APPENDIX H

: USER'S MANUAL

LG
Life's Good

Scan to see the online manual.

OWNER'S MANUAL

COMBINATION WALL OVEN

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

ENGLISH

WCEP6427*

MFL70581906
Rev.06_052024

www.lg.com

Copyright © 2023-2024 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
- 4 Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy
- 4 Safety Messages

4 WARNING
- 4 Technical Safety
- 6 Installation
- 6 Operation
- 7 Maintenance
- 7 Risk of Fire and Flammable Materials
- 8 Microwave Oven
- 8 Radio/TV/Wireless Equipment Interference

8 CAUTION
- 9 Operation
- 9 Maintenance

10 PRODUCT OVERVIEW

10 Product Features
- 10 Exterior / Interior
- 10 Accessories

13 OPERATION

13 Operating Control Panel
- 13 Control Panel Features
- 13 Energy Saving Tips

15 Changing Settings
- 15 Clock
- 15 Oven Light
- 15 Timer On/Off
- 16 Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Temperature, Display Language, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)
- 17 Control Lock
- 17 Start Time (Delayed Timed Cook) (Lower Oven Only)
- 18 Cook Time (Timed Cook)
- 18 Wi-Fi
- 19 Remote Start

20 Operating the Upper Microwave Oven
- 20 Before Using
- 20 Microwave Cookware Guide
- 21 Cooking Tips
- 22 Microwave Power Levels
- 23 Microwave Mode
- 23 +30 Seconds Mode
- 23 Defrost Mode
- 24 Sensor Cook Mode
- 26 Convection Bake Mode
- 26 Broil Mode
- 27 Speed Cook Mode
- 27 Popcorn Mode
- 28 Warm Mode
- 28 Proof Mode
- 29 Auto Cook Mode
- 31 More Modes (Soften, Melt, Air Fry, Dehydrate)

34 Operating the Lower Oven
- 34 Before Using the Oven
- 34 Using Standard Oven Racks
- 34 Using Gliding Oven Racks
- 35 Instaview
- 35 Convection Bake and Roast Mode
- 37 Bake Mode
- 37 Recommended Baking Guide
- 38 Broil Mode
- 39 Recommended Broiling Guide
- 42 More Modes (Frozen Meal)
- 42 More Modes (Warm)
- 42 More Modes (Proof)
- 43 More Modes (Favorite)
- 44 Air Fry
- 45 Recommended Air Frying Guide
- 46 Probe Mode
- 47 Recommended Probe Guide
- 49 Steam Function
- 49 Steam Bake and Roast Mode
- 50 Steam Sous Vide
- 51 Sous Vide Cooking Guide
- 51 Remote Start Mode
- 52 Sabbath Mode

53 SMART FUNCTIONS

53 LG ThinQ Application
- 53 LG ThinQ Application Features

53 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance
54 RF Module Specifications
54 FCC Statement
54 Open Source Software Notice Information

55 Smart Diagnosis™ Feature
55 Using LG ThinQ to Diagnose Issues
55 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

56 MAINTENANCE

56 Cleaning
56 General Cleaning Tips
56 Exterior
57 EasyClean (Lower Oven)
59 Self Clean (Lower Oven)
62 Cleaning the Steam Feeder Tank
62 Cleaning Scale on Lower Oven Bottom
63 Drying the Lower Oven Interior

63 Periodic Maintenance
63 Changing the Oven Light

64 TROUBLESHOOTING

64 FAQs
64 Frequently Asked Questions

68 Before Calling for Service
68 Cooking
70 Parts & Features
71 Noises
71 Wi-Fi

73 LIMITED WARRANTY

73 USA
73 TERMS AND CONDITIONS
73 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
74 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

en-us_main.book.book Page 4 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and follow all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION.

These words mean:

WARNING

You may be killed or seriously injured if you do not follow instructions.

CAUTION

You may be injured or cause damage to the product if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what may happen if the instructions are not followed.

WARNING

WARNING

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, injury or scalding to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

Technical Safety

- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using the microwave oven, read all instructions before using the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

en-us_main.book.book Page 5 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- Children must not be allowed to play with accessories or hang down from the door or any part of the oven. Doing so can cause serious injury and damage. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Read and follow the **Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy** found on **page 4**.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the **Electrical Requirements** section.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – can explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- To avoid electric shock:
  - Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
  - Do not immerse the electrical cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces.
  - Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF MICROWAVE OVEN.** During and after use or cleaning the Interior, do not touch other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of microwave oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as windows of microwave oven door, oven lamp, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend to the microwave oven when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
- If materials inside the oven ignite:
  - Keep oven door closed and turn the oven off.
  - Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
- **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

  To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

en-us_main.book.book Page 6 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

Installation

- Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door. Injury might result from contact with hot food or the oven itself.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. (Aluminum foil will melt on the interior surface of the oven.)
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of oven liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified installers or service technicians.
- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- The electrical power must be shut off while the electrical connections are being made.
- Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in an electrical hazard or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow the manufacturer’s recommended procedure closely.
- Important – Save for the local electrical inspector's use

Operation

- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- Use care when opening door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from an oven or cooktop. Cookware will be hot. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- Do not heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Only arrange oven racks when the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or

en-us_main.book.book Page 7 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.

- Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- DO NOT block the oven vent during operation. This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The bottom vent trim should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.
- Do not put large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door.
- Take care when the door is open to avoid injury.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Do not put your hand under the controller or between the door and bottom vent trim during operation. The outside of the oven can become very hot to the touch.

Maintenance

- Do not store items of interest to children on the back guard or in cabinets above a cooking appliance. Children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Let hot cookware and utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- If the door glass, surface, or oven heating unit of the appliance are damaged, discontinue use of the appliance and call for service.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Before replacing the oven light, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning purposes.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts causing a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer’s recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- If the self-cleaning mode malfunction light goes on, or if the audible signal sounds, turn off or disconnect the appliance from the power supply and have it serviced by a qualified technician.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.

Risk of Fire and Flammable Materials

- Do not store or use flammable material in or near the oven. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven is in use.
- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.

en-us_main.book.book Page 8 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- Wear proper apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If cabinet storage is provided directly above the oven, use it to store items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Do not use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

Microwave Oven

- The oven must be installed following the provided installation instructions.
- Secure the cord in the cabinet above the oven.
- Preserve the oven floor:
  - Do not heat the oven floor excessively.
  - Do not cook anything directly on the oven floor or turntable. Use a microwavable dish.
- Do not heat any type of baby bottle or baby food. Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
- Do not deep-fat fry in the oven.
- Do not attempt home canning in the microwave oven.
- Do not use cylindrical-shaped containers.
- In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.
- Place food directly on the trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.

Radio/TV/Wireless Equipment Interference

- Operating the microwave oven near equipment-such as a radio, TV, wireless LAN, Bluetooth devices, medical equipment, or wireless equipment which uses the same frequency, may cause interference. This interference is not an indication of a defect in the product or its operation. The product is safe to use.
- Do not use medical equipment near the microwave oven, as the interference could affect the medical equipment's operation.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
  - Reorient the receiving antenna of the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
  - Relocate the microwave oven in relation to the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
  - Move the microwave oven away from the receiver.
  - Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

CAUTION

⚠ CAUTION

- To reduce the risk of minor injury to persons, malfunction, or damage to the product or property when using this product, follow basic precautions, including the following:

en-us_main.book.book Page 9 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Operation

- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef: 160 °F (71 °C)
  - Poultry: 165 °F (74 °C)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (68 °C)
  - Fish/seafood: 145 °F (68 °C)
- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Use caution if opening the door when the oven is operating. Hot surfaces can cause serious burns.

Maintenance

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh, etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could shorten the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

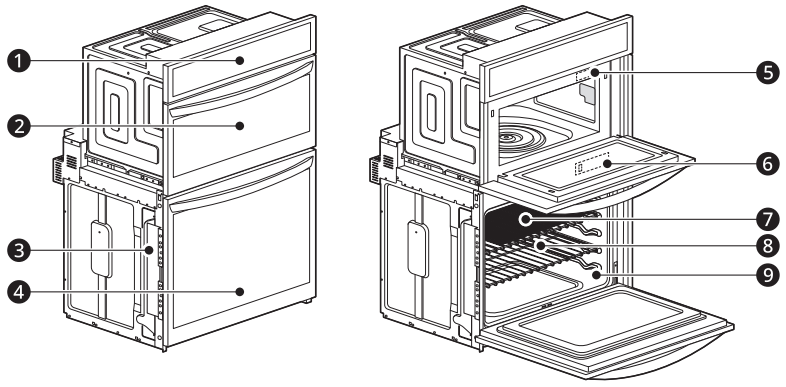
en-us_main.book.book Page 10 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Exterior / Interior

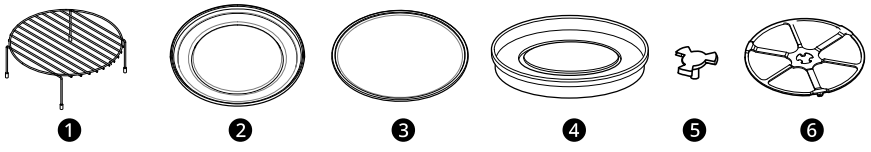


❶	Oven Controller	❻	Steam Feeder Tank
❷	Upper Oven Door	❼	Air Fry Tray
❸	Spacer (2 ea)	❽	Heavy Duty Rack (2 ea)
❹	Lower Oven Door	❾	Gasket
❺	Rating Label, Model and Serial Number Plate	-	

Accessories

Accessories for Upper Oven

The turntable rotates in both directions to help food cook more evenly. Do not operate the microwave oven without the glass tray in place.



