la cobertura.

Mode de cocció		Rang de temperatura (Per defecte) °C	Descripció
Aire assistit per ventilador ^{*1*2}		50-250 (160)	A més de les resistències inferiors (superior i inferior ocult), el mode Aire assistit per ventilador utilitza el ventilador de convecció. Això significa que la temperatura de rostit i enforat pot reduir-se en 20-40 °C. La temperatura recomanada és de 160 °C. Aquest mode és adequat per a pastissos i galetes, ja que és possible coure al forn en més d'un nivell al mateix temps.
Graella gran		150-250 (180)	El mode Grill gran utilitza tota la resistència del grill. El grill gran és adequat per a cuinar filets, costelles, peix o fer torrades, i per a daurar quan es cuinen plats més grans amb una capa de gratinat. El nivell predeterminat és alt. Cuineu sempre amb la porta tancada.
Escalfor a baix ^{*1}		30-220 (170)	En el mode Escalfor a baix, només s'utilitza la resistència oculta en la part inferior del forn. La temperatura recomanada és de 170 °C. Aquesta funció és especialment adequada per a acabar pastissos o pizzes en un dels nivells inferiors del forn.
Fregir amb aire		150-250 (220)	La funció Fregir amb aire està especialment dissenyada per a fregir sense oli.
Descongelar		50	En el mode Descongelar, només s'utilitza el ventilador sense calefacció. L'aire circulant accelera el procés de descongelació. Col·loqueu els aliments congelats en un recipient adequat per a atrapar el líquid produït durant la descongelació. Si és el cas, podeu utilitzar la reixeta de filferro i una safata profunda (o safata de forn) per a evitar embrutar el forn. Si es permet que l'aigua surti al forn, la junta de la porta es contaminarà i pot produir-se una olor desagradable.

Mode de cocció		Rang de temperatura (Per defecte) °C	Descripció
Fermentació		30-45 (40)	El mode Fermentació manté el forn calent per a fermentar productes amb llevat abans de coure'ls. Per a evitar baixar la temperatura del forn i allargar el temps de fermentació, no obriu la porta del forn innecessàriament. Comproveu els productes panificats amb antelació per a evitar que es fermentin en excés. No utilitzeu el mode de fermentació per a escalfar aliments o mantenir-los calents. La temperatura del forn de fermentació no és suficient per a mantenir els aliments a temperatures segures.

*1 Quan el forn aconsegueix la temperatura programada, el forn emetrà un xiulet 5 vegades.

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

Fer pastissos o postres

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

Motlles

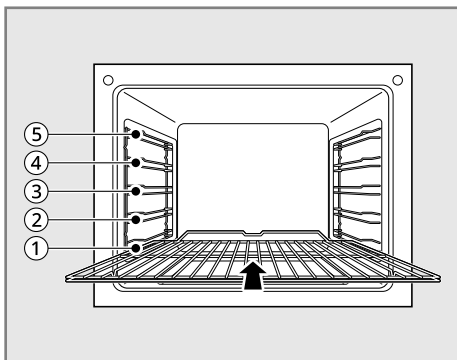
- Quan coeu amb els modes Escalfor a dalt i a baix, utilitzeu motlles amb una superfície metàl·lica fosca o recoberta.
- Quan coeu amb Aire calent, també podeu utilitzar motlles amb una superfície de metall brillant.
- Col·loqueu sempre els motlles en el centre de la safata o reixeta.
- Quan coeu amb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

Posició de la reixeta del forn

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

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

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



Guia de cocció recomanada

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

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

NOTA

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

Cocció en una sola reixeta

- Reixeta: posició reixeta

Menú	Estris de cuina / Forma d'enfornat	Reixeta	Mode	Temperatura (°C)	Temps de precalfament (minuts)	Temps d'enfornat (minuts)
Pa de pessic	Forma quadrada	2		170	-	50
		1		140	-	70
Pa de pessic amb fruites	Forma rodona	1		150	-	50
	Safata	1		140	-	70
Muffin de brioix amb panses (Pastís llevat)	Forma de muffin	2		220	19	11