❶ Rack (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions)

❷ Metal Tray (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions)

❸ Glass Tray (For the Microwave and Defrost functions)

❹ Air Fry Pan (For the Air Fry function)

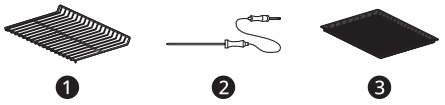
❺ Shaft

❻ Rotating Ring

en-us_main.book.book Page 11 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Accessories for Lower Oven

Accessories for Cooking

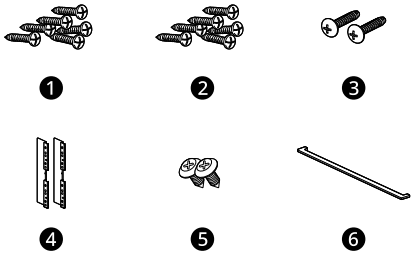


❶ Heavy Duty Rack (2 ea)

❷ Meat Probe

❸ Air Fry Tray

Accessories for Installation



❶ 4X14 6 wood screws for mounting (4 needed for installation and 2 extras)

❷ 4X24 6 wood screws for mounting (for flush installation)

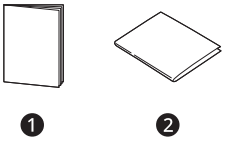
❸ 4X22 2 self-tapping screws for cover bracket

❹ 2 cover brackets for flush installation

❺ 4X10 2 screws for bottom decorative trim

❻ Bottom decorative trim

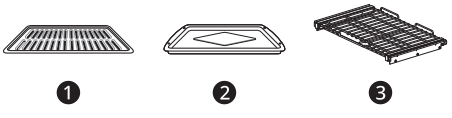
Manuals



❶ Owner’s Manual

❷ Installation Manual

Optional Accessories (sold separately)



❶ Grid

en-us_main.book.book Page 12 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

❷ Broiler Pan

❸ Gliding Rack

How to Use Accessories

-				
Microwave Sensor Cook, Popcorn, Defrost, Soften, Melt	○	△	-	-
Conv. Bake Dehydrate, Warm, Proof	-	○	△	-
Broil	-	△	○	-
Speed Cook Speed Conv, Speed Broil	-	○	-	-
Air Fry	-	-	-	○

○: Recommended method

△: Alternative method

-: Do not use

NOTE

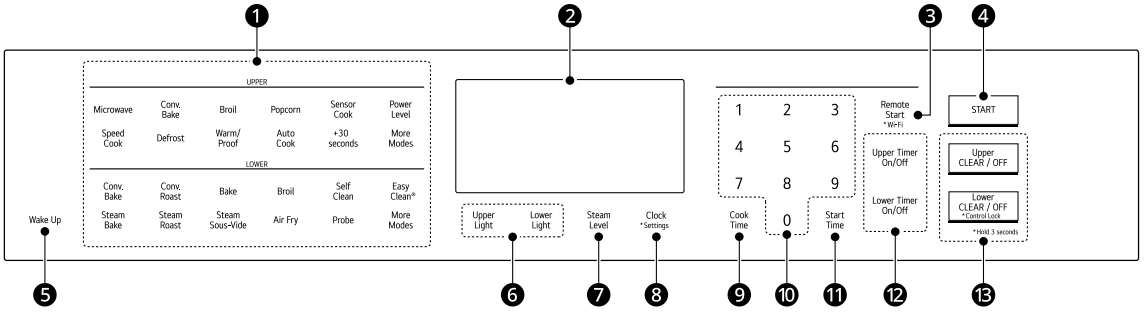
- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000(1-888-542-2623 in Canada) if any accessories are missing
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

en-us_main.book.book Page 13 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

OPERATION

Operating Control Panel

Control Panel Features



❶ **Oven Functions**

- Select various functions of the oven. See **Operating the Oven**.

❷ **Display**

Oven operation and settings appear in the display

❸ **Remote Start / Wi-Fi**

- Use to select the **Remote Start** function.
- Press and hold the button for 3 seconds to connect the appliance to a **Wi-Fi** network.

❹ **START**

Use to start all functions in either oven.

❺ **Wake Up**

Press to activate the display.

❻ **Upper / Lower Light**

- Use to turn the oven lights of the upper or lower oven on and off.

❼ **Steam Level**

- Use to set the steam level of the cooking.

❽ **Clock / Settings**

- Use to set the time of day.
- Press and hold the button for 3 seconds to select and adjust oven settings.

❾ **Cook Time**

- Press the button to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.

❿ **Number Pads**

Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time, and the length of operation for timed baking, etc.

⓫ **Start Time**

- Press the button to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.

⓬ **Upper / Lower Timer On/Off**

- Use to set or cancel the timer of the upper or lower oven.

⓭ **Upper / Lower CLEAR/OFF**

- Use to stop cooking or cancel settings of the upper or lower oven.
- Press and hold the **Lower CLEAR/OFF** button for three seconds to activate/deactivate **Control Lock**.

NOTE

- **Setting the Time, Timer and Temperature**

  If you enter one digit of a number incorrectly, enter the entire number again to correct it. For example, if you press 1, 0, 3 and 1 to set the clock for 10:30, press 1, 0, 3 and 0 to enter the correct time.

Energy Saving Tips

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides for proper rack and pan placement.
- Reduce energy use by cleaning light oven soil with the **EasyClean** feature instead of self-clean.

en-us_main.book.book Page 14 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

en-us_main.book.book Page 15 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Changing Settings

Clock

The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

1 Press **Clock**.

2 Press the numbers to set the time. For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: **1**, **0**, **3** and **0**.

3 Press **START**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- If no other buttons are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, there may have been a power failure. Reset the time.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened.

Upper Light

Press the **Upper Light** button to manually turn the upper oven light on.

Lower Light

Press the **Lower Light** button to manually turn the lower oven light on.

NOTE

- The lower oven light cannot be turned on if the **Self Clean** function is active.
- The oven light turns off automatically after **2 minutes and 30 seconds**.

Timer On/Off

The Timer On/Off serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The Timer On/Off feature can be used during any of the other oven control functions.

For example, to set 5 minutes:

1 Press **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** once.
0:00 appears and **Timer** flashes in the display.

2 Press **5**.
0:05 appears in the display.

3 Press **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

- If **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** is not pressed, the timer returns to the time of day.

4 When the set time runs out, **End** shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** is pressed.

NOTE

- If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off**.
- Press **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** once to set the time in hours and minutes.
- Press **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** twice to set the time in minutes and seconds.

Canceling the Timer

1 Press **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** once.
The display returns to the time of day.

en-us_main.book.book Page 16 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Temperature, Display Language, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)

Press and hold the **Clock** button repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Setting** button allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- select display language
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting the Hour Mode

The control is set to use a 12-hour clock. To reset the clock to 24-hour mode, follow the steps below.

1. Press and hold the **Clock** button until CLO appears in the display.
2. Press **1** to select a 12-hour clock, or **2** to select a 24-hour clock.
3. Press **START** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion (Only for Lower Oven)

When **Conv. Bake** and **Conv. Roast** are selected, Convection Auto Conversion automatically converts the standard recipe temperature entered to a convection temperature by subtracting 25 °F / 14 °C. This auto converted temperature shows on the display. For example, select **Conv. Bake**, enter 350 °F, and 325 °F shows on the display after preheat.

Convection Auto Conversion is enabled by default. To change the setting, follow these instructions.

1. Press and hold the **Clock** button until CLO appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until Auto appears in the display.
2. Press **1** to enable or **2** to disable auto conversion.
3. Press **START** to accept the change.

Adjusting the Oven Temperature (Only for Lower Oven)

Your new oven may cook differently from the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven thermostat yourself.

- To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If the adjustment was not enough, raise or lower the thermostat 20 °F (12 °C). Proceed in this way until the oven is adjusted to your satisfaction.

1. Press and hold the **Clock** button until CLO appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until L-AJ appears in the display.
2. Use the number buttons to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
3. Adjust the temperature either up or down by pressing **Clock** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).
4. Press **START** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment is retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the temperature is increased or decreased, the display shows the adjusted temperature until it is changed.

Selecting the Display Language

The oven control is set to display in English but can be changed to display in Spanish or French.

en-us_main.book.book Page 17 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

1 Press and hold the **Clock** button until CLO appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until Lng appears in the display.

2 Press **1** for English, **2** for Spanish, or **3** for French.

3 Press **START** to accept the change.

Turning the Preheat Alarm Light On/ Off (Only for Lower Oven)

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light flashes 5 times or until the oven door is opened.

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1 Press and hold **Clock** until CLO appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until PrE appears in the display.

2 Press **1** to turn the light on and **2** to turn the light off.

3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

1 Press and hold **Clock** until CLO appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until BEEP appears in the display.

2 Press **1** for Loud, **2** for Low, and **3** for Mute.

3 Press **START** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) units. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

1 Press and hold **Clock** until CLO appears in the display. Then press **Clock** repeatedly until Unit appears in the display.

2 Press **1** for °F (Fahrenheit) or **2** for °C (Celsius).

3 Press **START** to accept the change.

Control Lock

The Control Lock feature automatically locks most oven controls and prevents them from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

1 Press and hold **Lower CLEAR / OFF** for 3 seconds.

2 The lock melody sounds, **CONTROL LOCKED** and the lock icon 🔒 appear in the display

3 To deactivate the Control Lock feature, press and hold **Lower CLEAR / OFF** for 3 seconds. The unlock melody sounds and the controls unlock.

NOTE

- The **Control Lock** feature locks the control panel, but does not lock the oven door.

Start Time (Delayed Timed Cook) (Lower Oven Only)

The automatic timer of this function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Steam Bake** and **Steam Roast** modes.

⚠ CAUTION

- Use caution with the Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to bake at 300 °F and delay the start of baking until 4:30, first set the clock for the correct time of day.

en-us_main.book.book Page 18 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.

2 Set the temperature: press **3**, **0** and **0**.

3 Press **Cook Time** and press the number buttons to set the baking time.

4 Press **Start Time**.

5 Set the start time: press **4**, **3** and **0** for 4:30.

6 Press **START**. A short beep sounds and the start time appears in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel this function, press **Lower CLEAR/OFF** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **START**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- The time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Lower CLEAR/OFF** is pressed.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using this function. This function can only be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Steam Bake**, **Steam Roast**, **Steam Sous-Vide**, **Air Fry**, **Frozen Meal** and **Favorite Mode (Lower oven)** / **Conv. Bake**, **Air Fry**, **Dehydrate (Upper oven)** modes.

Setting a Timed Cook

For example, to bake at 300 °F for 30 minutes, first set the clock to the correct time of day.

1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.

2 Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.

3 Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.

4 Set the baking time: press **3** and **0** (for 30 minutes).

- The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.

5 Press **START**.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- The time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **CLEAR/OFF** is pressed.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time to 1 hour and 30 minutes during cooking:

1 Press **Cook Time**.

2 Change the baking time: press **1, 3, 0**.

3 Press **START** to accept the change.

Wi-Fi

Connect the appliance to a home Wi-Fi network to use Remote Start and other smart functions. See the Smart Functions section for more details.

Setting Up Wi-Fi

1 Press and hold **Remote Start** for 3 seconds.

2 If connected, the Wi-Fi icon appears at the bottom of the display.

en-us_main.book.book Page 19 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

1 Press **Remote Start**. The Wi-Fi icon appears in the display.

- In this mode, the controls for both ovens are locked.

2 Follow the instructions in the LG ThinQ application for using the Remote Start.

NOTE

- Remote Start is disconnected in the following situations:
  - Remote Start is never set up in the smartphone app.
  - The Remote Start status is “ready”.
  - Remote Start experiences a problem during operation.
- The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smartphone app to select the Wi-Fi network or register the product again.
- A faulty Wi-Fi connection could delay the Remote Start function.
- Disconnect the probe if attached.

en-us_main.book.book Page 20 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Operating the Upper Microwave Oven

Before Using

WARNING

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.
- Do not use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.
- Never operate the oven when it is empty. Food or water should always be in the oven during operation to absorb the microwave energy.
- Do not use the oven to dry newspapers or clothes. They may catch fire.

NOTE

- To program the oven, press the center of each button firmly. When a button is pressed correctly, a beep sounds and the oven is activated. Do not press several buttons at once.
- Do not strike the control panel with silverware, cookware, etc. It may be damaged or broken.
- Always be careful when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See the **Cookware Guide** section for more information.
- To avoid breakage, allow cookware to cool before rinsing or submerging in water. Always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
- Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
- The turntable must always be in place when you operate the oven.

Microwave Cookware Guide

Microwave-Safe Cookware

Use microwavable cookware.

WARNING

- Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

- **Ovenproof Glass**
  - Ovenproof glassware that is treated for high intensity heat so it is heat-resistant is microwave-safe.
  - Use utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metal rims.
  - Do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter when heated.
- **China**
  - Use bowls, cups, serving plates, pottery, stoneware, ceramics, and platters without metal rims or handles. Many containers made of these materials are microwave-safe, but test them before use.
- **Plastic**
  - **Plastic Storage Containers**: Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Do not use them when cooking food for long periods or at high power levels, as the hot food will eventually warp or melt the plastic.
  - **Plastic wrap (as a cover)**: Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.
  - **Plastic Cooking Bags**: Provided they are specially made for cooking, cooking bags are microwave safe. Remember to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in the microwave oven, as they will melt and rupture.
  - **Plastic Microwave Cookware**: A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. You may be able to use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.
- **Paper**
  - Use paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metal rims or design. Look for the manufacturer’s label for use in the microwave oven.
  - Paper plates and containers are convenient and safe to use in the microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked.

- Avoid colored paper products as the color may run. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.

- **Tableware**
  - Do not put plates with painted decoration in the oven, as the paint may contain metal and cause arcing.

Microwave-Unsafe Cookware

- **Metal Containers/Metal Decoration**
  - Never use metal or metal-rimmed cookware in the microwave oven.
  - Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.
  - Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, foil trays, metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.
- **Aluminum Foil**
  - Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing.
  - Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
  - Keep ALL aluminum foil at least 1" (2.54 cm) from the side walls and door of the oven.
- **Wood**
  - Wood bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.
  - Baskets react in the same way.
- **Tightly Covered Cookware**
  - Be sure to leave openings for steam to escape from covered containers.
  - Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking.
  - Tightly closed pouches could explode.
- **Brown Paper**
  - Avoid using brown paper bags.
  - They absorb too much heat and could burn.
- **Flawed or Chipped Cookware**:
  - Any container that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.
- **Metal Twist Ties**
  - Remove metal twist ties from plastic or paper bags.
  - They become hot and could cause a fire.

Cooking Tips

Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking. Directions given in recipes to elevate, stir, etc., are the minimum steps recommended. If food is overcooked (dry), undercooked, or unevenly cooked, make adjustments before or during cooking to correct the problem.

- **Overcooked or Dry Food**
  - **Sprinkling**: Sprinkle low-moisture foods such as roasts and vegetables with water before cooking, or cover them to retain moisture.
  - **Density**: Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
  - **Shielding**: Cover the corners of square dishes with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Don’t use too much foil, and secure the foil to the dish. Foil can cause arcing if it gets too close to the oven walls during cooking.
  - **Bones and Fat**: Bones conduct heat, and fat cooks more quickly than meat. Take care with bony or fatty cuts of meat.
- **Undercooked Food**
  - **Covering**: Cover food with a microwave-safe lid, parchment paper (not waxed paper), or plastic wrap to trap heat and steam and cook food more quickly.
  - **Standing Time**: Let food stand for several minutes after it is removed from the oven to allow it to finish cooking and help flavors blend and develop.
  - **Quantity**: The more food you place in the oven, the longer the required cooking time.
  - **Temperature**: Ice-cold ingredients take much longer to cook than room temperature ingredients.
- **Unevenly Cooked Food**
  - **Stirring**: Stir food from the outside toward the center during cooking, as food at the outside of the dish heats more quickly.
  - **Arranging**: Turn food over several times during cooking. The upper portions of thick foods cook more quickly than the lower portions. Thick or dense foods can be elevated

so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the foods.

- **Shaping**: Place the thickest portions of foods like meat, poultry or fish toward the outside of the cookware to help them cook more evenly. If possible, shape foods into thin rounds or rings.

- **Foods with Skin, Shell or Membrane**
  - **Skin or Membrane**: Pierce the outsides of foods like potatoes, sausages, or egg whites or yolks before cooking.
  - **Shell**: Pierce or remove the shells from eggs, clams, oysters, or other shelled foods before cooking.
- **Testing if Cooked**
  - Microwaves cook food quickly, so test food for doneness frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, should be removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5 °F (3 °C) and 15 °F (8 °C) during standing time.
- **Defrosting Tips**
  - Remove fish, shellfish, meat, and poultry from their original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap close to the food will hold steam and heat, which can cause the outer surface of the food to be cooked.
  - Remove any metal twist ties.
  - Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
  - Open containers such as cartons before they are placed in the oven.
  - If food is foil wrapped, remove the foil and place the food in a suitable container.
  - The length of defrosting time varies depending on the shape of the food and on how solidly the food is frozen.
  - As food begins to defrost, separate the food into pieces so that they can defrost more easily.
  - Turn over food during defrosting or standing time. Separate into pieces and remove food as required.
  - Let food stand after defrosting. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
  - When using Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
  - Slit the skins of frozen food such as sausage.
  - Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
  - Place food in a shallow container or in a microwave roasting dish to catch the drippings.
  - Always underestimate defrosting time. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven. If defrosted food is still frozen solid in the center, return it to the upper oven for more defrosting.
  - Depending on the shape of the food, some areas may defrost more quickly than others.
  - The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
  - For best results, shape ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
  - Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.

Microwave Power Levels

This microwave oven is equipped with 10 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking.

Power Level	Use
10 (100%)	• Boiling water • Browning ground beef • Making candy • Cooking whole poultry, poultry pieces, fish & vegetables • Cooking tender cuts of meat
9 (90%)	• Reheating rice, pasta & vegetables
8 (80%)	• Reheating prepared foods quickly • Reheating sandwiches
7 (70%)	• Cooking egg, milk and cheese dishes • Cooking cakes and breads • Melting chocolate

en-us_main.book.book Page 23 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Power Level	Use
6 (60%)	• Cooking veal • Cooking whole fish • Cooking puddings and custard
5 (50%)	• Cooking ham, whole poultry and lamb • Cooking rib roast and sirloin tip
4 (40%)	• Thawing meat, poultry and seafood
3 (30%)	• Cooking less tender cuts of meat
2 (20%)	• Taking chill out of fruit • Softening butter
1 (10%)	• Keeping casseroles and main dishes warm • Softening butter and cream cheese

Microwave Mode

Cooking at High Power Level

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.

1 Press **Microwave**.

2 Set the cook time: Press **8**, **3** and **0**.

3 Press **START** to start cooking.

- When the cook time is over a melody sounds.

Cooking at Lower Power Levels

High power cooking does not always give the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. The oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

1 Press **Microwave**.

2 Set the cook time: Press **7**, **3** and **0**.

3 Set the power level: Press **Power Level** and **7**.

4 Press **START** to start cooking.

- When the cook time is over a melody sounds.

+30 Seconds Mode

Use this to quickly add 30 seconds to microwave cooking time.

1 Press the button when the oven is off to immediately start the microwave function for 30 seconds at High power.

2 When cooking has finished or to cancel, Press **Upper CLEAR/OFF**.

Defrost Mode

The oven has 4 preset defrost modes. The Defrost Menu shows the suggested defrost mode for various foods. This defrost function conveniently chimes during the mode to remind you to check, turn over, separate, or rearrange the food.

- **1**: Meat mode
- **2**: Poultry mode
- **3**: Fish mode
- **4**: Bread mode

Setting the Defrost Function

Example: To defrost 1.2 pounds of meat

1 Press **Defrost** once.

2 Press **1** to select meat mode.

3 Set the weight: Press **1**, **2**. (for 1.2 lbs)

4 Press **START** to start defrosting.

en-us_main.book.book Page 24 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

5 When defrosting is complete, press **Upper CLEAR/OFF**.

NOTE

- The countdown appears in the display after **START** is pressed. The oven chimes once during the defrost cycle.
- At the chime, open the oven door and turn the food over. Remove any food that has thawed. Return the still frozen items to the oven and press **START** to complete the defrost cycle.

Weight Conversion Table

Most food weights are given in pounds and ounces. If using pounds, food weights must be entered into Auto Defrost in pounds and tenths of pounds (decimals).

Use the following table if necessary to convert food weights to decimals.

Ounces	Decimal Weight
1.6	0.1
3.2	0.2
4.8	0.3
6.4	0.4
8.0	0.5 (One-half pound)
9.6	0.6
11.2	0.7
12.8	0.8
14.4	0.9
16.0	1.0 (One pound)

Defrost Menu

Refer to the information below to set the desired code and weight.

Meat (0.1 - 6.0 lbs)

- Beef: Ground beef, round steak, stew cubes, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patties
- Lamb: Chops, rolled roast
- Pork: Chops, hot dogs, spareribs, country-style ribs, rolled roast, sausage
- Veal: Cutlets (1 lb., ½ inch thick)
- Turn food over at beep.
- Standing time: 5-15 minutes

Poultry (0.1 - 6.0 lbs)

- Poultry: Whole, cut-up, breast (boneless)
- Cornish Hens: Whole
- Turkey: Breast
- Rinse chicken with tap water and let stand for 60 minutes after defrosting for better results.
- Turn food over at beep.
- Standing time: 60 minutes

Fish (0.1 - 4.0 lbs)

- Fish: Fillets, whole steaks
- Shellfish: Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops
- Turn food over at beep.
- Standing time: 5-10 minutes

Bread (0.1 - 2.0 lbs)

- Sliced bread, buns, baguettes, etc.
- Separate slices and place between paper towels or on flat plate. Turn food over at beep.
- Standing time: 1-2 minutes

Sensor Cook Mode

About Features

This function reheats favorite foods without selecting cooking times and power levels. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it tells the oven how much longer to heat.

The display shows the remaining heating time. For best results when sensor cooking, follow these recommendations.

- Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
- The glass tray and the outside of the container should be dry to assure best cooking results.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
- Do not open the door or press **Upper CLEAR/OFF** during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.

en-us_main.book.book Page 25 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
- Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
- Be sure the outside of the cooking container and the inside of the upper oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Setting the Sensor Cook Function

Example: To sensor cook rice

1 Press **Sensor Cook**.

2 Press **7** to select RICE.

3 Press **START**.

- When the cook time is over a melody sounds.

Sensor Cook Menu

Refer to the information below to set the desired menu item and see the recommended amounts.