Menú	Estris de cuina / Forma d'enfornat	Reixeta	Mode	Temperatura (°C)	Temps de precalfament (minuts)	Temps d'enfornat (minuts)
Gugelhupf (amb llevat)	Safata	1		150	11	60
Muffin	Forma de muffin	1		160	8	30
		1		150	8	30
Pa de pessic de poma	Safata	1		160	10	42
		2		150	8	42
Pa de pessic a l'aigua (6 ous)	Motlle	1		160	9	41
Pa de pessic a l'aigua (4 ous)	Motlle	1		160	9	26
Pa de pessic a l'aigua	Motlle	1		160	-	35
Hefezopf (Halah)	Safata	2		150	-	40
Pastissos petits (20 unitats)	Safata	2		150	-	36
Pastissos petits (40 unitats)	Safata	2+4		150	10	34
Pa de pessic de mantega	Safata	2		150	8	30
Shortbread	Safata	2		170	8	13
Shortbread (2 safates)	Safata	2+4		160	8	12

Menú	Estris de cuina / Forma d'enfornat	Reixeta	Mode	Temperatura (°C)	Temps de precalfament (minuts)	Temps d'enfornat (minuts)
Galetes de vainilla	Safata	2		160	8	10
		2+4		150	8	14
Pa blanc (1 kg de farina)	Caixa	1		170	9	50
				170	12	45
Pizza fresca (fina)	Safata	2		170	9	21
Pizza fresca (gruix)	Safata	2		170	10	45
				170	8	41
Pa	Safata	1		190	9	30

Consells per a coure pastissos

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

Resultats dels pastissos	Possible causa	Solució
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.

Aire calent/Aire calent econòmic

NOTA

- Si no s'ajusta cap temps de cocció, el forn s'apagarà automàticament després de 9 hores.
- El ventilador del forn funciona durant el cicle **Hot Air**. El ventilador s'atura quan la porta està oberta. En alguns casos, el ventilador pot apagar-se durant el cicle **Hot Air**.

Consells per a Aire Calent

- Utilitzeu Aire calent per a una cocció més ràpida i uniforme de pastissos, galetes, magdalenes i pans de tota mena.
- Coeu galetes en paelles sense costats o amb costats molt baixos per a permetre que l'aire calent circuli al voltant dels aliments. Els aliments cuits en paelles amb un acabat fosc es cuinaran més ràpid.

- Si utilitzeu Aire calent amb una sola reixeta, col·loqueu la reixeta en la posició ③. Si cuineu en diverses reixetes, col·loqueu la reixeta en les posicions ② i ④ (per a dues reixetes.)
- La cocció en diverses reixetes del forn pot augmentar lleugerament els temps de cocció d'alguns aliments.
- Els pastissos, les galetes i les magdalenes obtenen millors resultats quan s'utilitzen diverses reixetes.

Consells per a Aire calent econòmic

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

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

Menú	Accessoris	Temperatura (°C)	Reixeta	Temps de cocció (minuts)	Preescalfar
Halab	1 safata	180	1	45-50	No
Pastís de cirera clafouti	Forma rodona	200	1	55-60	No
Rostit de vedella (1,3 kg)	1 safata	200	1	80-85	No
Pastís de xocolata	Reixeta i plat de cristall	180	1	55-60	No
Gratinat de patates	Reixeta i plat rodó	180	1	65-70	No
Lasanya	Reixeta i plat de cristall	180	1	75-80	No
Pastís de formatge	Motlle Ø 20 cm	160	1	80-90	No

Rostir a la graella

⚠️ 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 durant el gratinat, 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.

Consells per a reduir el fum

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

- La graella de filferro ha d'estar sempre ben neta i a temperatura ambient al principi de la cocció.
- Poseu SEMPRE en funcionament el sistema de ventilació de la placa de cocció o la campana extractora mentre cuineu per a ajudar a expulsar el fum de l'habitació.
- 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.
- 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.

Descongelar

Utilitzeu el mode de funcionament Descongelar  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.

Rostir

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

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

- Recomanem cuinar en el forn carns i peixos de més d'1 kg.
- Per a la carn magra i el peix, utilitzeu l'escalfor a dalt i a baix. Per a tots els altres tipus de carn recomanem el mode Rostir.
- Afegiu una mica de líquid per a evitar que els suc del rostit o el greix es cremin en les superfícies de la paella.
- Doneu la volta als aliments després d'aproximadament la meitat o dos terços del temps de cocció.