- **1. Beverage** (1 - 2 cups)
  - Cookware: Mug or microwave-safe cup on the glass tray
  - Food temperature: Room
  - Instructions: Use microwave safe mug or cup without covering. After cooking, stir to complete reheating.
- **2. Casserole** (10-20 oz)
  - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - Food temperature: Refrigerated
  - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **3. Chicken** (16-20 oz)
  - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - Food temperature: Refrigerated
  - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **4. Pasta** (½-2 cups†)
  - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - Food temperature: Refrigerated (precooked)
  - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **5. Pizza** (1-3 slices)
  - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - Food temperature: Refrigerated
  - Instructions: This is a reheat function for leftover pizza. Use microwave safe plate without covering.
- **6. Plate of food** (1 serving)
  - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - Food temperature: Refrigerated
  - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **7. Rice** (½-2 cups†)
  - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - Food temperature: Refrigerated (precooked)
  - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **8. Soup** (1-4 cups†)
  - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - Food temperature: Room
  - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **9. Vegetable** (1-4 cups†)
  - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - Food temperature: Refrigerated
  - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

⚠ WARNING

- Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore, care must be taken when handing the container.

en-us_main.book.book Page 26 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

† 8 oz (240 ml) per cup

Convection Bake Mode

During Convection Bake, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. The convection cooking temperature ranges from 100 °F (38 °C) to 450 °F (232 °C). It is best to preheat the oven when convection cooking.

NOTE

- Reduce oven temperature by 25 °F from the temperature recommended on packaged foods. The baking time may vary according to the food condition or individual preference.

Setting the Convection Bake Function

Example: 45 minutes at 375 °F (191 °C) with preheating

1. Press **Conv. Bake**. The display flashes 350 °F.
2. Set the oven temperature: Press **3**, **7** and **5**.
3. Press **START**. The oven starts to preheat and the display shows the oven temperature. (Do not enter the time.)
4. When the melody sounds, place the food in the oven.
5. Press **Cook Time**.
6. Set the cook time: Press **4**, **5**.
7. Press **START**.
8. When cooking is complete, Press **Upper CLEAR/OFF**.

Example: 30 minutes at 375 °F (191 °C) without preheating

1. Press **Conv. Bake**. The display flashes 350 °F.
2. Set the oven temperature: Press **3**, **7** and **5**.
3. Press **Cook Time**.
4. Set the cook time: Press **3**, **0**.
5. Press **START**.
6. When cooking is complete, Press **Upper CLEAR/OFF**.

NOTE

- When the oven reaches the set preheat temperature, a melody will sound. The oven automatically holds that temperature for 30 minutes.
- The oven temperature drops very quickly when the door is opened; however, this should not prevent food from being fully cooked during normal cooking time.

Broil Mode

This feature will allow you to brown and crisp food quickly. There is no need for preheating.

Setting the Broil Function

Example: Broiling for 1 minute 30 seconds

1. Press **Broil**.
2. Set the cook time: Press **1**, **3** and **0**.
3. Press **START**. The oven begins to heat.
4. When cooking is complete, Press **Upper CLEAR/OFF**.

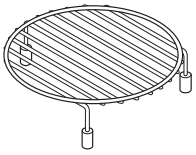
⚠ CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

en-us_main.book.book Page 27 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

NOTE

- For best results, use the rack when broiling in the upper oven.



Speed Cook Mode

This feature uses power from a halogen light, heaters, and microwaves simultaneously to allow quick cooking.

⚠ CAUTION

- When using this function, remember that the oven, door and dishes will be very hot.
- Arcing can occur during both Speed Cook and Microwave cooking. If arcing occur, press the **Upper CLEAR/OFF** and correct the problem.
- Do not use coverings, containers or cooking bags made of foil, plastic, wax or paper when speed cooking.

NOTE

- Power levels only can be selected from 10% to 40%. Each power level gives you heater power and microwave energy for a certain percentage of the time.

Setting the Speed Convection Function

Use this mode for roast meat, roast chicken, roast vegetables, frozen pizza, cake, pies and breads.

Example: Cooking for 1 minute 30 seconds at 40% power and 375 °F

1. Press **Speed Cook**.
2. Press **1** to select SPEED CONVECTION.
3. Set the power level: Press **4**.
4. Set the oven temperature: Press **3**, **7**, **5** and **START**.
5. Set the cook time: Press **1**, **3** and **0**.
6. Press **START**.
7. When cooking has finished or to cancel, press **Upper CLEAR/OFF**.

Setting the Speed Broil Function

Use this mode for steaks, chicken fillets, fish or seafood.

Example: Cooking for 1 minute 30 seconds at 20% power

1. Press **Speed Cook**.
2. Press **2** to select SPEED BROIL.
3. Set the power level: Press **2**.
4. Set the cook time: Press **1**, **3** and **0**.
5. Press **START**.
6. When cooking has finished or to cancel, press **Upper CLEAR/OFF**.

Popcorn Mode

Prepare microwave popcorn simply and easily, one bag at a time.

- Place one bag only (50 - 100g) of prepackaged microwave popcorn on a microwave-safe / oven-safe dish on the turntable. The package should be at room temperature.

1. Press **Popcorn** once.
2. Press **START** to start cooking.
3. Press **Upper CLEAR/OFF** to cancel **Popcorn** at any time.

en-us_main.book.book Page 28 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

CAUTION

- Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.
- Do not pop popcorn, except in a microwave-safe container or commercial packages designed for microwave ovens.
- Never try to pop popcorn in a paper bag that is not microwave-approved.
- Overcooking may result in the popcorn being burnt and smoking badly.
- Do not repop unpopped kernels in the microwave.
- Do not reuse popcorn bags.
- Listen while corn pops. Stop oven when popping slows to 2-3 seconds between pops.
- Do not leave microwave unattended while popping corn.
- Follow directions on bag.

NOTE

- When popping prepackaged popcorn, place the bag carefully in the oven so it does not touch the walls as it rotates. Fold the ends of the bag up and toward the center of the bag.

- If popcorn bag size is not known, follow manufacturer's instructions and do not use this feature.
- Do not use **Popcorn** button in combination with any other feature buttons.
- Do not attempt to reheat or cook any unpopped kernels.
- Do not reuse bag. Overcooking can result in an oven fire.
- Prepare only one bag at a time.
- Do not use popcorn popping devices in microwave oven with this feature.
- Do not leave microwave unattended while cooking popcorn.

Warm Mode

This function maintains an oven temperature of less than 230 °F. This function should not be used to reheat cold food. This function keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours this function shuts the oven OFF automatically.

Setting the Warm Mode

1. Press **Warm / Proof.**
2. Press **1** to select the Warm mode.
3. Select the temperature level: Press **1** for low, **2** for medium, or **3** for high.
   - Low: 140 °F - 160 °F (60 °C- 71 °C)
   - Medium: 160 °F - 195 °F (71 °C- 91 °C)
   - High: 195 °F - 230 °F (91 °C - 110 °C)
4. Press **START** to enter choice.
5. Select the type: Press **1** for moist, **2** for crisp.
6. Press **START** to start.
7. Press **Upper CLEAR/OFF** at any time to cancel.

NOTE

- This function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during this function.

Proof Mode

This function maintains a warm oven for rising yeast-leavened products before baking.

Setting the Proof Mode

1. Press **Warm / Proof**.
2. Press **2** to select the Proof mode.

en-us_main.book.book Page 29 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

3 Press **START** to start.

4 Press **Upper CLEAR/OFF** at any time to cancel.

NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the Warm function to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.

Auto Cook Mode

Use this function to heat common prepared foods without selecting cooking times and power levels. This function has preset programs for 28 food items.

Setting the Auto Cook Mode

1 Press **Auto Cook.**

2 Select the food item: Press **1** for bacon.

3 Press **START** to enter choice.

4 Set the weight or amount: Press **1** to select 3-4 slices of bacon.

5 Press **START** to begin cooking.

Auto Cook Menu

Refer to the information below to set the desired menu item and see the recommended amounts.

- **1. Regular sliced bacon** (3-4 or 5-6 slices)
  - **Cookware**: Microwave-safe bacon rack or plate on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Place bacon slices on a microwave rack for best results. Use a plate lined with paper towels if rack is not available.
- **2. Bagels** (1 or 2-3 bagels)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
- **3. Baked Potatoes** (1, 2, 3-4 potatoes (7-9 oz/ea))
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Instructions**: Pierce each potato several times with a fork.
- **4. Brownie** (8″ X 8″, 9″ X 13″)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Instructions**: Spray microwave-safe glass or silicone bakeware with cooking spray. Pour batter into bakeware, spreading it evenly. After cooking, allow to rest for a few minutes.
- **5. Cod fillets** (1 lb)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **6. Corn dog** (1-2, 3-4)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
- **7. Fresh vegetable** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
- **8. Frozen chicken nuggets** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **9. Frozen chicken wings** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.

en-us_main.book.book Page 30 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- **10. Frozen fries** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **11. Frozen pizza, Regular crust** (Individual: 6″, Regular: 12″)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
- **12. Frozen soft pretzels** (1, 2, 3-4 pretzels)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
- **13. Frozen vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
- **14. Garlic bread, sliced and frozen** (1-2, 3-4, 5-6 pieces)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **15. Hamburger, 1/2″ thick** (2, 3-4, 5-6 patties)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **16. Lamb chops, 1/2″ thick (6-7 oz)** (1, 2, 3-4 chops)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **17. Meat loaf** (9″ X 5″)
  - **Cookware**: Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Ingredients**:

    Ground meat: 28 oz / 800 g, Egg (refrigerated: 4 oz / 115 g, Salt: 1/2 tsp / 2 g)
  - **Instructions**: Place meat mixture into microwave-safe 9" x 5" glass or silicone bakeware.
- **18. Nachos** (1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving))
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Room
- **19. Oatmeal** (1, 2 servings)
  - **Cookware**: Large microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Ingredients**:

    1 Serving: Oats 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash

    2 Servings: Oats 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
  - **Instructions**: Combine water or milk, salt and oats in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **20. Pork chops, 1/2″ thick** (1, 2, 3-4 chops)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **21. Quinoa** (1, 2 generous servings)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Ingredients**:

    1 Serving: Quinoa 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash

    2 Servings: Quinoa 1 cup (0 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
  - **Instructions**: Combine water or milk, salt and quinoa in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **22. Ribeye steak, 1″ thick (14-15 oz)** (1, 2 steaks)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **23. Rice** (1/2, 1 cup)
  - **Cookware**: Deep and large microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Ingredients**:

    Rice: 1/2 cup (96 g), 1 cup (192 g)

    Water: 1 cup (230 g), 2 cups (460 g)

    Salt: Optional

en-us_main.book.book Page 31 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- **Instructions**: Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 5-10 minutes.

- **24. Salmon steak, 1″ thick** (1, 2, 3-4 steaks)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **25. Sausage** (1-6 , 7-14 links)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **26. Sirloin steak, 1″ thick (18-21 oz)** (1, 2 steaks)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **27. Tenderloin** (¾ , 1 ½ lb)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **28. Canned vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Instructions**: Transfer canned vegetables to microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.

⚠ WARNING

- Do not use recycled paper products in the upper oven. They sometimes contain impurities that cause arcing and sparking.
- NEVER use paper products in the convection oven.

More Modes (Soften, Melt, Air Fry, Dehydrate)

The oven has 4 preset modes. The More Mode menu shows the suggested mode for various foods.

- **1**: Soften mode
- **2**: Melt mode
- **3**: Air Fry
- **4**: Dehydrate

Setting the Soften Mode

The oven uses low power to soften foods such as butter, cream cheese, frosting, and ice cream. See the following menu guide.

Example: 1 pint of ice cream

1. Press **More Mode**.
2. Press **1** to select the Soften mode.
3. Set the menu: Press **4** for ice cream.
4. Press **START** to enter choice.
5. Set the weight or amount: Press **1** to select 1 pint.
6. Press **START** to begin heating.

Soften Menu

- **1. Butter** (½ , 1, 2 sticks)
  - **Cookware**: Microwave-safe dish on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Press **1** for 1/2 stick, **2** for 1 stick, or **3** for 2 sticks. Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **2. Cream cheese** (3, 8 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe dish on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Press **1** for 3 oz or **2** for 8 oz. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **3. Frosting** (16 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe dish on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Frosting will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **4. Ice cream** (1 pint, 1 quart)
  - **Cookware**: Glass tray
  - **Food temperature**: Frozen

- **Instructions**: Remove lid and cover. Press **1** for 1 pint or **2** for 1 quart. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.

Setting the Melt Mode

The oven uses low power to melt foods such as butter, caramel, cheese, chocolate, and marshmallows. See the following menu guide.

Example: 8 oz of chocolate.

1 Press **More Mode**.

2 Press **2** to select the Melt mode.

3 Set the menu: Press **4** for chocolate.

4 Press **START** to enter choice.

5 Set the weight or amount: Press **2** to select 8 oz.

6 Press **START** to begin heating.

Melt Menu

- **1. Butter** (½, 1, 2 sticks)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Press **1** for 1/2 stick, **2** for 1 stick, or **3** for 2 sticks. After heating, stir to complete melting.
- **2. Caramel** (4, 8, 12 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Instructions**: Press **1** for 4 oz, **2** for 8 oz, or **3** for 12 oz. After heating, stir to complete melting.
- **3. Cheese** (4, 8, 12 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Use processed cheese food only. Cut into cubes. Press **1** for 4 oz, **2** for 8 oz, or **3** for 12 oz. After heating, stir to complete melting.
- **4. Chocolate** (4, 8, 12 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Instructions**: Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Press **1** for 4 oz, **2** for 8 oz, or **3** for 12 oz. After heating, stir to complete melting.
- **5. Marshmallow** (5, 10 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Instructions**: Press **1** for 5 oz, **2** for 10 oz. After cooking, stir to complete heating.

Setting the Air Fry Mode

The Air Fry function is specially designed for oil free frying. This function allows you to manually select the temperature and cook time. To automatically air fry common foods, select the Air Fry mode under More Modes. Air Fry temperatures range from 300 ℉ to 425 ℉.

Example: Air Frying for 9 minutes 30 seconds at 425 °F

1 Press **More Mode**.

2 Press **3** to select the Air Fry mode. 400 °F appears in the display.

3 Press numbers to set the oven temperature.

4 Press **Cook Time** and press numbers to set the cook time.

5 Press **START** to begin heating.

6 Press **Upper CLEAR/OFF** at any time to cancel.

Air Fry Menu

- Arrange food evenly in a single layer.
- For best results, turn food over 1 - 2 times during cooking.
- Cookware: Air Fry Pan on the rack on the metal tray

en-us_main.book.book Page 33 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- **Fresh shrimp** (6 - 12 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Frozen chicken nuggets** (5 - 10 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 14 - 18
- **Frozen chicken tenders** (6 - 14 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 20 - 25
- **Frozen chicken wings** (5 - 18 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 21 - 26
- **Frozen churros** (4 - 8 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 375 °F / 10 - 13
- **Frozen french fries** (5 - 10 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Homemade french fries** (6 - 12 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Homemade potato wedges** (8 - 16 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 20 - 27
- **Mixed vegetable** (6 - 12 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 400 °F / 17 - 23

Setting the Dehydrate Mode

Use this function to dry fruit, vegetables, and beef to create healthy and nutritious snacks without using chemicals and preservatives. Place parchment paper on the metal tray and spread the food in a single layer. Dehydrate temperatures range from 100 °F to 200 °F.

Example: Dehydrating for 5 hours at 140 °F

1. Press **More Mode**.
2. Press **4** to select the Dehydrate mode. 160 °F appears in the display.
3. Set the oven temperature: Press **1**, **4**, **0** .
4. Set the cook time: Press **Cook Time** and press **5**, **0** and **0**. **HR** appears in the time display.
5. Press **START**. The oven begins to dehydrate.
6. Press **Upper CLEAR/OFF** to cancel at any time or when cooking is complete.

Dehydrate Menu

- **Bananas**
  - Preparation: Cut into 1/4" (5 - 6 mm) slices.
  - Set temp / Time: 160 °F / 5 - 8 hrs
  - Use: Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread
- **Figs**
  - Preparation: Remove stems and halve.
  - Set temp / Time: 160 °F / 8 - 9 hrs
  - Use: Fillings, cakes, puddings, bread and cookies
- **Kiwi**
  - Preparation: Peel and cut into 3/8" (8 - 12 mm) slices.
  - Set temp / Time: 160 °F / 5 - 8 hrs
  - Use: Snacks
- **Mangos**
  - Preparation: Remove skin and cut into 3/8" (6 - 10 mm) slices.
  - Set temp / Time: 160 °F / 6 - 9 hrs
  - Use: Snacks, cereals, baked goods
- **Pineapple**
  - Preparation: Peel, core and cut into 3/8" (8 - 12 mm) slices.
  - Set temp / Time: 160 °F / 6 - 9 hrs
  - Use: Snacks, baked goods, baked granola
- **Tomatoes**
  - Preparation: Wash and slice into 1/4" (6 mm) thick circles.
  - Set temp / Time: 160 °F / 6 - 9 hrs
  - Use: Soups, stews, paste or sauce
- **Mushrooms**
  - Preparation: Clean with soft brush or cloth. Don’t wash.
  - Set temp / Time: 140 °F / 4 - 8 hrs
  - Use: Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying
- **Beef jerky**
  - Preparation: Cut meat into 1/4" (5 - 6 mm) thick slices and marinate for 6 - 8 hours in the refrigerator.
  - Set temp / Time: 175 °F / 6 - 9 hrs
  - Use: Snacks

en-us_main.book.book Page 34 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Operating the Lower Oven

Before Using the Oven

NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat turns back on automatically once the door is closed.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.

⚠ WARNING

- Do not block the vent opening at the bottom of the oven.

Using Standard Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.

⚠ CAUTION

- Reposition oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.

Removing Racks

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

1. Place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end up and push the rack in.

Using Gliding Oven Racks

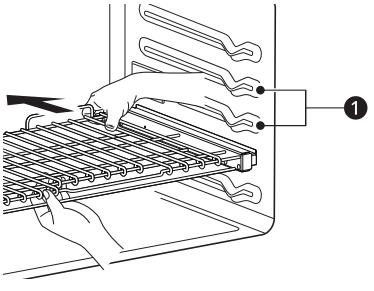
The optional gliding racks slide in and out on a frame. This keeps heavy cookware level and prevents it from sliding forward when the rack is completely extended.

⚠ CAUTION

- Place oven racks in the desired location before turning on the oven to avoid burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.

Installing Gliding Racks

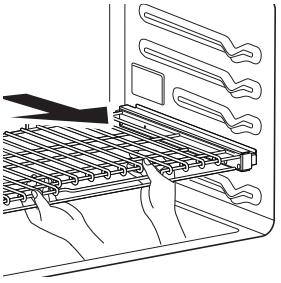
1. Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.
2. Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.



en-us_main.book.book Page 35 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

❶ Rack Guides

3 Once the rack is secured in the back, pull the entire rack forward until the rack locks into place.



Removing Gliding Racks

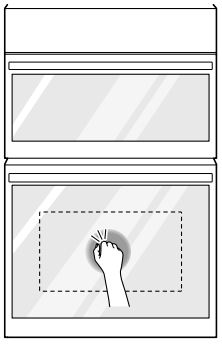
1 With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift up. Slowly push the rack towards the back wall until it is free of the rack stop.

2 After disengaging the rack stop, lift the back of the rack and pull the rack and frame out between the rack guides.

Instaview

This feature is only available on the lower oven.

Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



⚠ CAUTION

- Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The glass could break, resulting in a risk of personal injury.

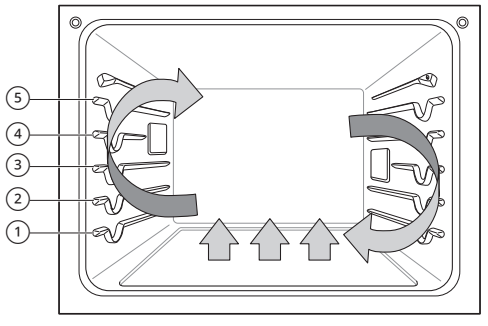
NOTE

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The light turns off automatically after 150 seconds.
- The InstaView function is disabled when the oven door is opened and for one second after closing the door.
- The InstaView function is disabled during Self Clean, Lockout, Sabbath Mode and initial power input (on some models only).
- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView function.

Convection Bake and Roast Mode

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).



Using Convection

1 Press **Conv.Bake** or **Conv.Roast**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start

en-us_main.book.book Page 36 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

time. Press the numbers to set the time settings.

4 Press **START**. The oven starts to preheat.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

6 A chime sounds once preheating is complete.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.
- The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.
- Press **Stop** in the display to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.
- The oven fan runs while convection baking and convection roasting. The fan stops when the door is opened. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Changing the Cook Settings

1 Press **Conv.Bake** or **Conv.Roast**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

1 Press **Lower CLEAR / OFF**.

Tips for Convection Baking

- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position ③. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions ② and ④.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

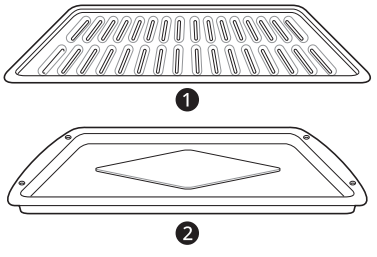
The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

Tips for Convection Roasting

Use a *broiler pan and *grid when preparing meats for convection roasting. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

1 Place the oven rack in position ① or ②.

2 Place the grid ❶ in the broiler pan ❷.



3 Place the broiler pan on the oven rack.

NOTE

- * : Sold separately

⚠ CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.

en-us_main.book.book Page 37 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Bake Mode

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles.