⚠ ADVERTÈNCIA

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

NOTA

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

Guia de rostir recomanada

- Reixeta: posició reixeta

Menú	Estris de cuina	Reixeta	Mode	Temperatura (°C)	Temps de rostit (minuts)
Llom de vedella (1,6 kg)	Safata	2		180	55
Pastís de carn (1 kg)	Safata	1		180	75
Pollastre (1 kg)	Safata	Reixeta en 2 Safata en 1		180	50

Menú	Estris de cuina	Reixeta	Mode	Temperatura (°C)	Temps de rostit (minuts)
Pollastre (1,7 kg)	Safata	Reixeta en 2 Safata en 1		180	78
Peix (2,5 kg)	Safata	2		170	70
Costelles de vedella amb os	Safata	3		120	85

Consells per a rostir

- Per a obtenir millors resultats de rostit, ruixeu l'aviram amb els seus propis sucS diverses vegades durant el procés de rostit.
- 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 sucS 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 rostit.
- 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.

Fregir amb aire

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

- Les masses i cobertures humides no quedaran cruixents ni quallaran en utilitzar el mode Fregir amb aire.

NOTA

- No és necessari preescalfar quan s'utilitza el mode Fregir amb aire.
- Si es cuinen diverses tandes, és possible que les últimes tandes triguin menys a cuinar-se.

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 espray per a paelles. Utilitzeu un oli que pugui escalfar-se a alta temperatura abans de fumejar, com ara oli d'alvocat, llavor de raïm, cacauet o gira-sol.
- Col·loqueu una safata de forn folrada de paper d'alumini sobre una reixeta en la posició 1 per a recollir l'oli que caigui dels aliments. Per a aliments amb molt de greix, com les aletes de pollastre, afegiu uns fulls de paper sulfurat per a absorbir el greix.
- Comproveu els aliments sovint i sacsegeu-los o doneu-los la volta per a obtenir resultats més cruixents.
- Els aliments congelats preparats poden cuinar-se més ràpid amb el mode Fregir amb aire que l'indicat en el paquet. Reduïu el temps de cocció en un 20 per cent, comproveu els aliments ràpid i ajusteu el temps de cocció segons sigui necessari.
- Utilitzeu un termòmetre d'aliments per a assegurar-vos que els aliments han aconseguit una temperatura segura per al seu consum. Menjar carns poc fetes pot augmentar el risc de contreure malalties transmeses pels aliments.
- Per a obtenir els resultats més cruixents, arrebosseu les aletes de pollastre fresques en farina salpebrada. Utilitzeu 1/3 de tassa de farina per a 0,9 kg de pollastre.
- Quan useu una safata de forn per a enfornar, col·loqueu paper d'enfornar en la safata i cuini.

⚠ PRECAUCIÓ

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

Recomanacions per a fregir aliments rics en greix

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

Guia recomanada per a fregir amb aire

Coure en una safata de forn

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

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

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

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

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

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

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

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.

- Reixeta: posició reixeta

Menú	Accessoris Estris de cuina	Mode	Temperatura (°C)	Reixeta	Preescalfar	Temps de cocció (minuts)
Pa de pessic	Motlle Ø 26 cm		175	2	Sí	30-35
			160			

Menú	Accessoris Estris de cuina	Mode	Temperatura (°C)	Reixeta	Preescalfar	Temps de cocció (minuts)
Pastís petit	1 safata		160	3	Sí	25-30
	1 safata			4		
	2 safates		170	2 + 4		20-25
Pastís de poma	Motlle Ø 20 cm		180	1	No	70-80
			160	2		
Pa	1 safata		200	2	Sí	30-35
			200	3		
Torrar	Reixeta		Màx.	5	Sí 5 minuts	1-3
Pollastre	Reixeta i safata		180	Reixeta en 2 Safata en 1	Sí	50-60

- 1) En la recepta de pollastre, comenceu amb la part de darrere cap amunt i doneu la volta al pollastre després de 30 minuts cap a la part de dalt.
- 2) Utilitzeu un motlle fosc i gebrat i col·loqueu-lo sobre la reixeta.
- 3) Traieu les safates en el moment en què el menjar estigui llest, encara que no sigui al final del temps d'enfornat dau.
- 4) Trieu la temperatura més baixa i comproveu després el temps més curt, donat en la taula.
- 5) Si utilitzeu la safata per a recollir els líquids que degoten dels aliments col·locats en la reixeta durant qualsevol mode de rostit, haureu de col·locar-la en la posició 1 de la reixeta i omplir-la amb una mica d'aigua.
- 6) Les hamburgueses han de donar-se la volta després de ²/3 del temps.