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function

1. Press **Bake**.
2. Press the numbers to enter the desired temperature.
3. If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.
4. Press **START**. The oven starts to preheat.
5. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
6. A chime sounds once preheating is complete.
7. A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

1. Press **Bake**.
2. Press the numbers to enter the desired temperature.
3. Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

- It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.

Baking Tips

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1” to 1 1/2” of air space between the pans and oven walls.
- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

Recommended Baking Guide

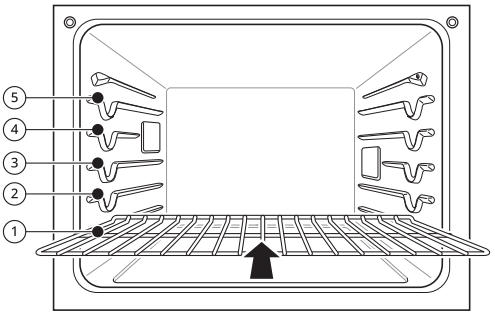
Rack and Pan Placement

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

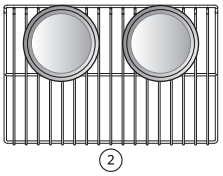
Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.

en-us_main.book.book Page 38 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

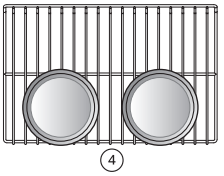
If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1” to 1 ½” of air space around them.



Multiple Rack



②

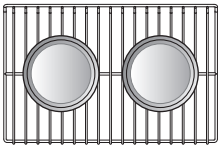


④

Heavy Duty Rack (Position ②)

Heavy Duty Rack (Position ④)

Single Rack



Baking Rack Guide

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, frozen pies	③
Bundt or pound cakes	②
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	③
Casseroles	②
Turkey, roasts, or ham	①
Frozen pizza	③
Roast chicken	②

NOTE

- When baking cakes and cookies on multiple racks, use the Convection Bake mode and place racks in positions ② and ④.

Broil Mode

Setting the Oven to Broil

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off at intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

Keep the oven door closed while broiling. Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking food.

⚠ CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
  - Keeping the door closed when broiling
  - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

NOTE

- This appliance is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **DOOR OPEN** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after five seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

1 Place the food on the grid in the broiler pan.

2 Press **Broil**.

en-us_main.book.book Page 39 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

3 Press **1** for Full broil, **2** for Center broil.

4 Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.

5 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.

6 Press **START**.

7 Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking the food.

8 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.

9 Press **Lower CLEAR / OFF** to cancel at any time or when cooking is complete.

NOTE

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.
- The heating element(s) turn off after 5 seconds when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.

Changing the Broil Settings

1 Press **Broil**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Broiling

Press **Lower CLEAR / OFF**.

Tips for Reducing Smoke

Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - Lowering the broiler to the **LO** setting.
  - Lowering the rack position to cook the food farther away from the broiler.
  - Using the **HI** broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the **LO** broil setting, or switching to the Bake function.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

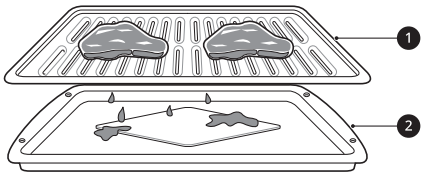
Recommended Broiling Guide

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

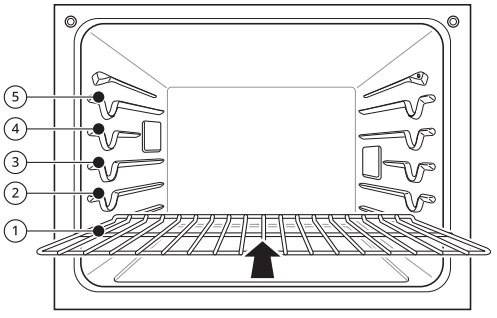
en-us_main.book.book Page 40 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



❶ Grid (sold separately)

❷ Broiler Pan (sold separately)



Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb (9 patties) 1/2 to 3/4" thick		⑤	4-6	3-4	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks	1" thick 1 to $1^1/_2$ lbs.	Rare	④	6	2-3	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
		Medium	④	7	2-3	
		Well done	④	8	3-4	
	$1^1/_2$" thick 2 to 2 $^1/_2$ lbs	Rare	④	10	4-6	
		Medium	④	12	6-8	
		Well done	④	14	8-10	
Chicken	1 whole, 2 to $2^1/_2$ lbs., split lengthwise		③	20	6-8	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts		③	20	6-10	
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz each		③	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.

en-us_main.book.book Page 41 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Food	Quantity and/or Thickness		Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Fish Fillets	$^1/_4$ to $^1/_2$" thick		④ or ⑤	5-6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	$^1/_2$" thick		④	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	2 ($^1/_2$" thick)		④ or ⑤	7	6-8	Slash fat.
	2 (1" thick) about 1lb.		④ or ⑤	9-10	7-9	
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz	Medium	④	6	4-6	Slash fat.
		Well done	④	8	7-9	
	2 (1 $^1/_2$" thick) about 1lb	Medium	④	11	9	
		Well done	④	13	9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick)		④ or ⑤	8	3-4	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb		④ or ⑤	9	4-6	

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

NOTE

- The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.
- The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
  - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
  - Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been frenched (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Lo broil setting and always broil the skin side last.

en-us_main.book.book Page 42 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables
Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

More Modes (Frozen Meal)

The Frozen Meal function is specially designed for cooking frozen prepared meals. It heats from both the top and bottom to brown food more evenly.

This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems. No preheating is required when using the Frozen Meal mode. For best results with frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 4 at 400 °F.

Setting the Frozen Meal Function

1. Press **More Modes**.
2. Press **1**.
3. Press **START** or the numbers to enter the desired temperature from 300 °F to 550 °F.
4. If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.
5. Press **START**

Changing the Frozen Meal Settings

1. Press **More Modes**.
2. Press the numbers to enter the desired temperature.
3. Press **START**

Canceling the Frozen Meal Function

Press **Lower CLEAR / OFF**.

More Modes (Warm)

This function will maintain an oven temperature of less than 200 °F (93.3 °C). It will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

Setting the Warm Mode

1. Press **More Modes**.
2. Press **2**.
3. Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.
   - High: 200 °F (93.3 °C)
   - Medium: 170 °F (76.7 °C)
   - Low: 140 °F (60 °C)
4. Press **START**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.

Canceling the Warm Function

Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

More Modes (Proof)

This feature maintains a warm oven for rising yeast-leavened products before baking.

Setting the Proof Mode

1. Press **More Modes**.
2. Press **3**.

en-us_main.book.book Page 43 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

3 Press the numbers to set the time settings.

4 Press **START**. The remaining proofing time appears in the display.

NOTE

- If the proofing time is not set, the oven automatically turns off after 12 hours.

Canceling the Proof Function

Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. **OVEN IS HOT** shows in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.
- The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.
- For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off.)

More Modes (Favorite)

For frequently used cooking menus, you can combine up to three different temperatures and cooking modes into one hot key.

Creating a Favorite

- When combining two or more cooking modes, a cooking time or probe temperature must be set before selecting an additional cooking mode.
- The Probe function cannot be used with the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, Warm, or Proof modes.

1 Press **More Modes**.

2 Press **4**.

3 Press **More Modes** repeatedly to select the desired recipe.

Recipe	Default Temp. (°F) (may be changed and recalled)	Cooking Mode
1. Bread	375	**Bake**
2. Meat	325	**Conv.Roast**
3. Chicken	350	**Conv.Roast**

4 Press the numbers to enter the desired temperature.

- Only the selected temperature is stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature is stored.

5 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.

6 Press **START**. Once the oven reaches the desired temperature, PREHEATING appears in the display.

NOTE

- If the probe was inserted in the oven jack to add a probe temperature, remember to remove it.
- After the steam mode is used for 8 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.
- Proofing doesn't operate when the oven is above 125 °F (52 °C).
- If using Proof after cooking, wait for the oven to cool first.
- The Proof mode can only be set as a single stage, not as part of multi-stage cooking.

en-us_main.book.book Page 44 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Air Fry

This feature automatically increases the entered temperature by 45 °F for optimal performance when using Air Fry.

The Air Fry mode on the Lower oven can be programmed to cook at any temperature from 300 °F (150 °C) to 500 °F (260 °C). The default temperature is 400 °F (205 °C).

The Air Fry function is specially designed for oil-free frying.

Setting the Air Fry Mode

1 Press **Air Fry**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.

4 Press **START**.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.

Changing the Cook Settings

1 Press **Air Fry**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

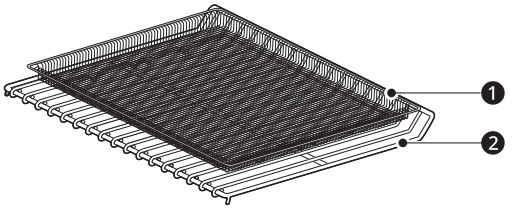
Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Wet batters and coatings will not crisp or set when using the Air Fry mode.

Tips for Air Fry

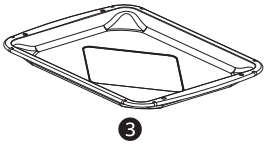
- For best results, use the provided air fry tray.
  - The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.



❶ Air Fry Tray

❷ Heavy Duty Rack

- If you don't have the air fry tray, place food on a wire rack inside a foil-lined broiler pan.



❸ Broiler Pan

- For best results, cook food on a single rack placed in positions suggested in the chart in this manual.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the air fry tray or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 1 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds of chicken.

en-us_main.book.book Page 45 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Recommendations When Air Frying High-Fat Foods

Foods high in fat will smoke when using the Air Fry mode. For best results, follow these recommendations when air frying foods that are high in fat, such as chicken wings, bacon, sausage, hot dogs, turkey legs, lamb chops, ribs, pork loin, duck breasts, or some plant-based proteins.

⚠ CAUTION

- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Easy Clean or SelfClean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Recommended Air Frying Guide

- Arrange food evenly in a single layer.
- Put a foil-lined baking pan on a rack in position ② to catch drips. If needed, add parchment paper to absorb oil and reduce smoking.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

† High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
POTATOES-Frozen					
Frozen French Fries (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35	400	③	18-28	-
Frozen Sweet Potato Fries	25	400	③	15-25	-
Frozen Tater Tots	50	425	③	18-28	-
Frozen Hash Browns	40	425	③	18-28	-
POTATOES-Fresh/Homemade					
Homemade French Fries (10x10 mm)	25	425	③	20-30	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	60	425	③	30-40	

en-us_main.book.book Page 46 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
CHICKEN-Frozen					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	400	③	15-25	-
Frozen Chicken Strips	35	400	③	25-35	-
Frozen Hot Wings, Bone-in	50	400	③	25-35	-
CHICKEN-Fresh, Skin on					
Fresh Chicken Wings†	40	450	③	25-35	Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Fresh Chicken Drumsticks†	70	450	③	30-40	
Thighs	40	450	③	25-35	
Breasts	40	450	③	25-35	
OTHER					
Frozen Onion Rings, Breaded	20	400	③	15-25	-
Frozen Spring Rolls (0.7 oz each)	45	400	③	15-25	-
Thin Sausage (2.5 oz each, diameter 0.8")	90	400	③	15-25	-
Frozen Coconut Shrimp	25	400	③	15-25	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the half shell (35.3 oz)	35	400	③	15-25	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	50	400	③	15-25	-
Mixed Vegetables	35	425	③	13-23	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

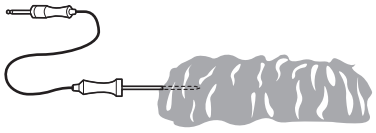
Probe Mode

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe can be used in the **Conv.Bake**, **Conv.Roast**, **Bake**, **Steam Bake**, **Steam Roast**.

en-us_main.book.book Page 47 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- For thin cuts of meat, insert probe in thickest side of meat.



Using the Meat Probe Feature

CAUTION

- Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do NOT touch the broil element. Failure to follow this warning can result in severe personal injury.
- To avoid damage to the meat probe, do not use tongs to pull on the probe when removing it.
- Do not store the meat probe in the oven.

1 Select the desired cooking mode.

2 Connect the probe to the jack in the oven. Probe icon pops up in the display.

Probe icon	

3 Press **Probe**.

4 Press the numbers to enter the desired temperature.

- The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).

5 Press **START**.

6 When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

NOTE

- Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. See the Recommended Probe Temperature Chart to set the probe temperature.

Changing the Probe Temperature while Cooking

1 Press **Probe**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- While the meat probe mode is running, EasyClean does not respond.

Recommended Probe Guide

Recommended Probe Placement Chart

Category	Examples of Food	Probe Placement
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	Insert in the thickest part
	Meatballs	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle

en-us_main.book.book Page 48 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Category	Examples of Food	Probe Placement
Poultry	Whole Chicken or Turkey	Insert in the thickest part of thigh, avoiding bone
	Poultry Breasts or Roasts	
	Duck, Goose, Pheasant	
	Stuffing (Alone or in Bird)	Insert in the thickest part of the dish
Pork & Ham	Fresh Pork	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
	Fresh Ham (Raw)	
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	Insert in the thickest part of the dish
	Casseroles	
Seafood	Whole Fish	Insert in the thickest part of the fish
	Fish Fillet (Side of Fish)	
	Fish Steaks or Portions	

Recommended Probe Temperature Chart

Category	Examples of Food	Safe Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	-
	Meatballs	165 °F (74 °C)	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Roasts	145 °F (63 °C)	Rare: 120 °F (49 °C) Medium rare: 135 °F (57 °C) Medium: 140 °F (60 °C) Medium well: 150 °F (66 °C) Well done: 160 °F (71 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	-
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well done: 160 °F (71 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well done: 165 °F (74 °C)
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	140 °F (60 °C)	-
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165 °F (74 °C)	-
	Casseroles		
Seafood	Whole Fish	145 °F (62.8 °C)	-
	Fish Fillet (Side of Fish)		
	Fish Steaks or Portions		

en-us_main.book.book Page 49 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Steam Function

Steam cooking uses the moist heat of steam to cook food. This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The oven provides 3 methods of steam cooking: **Steam Bake**, **Steam Roast** and **Steam Sous Vide**.

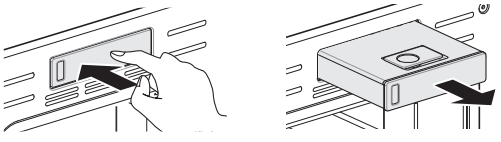
CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the oven cavity.

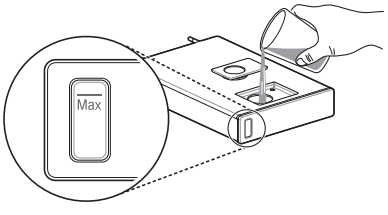
1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



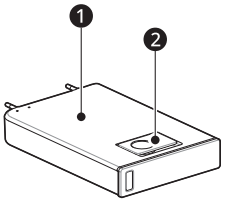
2 Remove the tank and place it on a flat surface.

3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.

4 Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



❶ Tank cover

❷ Fill lid

CAUTION

- Make sure the steam feeder tank cover and fill lid are closed before putting the tank in the oven.
- Use potable water only.
- Do not fill the steam feeder tank with any fluid or mixture other than water.
- Do not fill the steam feeder tank with hot water.
- Fill the steam feeder tank up to the line indicated on the front.
- Do not tilt the steam feeder tank while it is full.
- Discard any remaining water and clean the steam feeder tank after cooking.
- Use the steam feeder tank only for its intended purpose of providing water for steam cooking.
- Monitor the water level in the tank and refill as needed for steam cooking. Use oven mitts to avoid burns when handling the hot tank.

6 Carefully insert the tank into the steam feeder slot, making sure to keep the tank level while carrying it. If the tank is not kept level, water will drain out of the tubes in the back.

7 Slide the tank into the slot until it clicks into place.

Steam Bake and Roast Mode

The Steam Bake and Roast modes heat food gradually, using both the oven heating elements and moist steam heat. The oven can be programmed to cook at any temperature from 210 °F (100 °C) to 550 °F (285 °C). Preset temperature options start at 350 °F (175 °C).

en-us_main.book.book Page 50 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Setting Steam Cook Mode

1 Press **Steam Bake** or **Steam Roast**.

2 Press **Steam Level** repeatedly to select the desired temperature and steam level: Low, Medium, or High.

3 Press **START** to enter the desired temperature.

4 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.

5 Press **START**.

6 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

NOTE

- Once Steam Bake cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.
- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the Steam Bake mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.
- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

Changing the Steam Cook Settings

1 Press **Steam Bake** or **Steam Roast**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Steam Cooking

Press **Lower CLEAR / OFF**.

Steam Sous Vide

Steam Sous Vide cooking uses steam to cook foods "low and slow." Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches.

It is not necessary to preheat the oven when using sous vide.

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

The lower temperatures and long cooking times used in sous vide cooking provide many benefits.

- **Healthier**

  Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.
- **Safe and Convenient**

  The long cooking times used in sous vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled then easily stored after cooking.
- **Crisp and Moist Results**

  The fine temperature control of sous vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

Setting Sous Vide Mode

1 Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank.

2 Place the heavy duty rack in position ③ and place the sealed food bag on it.

3 Press **Steam Sous-Vide**.

4 Press the numbers to enter the desired temperature.

en-us_main.book.book Page 51 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

5 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.

6 Press **START**.

7 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

Changing the Sous Vide Settings

1 Press **Steam Sous-Vide**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

- As the temperature in the oven rises, steam may not be visible.

Sous Vide Cooking Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your personal preferences will affect operating times. This guide is only for reference. Adjust the cook time according to your preference.

Food	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Time		
			Min	Target	Max
Beef Steak (Medium rare)	1” thick 14.1-17.6 oz	135	-	2.5 hr.	3 hr.
Chicken Breast	4.2-5.3 oz	149	-	2.5 hr.	3 hr.
Salmon	1” thick 7 oz	140	-	2 hr.	2.5 hr.
Asparagus	2.8 oz / 6 ea 5.6 oz / 12 ea	185	20 min.	30 min.	45 min.

- Cook 30 mins. or 1 hour more if you use meats thicker than 1".
- If you use larger cuts of meat, cut to match the recommended weight. Be careful not to put pieces of meat too close together.

Remote Start Mode

If the appliance is connected to a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the **LG ThinQ** smartphone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

1 Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.

2 Press **Remote Start**.

3 When **Remote Start Ready** appears in the display, the Remote Start function is ready to use.

4 Follow the instructions in the **LG ThinQ** smartphone app for using the Remote Start function.

en-us_main.book.book Page 52 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

NOTE

- Remote Start is disconnected in the following situations:
  - Remote Start is never set up in the smartphone app.
  - The Remote Start status is "ready".
  - Remote Start experiences a problem during operation.
- The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smartphone app to select the Wi-Fi network or connect the product again.
- A faulty Wi-Fi connection could delay the Remote Start function.
- Disconnect the probe if attached.

Sabbath Mode

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. While the oven is in Sabbath mode, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. When the Sabbath mode is activated, the oven does not turn off until the Sabbath mode is deactivated. In Sabbath mode, all function buttons are inactive. Sb will appear in the display.

1. Disconnect the probe. The probe function is not available in Sabbath mode.
2. Press **Bake**.
3. Press the numbers to enter the desired temperature.
4. Press **START**.
5. Press and hold **Settings** for 3 seconds. Sb appears in the display when the Sabbath mode is activated.

6. To stop the Sabbath mode, press and hold **Settings** for 3 seconds.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.
- Always close the oven door before engaging Sabbath Mode.

en-us_main.book.book Page 53 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with Wi-Fi.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

- **Product Upgrades**
  - On models with the **LG UP** Home Appliance feature, experience new features by upgrading the product through the **LG ThinQ** app.
- **Scan to Cook** (Lower Oven Only)
  - Scan the barcode on a ready-made meal using the **LG ThinQ** application and send the recommended or customized cooking instructions straight to your oven. **Remote Start** must be activated on the oven to use Scan to Cook.
- **Monitoring**
  - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **Product Notifications**
  - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
  - You can set the timer from the application.
- **Settings**
  - Allows you to set various options on the oven and in the application.
- **Smart Diagnosis**™
  - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Firmware Update**
  - Keep the appliance updated.

NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the connected appliance from the **LG ThinQ** application and connect it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- Scan to Cook cannot be used while the timer is running. Cancel the timer operation to use Scan to Cook.

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

Scan the QR code attached to the product using the camera or a QR code reader application on your smartphone.

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.

ENGLISH

en-us_main.book.book Page 54 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

NOTE

- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.
- To reconnect the appliance or add another user, press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds. Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

RF Module Specifications

Type	Frequency Range	Output Power (Max.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 30 dBm

FCC Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules for transmitter module and part 18 of the FCC Rules for this equipment. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device (transmitter module contained in this product) complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference and

(2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications in construction of this device which are not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user’s authority to operate the equipment.

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code that is contained in this product, under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses that have the obligation to disclose source code, and to access all referred license terms, copyright notices and other relevant documents, please visit https://opensource.lge.com.

LG Electronics will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com.

This offer is valid to anyone in receipt of this information for a period of three years after our last shipment of this product.

en-us_main.book.book Page 55 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Smart Diagnosis™ Feature

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

NOTE

- For reasons not attributable to LGE's negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

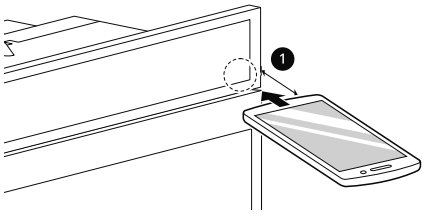
Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

1 Press the **START** button for 3 seconds.

- If the display has been locked, you must deactivate the lock and then reactivate it.