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.

- 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

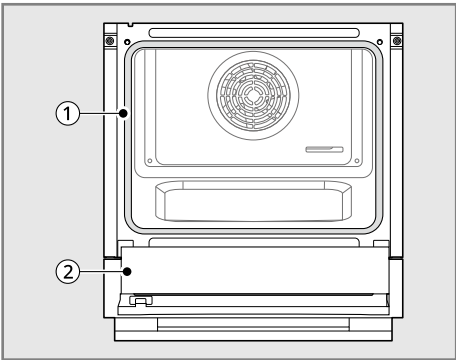
- Per a netejar la superfície d'acer inoxidable, utilitzeu aigua tèbia i sabó o un netejador o abrillantador per a acer inoxidable.
- Netegeu sempre en la direcció de l'acabat de la superfície metàl·lica.
- El netejador o abrillantador per a electrodomèstics d'acer inoxidable pot adquirir-se per Internet 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 productes de neteja abrasius forts ni rascadors metàl·lics esmolats per a netejar el vidre de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície i 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.

Coberta del llum

Desmunteu la coberta del llum abans de netejar-la.

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

Aqua Clean

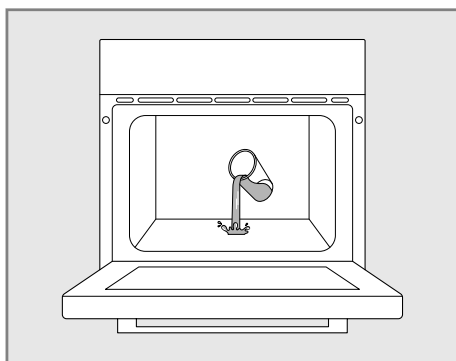
NOTA

- No utilitzeu utensilis de neteja esmolats, raspalls durs ni productes corrosius, per a no danyar el forn i els seus accessoris.
- No utilitzeu productes abrasius ni espàtules metàl·liques esmolades per a netejar el cristall de la porta.
- No utilitzeu netejadors de forn per a netejar la cavitat del forn.

Aquest procediment de neteja utilitza humitat per a eliminar les restes de greix i partícules de menjar de l'electrodomèstic. Per a garantir la vida útil del forn, s'ha de netejar a fons amb freqüència.

- Els passos de neteja són els següents:
 - 1) Després de cuinar, espereu que el forn es refredi per complet.
 - 2) Retireu els accessoris del forn, esbandiu-los amb aigua tèbia i assequeu-los.
 - 3) Elimineu les restes de menjar i les taques d'oli de la cavitat del forn.
 - 4) Netegeu la superfície del forn amb un drap suau humitejat amb detergent i assequeu-lo.

- 5) Afegiu uns 250 ml d'aigua purificada o destil·lada i una quantitat adequada de detergent rentavaixelles a la cavitat i barregeu-los bé.
 - 6) Enceneu el forn. Amb la porta del forn tancada, gireu el comandament esquerre per a seleccionar el mode Superior/Inferior.
 - 7) Gireu el comandament de control per a ajustar la temperatura a 100 °C.
 - 8) Premeu el botó iniciar o el comandament.
 - 9) Una vegada finalitzada la funció, espereu que el forn es refredi per complet.
 - 10) Assequeu la cavitat amb un drap suau.
- 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.



Manteniment periòdic

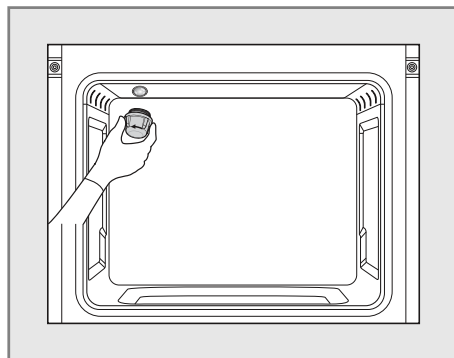
Canviar el llum del forn

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

⚠️ ADVERTÈNCIA

- Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per a evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Assegureu-vos que el forn i la bombeta estiguin freds.
- Desconnecteu l'alimentació elèctrica de l'aparell en el panell principal de fusibles o disjuntors. En cas contrari, podrien produir-se lesions personals greus, la mort o descàrregues elèctriques.

- 1) Desendolieu 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) Traieu la bombeta.
- 4) Reemplaceu la bombeta, i torneu a col·locar la tapa de cristall encaixant-la de nou en el seu lloc.
- 5) Endolieu el forn o torneu a connectar l'alimentació. Enceneu el disjuntor per a veure si s'encén la llum.

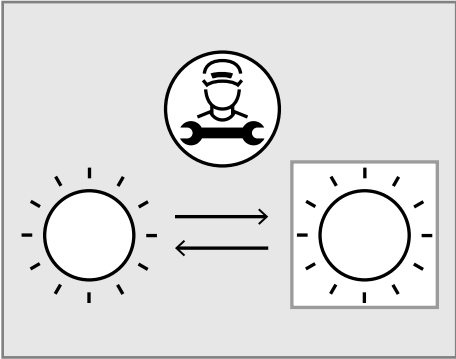


Informació sobre la font de llum

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

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

- en prémer el botó **Llum**.



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

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 i muntar la porta del forn

PRECAUCIÓ

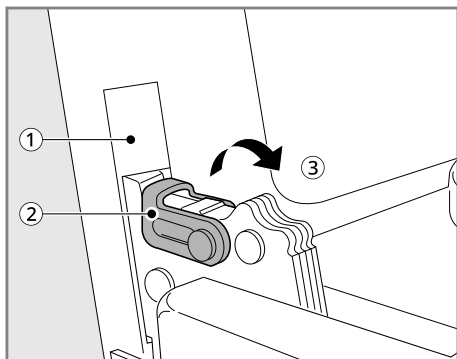
- La porta és molt pesada. Aneu amb compte en retirar, aixecar i tornar a col·locar la porta.
- No aixequeu la porta per l'ansa. L'ansa no està dissenyat per a suportar el pes de la porta, fer-ho pot provocar greus danys a la porta del forn.
- No colpegeu el vidre amb olles, paelles o qualsevol altre objecte.

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

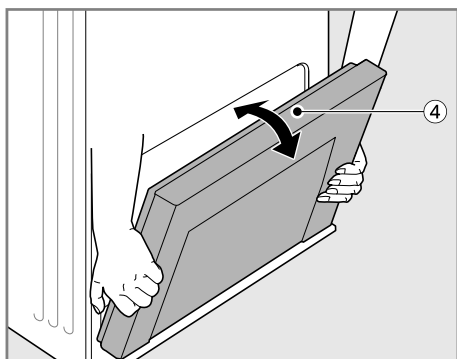
Extraure la porta del forn

- 1) Obriu completament la porta.

- 2) Aixequeu el tancament de la frontissa ② i gireu-lo completament cap a l'eix de la frontissa ③.



- 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, els eixos de la frontissa es mouran lliurement.

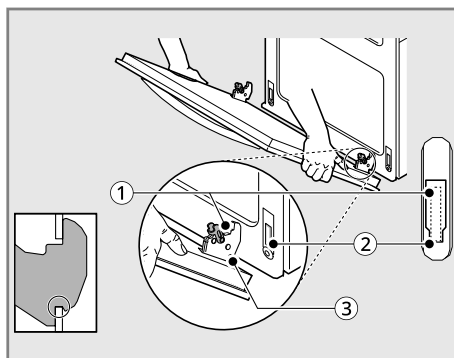


- 5) Aixequeu i estireu la porta cap a vosaltres fins que els pestells de les frontisses estiguin completament solts.

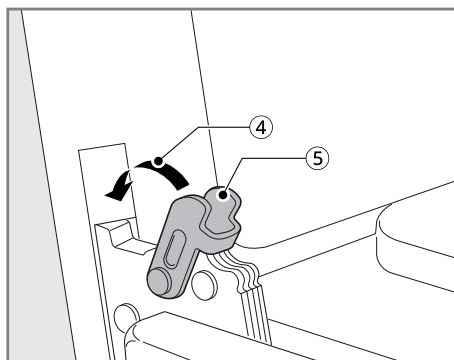
Muntar la porta del forn

- 1) Subjecteu fermament tots dos costats de la porta per la part superior.
- 2) Introduïu completament els eixos de les frontisses ① en les ranures ② fins que les osques ③ dels eixos de les frontisses

descansin sobre les vores inferiors de les ranures.



- 3) Obriu lentament la porta per complet. Assegureu-vos que els eixos de les frontisses encaixin correctament en les ranures.
- 4) Aixequeu el tancament de la frontissa ⑤ i gireu-la completament cap al forn ④ fins que encaixi en la seva posició.



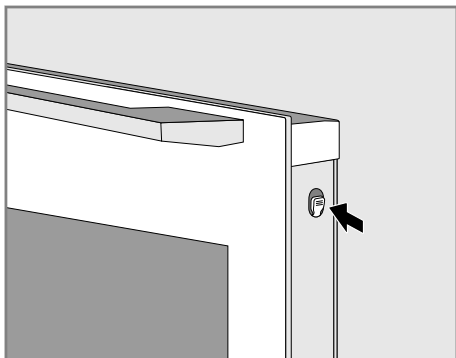
- 5) Tanqueu la porta.

Com llevar la coberta de la porta

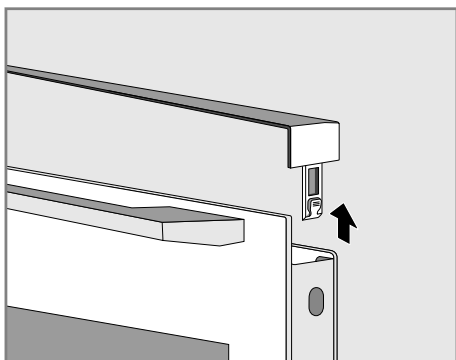
La incrustació de plàstic de la coberta de la porta pot descolorir-se. Retireu la coberta de la porta si és necessari per a realitzar una neteja a fons.

- 1) Retireu primer la porta de l'aparell abans de llevar la coberta de la porta. Pressioneu els

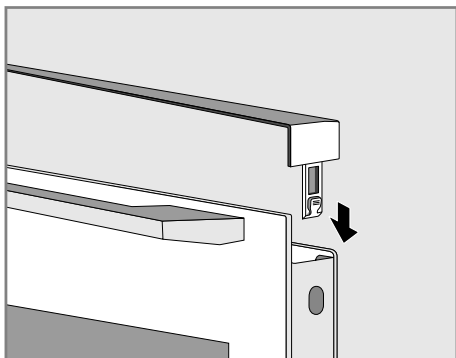
tancaments situats a banda i banda de la coberta.



2) Retireu la coberta.



3) Després de retirar la coberta de la porta, les altres parts de la porta de l'aparell es poden retirar fàcilment perquè pugueu continuar amb la neteja. Una vegada finalitzada la neteja de la porta de l'aparell, torneu a col·locar la tapa en el seu lloc i pressioneu els tancaments fins que encaixin de manera audible.



4) Munteu i torneu a col·locar la porta de l'aparell.

⚠ PRECAUCIÓ

- No retireu la tapa de la porta sense haver retirat abans la porta de l'aparell. Els danys causats per una operació incorrecta no estan coberts per la garantia.
- Mantingueu les mans allunyades de les frontisses en retirar la coberta de la porta i el cristall interior i/o en tancar la porta.

NOTA

- Una vegada retirada la coberta de la porta, el cristall interior pot ser mogut amb facilitat i provocar danys i/o lesions.
- Retireu la coberta de la porta i el cristall interior per a reduir el pes total de la porta de l'aparell.
- En muntar el cristall interior, el punt negre ha d'estar orientat cap a la part superior, cap a l'interior del forn.

SOLUCIONAR PROBLEMES

PREGUNTES FREQUENTS

Preguntes freqüents

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

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

P: 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. No col·loqueu mai cap reixeta, safata o paella sobre la base del forn. (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 el **Bloqueig de control** està activat. La icona de bloqueig  apareixerà en la pantalla si el **Bloqueig de control** està activat. Per a desactivar el **Bloqueig de control**, consulteu la secció **Ajustar el Bloqueig de control** en el capítol **Funcionament**.
- P:

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

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

Abans de trucar al servei de reparacions

Cocció

Síntomes	Possible causa i solució
El forn no funciona.	L'endoll de l'aparell no està completament inserit en la presa de corrent. 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. Canvieu el fusible o restabliu el disjuntor.
	Els controls del forn estan mal ajustats. Consulteu la secció "Funcionament del forn" en el capítol Funcionament.
	El forn està massa calent. 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. És normal.
L'aparell no funciona.	El cable no està endollat correctament. Assegureu-vos que el cable estigui endollat correctament en la presa de corrent. Comproveu els disjuntors.
	El cablejat de servei no està complet. Poseu-vos en contacte amb un electricista.
	Tall de corrent. Comproveu els llums de la casa. Truqueu a la vostra companyia elèctrica local per a sol·licitar servei.
El forn fumeja excessivament durant el rostit.	El control no està ajustat correctament. Seguiu les instruccions de l'apartat Ajustar els controls del forn.

Símtomes	Possible causa i solució
El forn fumeja excessivament durant el rostit.	La carn està massa prop de la resistència. Canvieu la posició de la reixeta per a deixar espai suficient entre la carn i la resistència. Preescalfeu la resistència per a rostir.
	La carn no està ben preparada. Elimineu l'excés de greix de la carn. Tal·leu les vores greixoses restants per a evitar que s'ondulin.
	S'ha acumulat greix en les superfícies del forn. El greix vell o les esquitxades de menjar provoquen un fumats excessiu. És necessària una neteja regular quan es rosteix amb freqüència.
Els aliments no es couen o rosteixen correctament.	Els controls del forn estan mal ajustats. Consulteu la secció "Funcionament del forn" en el capítol Funcionament.
	La posició de la reixeta és incorrecta o la reixeta no està anivellada. Consulteu la secció "Funcionament del forn" en el capítol Funcionament.
	S'estan utilitzant estris de cuina incorrectes o de grandària inadequada. Consulteu la secció "Funcionament del forn" en el capítol Funcionament.
S'acumula humitat en la finestra del forn o surt vapor per la reixeta de ventilació del forn.	Això passa quan es cuinen aliments molt humits. És normal.
	S'ha utilitzat un excés d'humitat en netejar la finestra. No utilitzeu massa humitat en netejar la finestra.
Surt aire calent a la cuina després d'apagar el forn.	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. És normal.

Peces i característiques

Símtomes	Possible causa i solució
 s'encén en la pantalla quan voleu cuinar	La porta del forn està bloquejada perquè la temperatura a l'interior del forn no ha descendit per sota de la temperatura de bloqueig. Premeu el botó Pausa/Parada. Deixeu que el forn es refredi.
	El Bloqueig de control està activat. Premeu el botó Bloqueig de control durant 3 segons per a restablir la funció.
El llum del forn no funciona.	És hora de canviar la bombeta o la bombeta està fluixa. Substituïu o estreneu la bombeta. Consulteu la secció "Canviar el llum del forn" en aquest Manual del propietari.

Síntomes	Possible causa i solució
El ventilador de refredament continua funcionant després d'apagar el forn.	El ventilador s'apaga automàticament quan els components electrònics s'han refredat prou. • És normal.
El ventilador de convecció s'atura.	El ventilador de convecció s'atura durant un cicle d'enfornat per convecció. Això es fa per a permetre un escalfament més uniforme durant el cicle. • 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.	L'aparell està en mode de demostració. • Consulteu la secció "Mode de demostració" del manual de l'usuari i desactiveu el mode.

Sorolls

Síntomes	Possible causa i solució
So "crepitant" o "espetec"	Aquest és el so del metall escalfant-se i refredant-se durant la funció de cocció. • És normal.
Soroll del ventilador	El ventilador de convecció pot encendre's i apagar-se automàticament. • És normal.

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 Centre d'Informació al Client d'LG perquè li atenguin.

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

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

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

Marca	LG
Identificador de model	WS5D7210S, WS5D7210G, CWS5D7210G
Índex d'eficiència energètica (EEIcavity)	86,5
Classe d'eficiència energètica	A
Consum d'energia (mode convencional)	1,12 kWh/cicle
Consum d'energia (mode convecció forçada)	0,70 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Elèctrica
Volum	72 litres
Massa	38,0 kg

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

Consum d'energia en mode d'informació	0,8 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	10 min.

RECORDATORI

RECORDATORI

RECORDATORI