2 Hold the mouthpiece of your phone in front of the control panel, as shown below.



❶ Max: 3/8" (10 mm)

3 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

en-us_main.book.book Page 56 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

MAINTENANCE

Cleaning

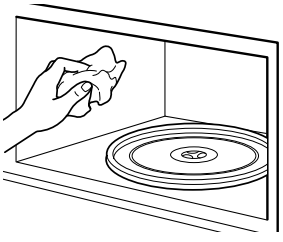
General Cleaning Tips

- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.

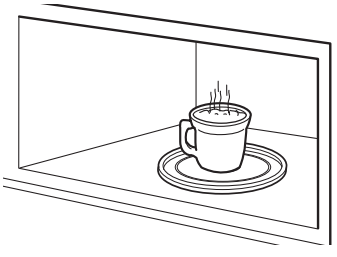
Cleaning the Interior of the Upper Oven

Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth. Use only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. Keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed.

Wipe well with a clean cloth. Over time, stains can occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.



For stubborn soil, boil a cup of water in the oven for 2 to 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, boil a cup of water with some lemon juice or vinegar in it.



Exterior

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, disconnect power to the appliance. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

1. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

NOTE

- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Oven Door

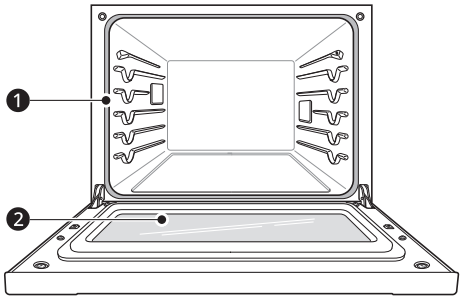
⚠ CAUTION

- Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.

- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.

en-us_main.book.book Page 57 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

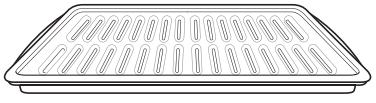
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



❶ Don’t hand clean oven door gasket

❷ Do hand clean door

Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the appliance.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self cleaning mode. (Available on some models)
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the **Self Clean** cycle and **EasyClean**.

1 Clean with a mild, abrasive cleaner.

- Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck.

2 Rinse with clean water and dry.

NOTE

- If the racks are cleaned using the **Self Clean** cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the **Self Clean** cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

Oven Cavity

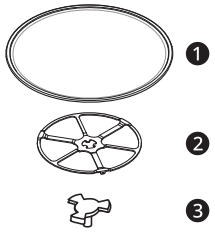
DO NOT use oven cleaners.

NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). Food spills should be cleaned when the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

Glass Tray and Rotating Ring

To clean the glass tray and rotating ring, wash in mild, sudsy water.

For heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge.



❶ Glass tray

❷ Rotating ring

❸ Shaft

NOTE

- The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.

EasyClean (Lower Oven)

LG’s **EasyClean** enamel technology provides two cleaning options for the inside of the oven. The **EasyClean** feature takes advantage of LG’s new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand cleaning.

en-us_main.book.book Page 58 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

While **EasyClean** is quick and effective for small and LIGHT soils, the **Self Clean** feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the **Self Clean** cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense **Self Clean** process, your LG oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES. You can reduce energy use by cleaning light oven soils with the **EasyClean** feature instead of Self Clean.

When needed, the oven still provides the **Self Clean** option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

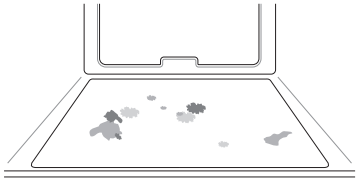
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the **Self Clean** cycle.

Benefits of EasyClean

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- **EasyClean** only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better **Self Clean** experience.
  - Delays the need for a **Self Clean** cycle
  - Minimizes smoke and odors
  - Can allow shorter **Self Clean** time

When to Use EasyClean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Small drops or spots
- Types of soils: Cheese or other ingredients
- Common food items that can soil your oven: Pizza

Case 2

- Soil pattern: Light splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Steaks, broiled / Fish, broiled / Meat roasted at low temperatures

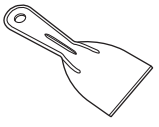
EasyClean Instruction Guide

NOTE

- Allow the oven to cool to room temperature before using the **EasyClean** cycle. If your oven cavity is above 150 ℉ (65 ℃), the **EasyClean** cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- The oven should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the **EasyClean** cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the **EasyClean** cycle.
- Do not open the oven door during the **EasyClean** cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.

1 Remove oven racks and accessories from the oven.

2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.

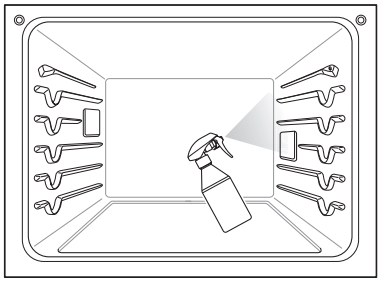


- Suggested plastic scrapers:
  - Hard plastic spatula
  - Plastic pan scraper
  - Plastic paint scraper
  - Old credit card

3 Fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.

4 Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.

en-us_main.book.book Page 59 Friday, May 17, 2024 3:08 PM



5 Spray or pour the remaining water (8 oz or 240 ml) onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

- If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6 Close the oven door. press **EasyClean** .

7 Press **START**.

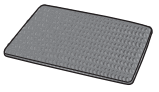
⚠ CAUTION

- Some surfaces may be hot after the **EasyClean** cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the **EasyClean** cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

8 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Press **End of the Cleaning** in the display to end the EasyClean mode and the tone.

9 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

10 Clean the oven cavity immediately after the **EasyClean** cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

- Do not use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

11 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

12 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.

- If stubborn soils remain after multiple **EasyClean** cycles, run the **Self Clean** cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the **Self Clean** cycle. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for further details.

NOTE

- The cavity gasket may be wet when the **EasyClean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the **EasyClean** cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Self Clean (Lower Oven)

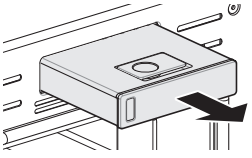
The **Self Clean** cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While

en-us_main.book.book Page 60 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

running the **Self Clean** cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled. During **Self Clean**, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Clean only parts listed in manual. Remove the water tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
  - If oven racks are left in the oven cavity during the **Self Clean** cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
  - If you don't remove the water tank from the oven, a beep sounds and the **Self Clean** cycle does not start.



- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light cover is in place and the oven light is off.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.

⚠ WARNING

- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠ CAUTION

- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a **Self Clean** cycle. Avoid touching the door, window or oven vent area during a **Self Clean** cycle.
- Do not leave small children unattended near the appliance. During the **Self Clean** cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the **Self Clean** cycle of any oven.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the **Self Clean** cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

NOTE

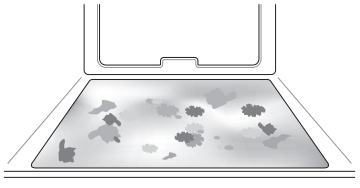
- The oven light cannot be turned on during a **Self Clean** cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a **Self Clean** cycle is complete.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the fan to operate during the **Self Clean** cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one **Self Clean** cycle, repeat the cycle.

en-us_main.book.book Page 61 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a **Self Clean** cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- After a **Self Clean** cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.
- The **Self Clean** cycle cannot be started if the **Lock Out** feature is active.
- Once the **Self Clean** cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed **Self Clean** can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the cooling fan keeps operating until the oven has cooled down.

When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Medium to heavy splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Meat roasted at high temperatures

Case 2

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Filling or sugar based soils
- Common food items that can soil your oven: Pies

Case 3

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Cream or tomato sauce
- Common food items that can soil your oven: Casseroles

NOTE

- The **Self Clean** cycle can be used for soil that has been built up over time.

Setting Self Clean

The **Self Clean** function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press **Self Clean**.
   The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
3. Press **Self Clean** repeatedly to set the time settings.
4. If desired, press **Start Time** to set the delayed start time.
   Press the numbers to set the time settings.
5. Press **START**. The remaining time or the delayed start time appears in the display.

⚠ CAUTION

- Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.
- It may become necessary to cancel or interrupt a **Self Clean** cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press **Stop** in the display.

During Self Clean

- The **Self Clean** cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the **Self Clean** cycle, you may notice

en-us_main.book.book Page 62 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.

- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when the lock is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

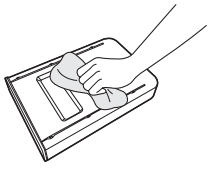
- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

Cleaning the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is used during the steam cooking functions. Use filtered, softened water if possible.

NOTE

- After using the steam function, the steam feeder tank should be drained. To avoid bacteria or odors, clean and dry the steam feeder tank after every use.
- Do not clean in a dishwasher.
- If the steam feeder tank does not slide in as smoothly as it should, clean the bottom of the tank.



Hard Water Scale

If hard water is used in the steam feeder tank, the steam generator may become clogged with hard water scale. In areas with hard water, run the Descaling function frequently or use softened water.

Cleaning Scale on Lower Oven Bottom

To remove mineral deposits that remain on the oven bottom after using the steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution. For more stubborn or extensive scaling, use the Descaling function.

Descaling

Use this function to remove the white deposits that form after the steam generator is used for a long period.

The Descaling function runs for 1 hour 43 minutes. Water will come out of the steam generator while it is being cleaned.

For instructions on removing and filling the steam feeder tank, see "Using the Steam Feeder Tank."

Setting Descaling

1. Fill the steam feeder tank with a 50:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
2. Insert the steam feeder tank into the slot over the upper oven cavity and push it in until it clicks into place.
3. Press **More Modes** and press **5**. Press **START**.
4. After 1 hour 43 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
5. Insert the tank and start the Rinsing function.
6. Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.

en-us_main.book.book Page 63 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

NOTE

- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- If water remains on the oven bottom after descaling, it can leave a residue after the oven is used. To remove the residue, see the instructions under "Cleaning Scale on Oven Bottom."
- After running the Descaling function, clean the steam feeder tank.

Drying the Lower Oven Interior

The Drying function removes residual water inside the steam generator. The function takes a little over 1 minute and runs automatically after any steam cooking cycle. The Drying function can also be started manually, if needed.

Setting Drying

1. Make sure that the steam feeder tank is empty.
2. Press **More Modes** and press **6**.
3. Press **START** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Periodic Maintenance

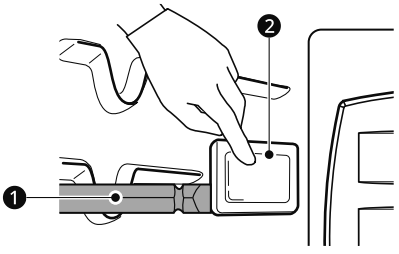
Changing the Oven Light

The oven light is a standard 25-watt halogen bulb for ovens.

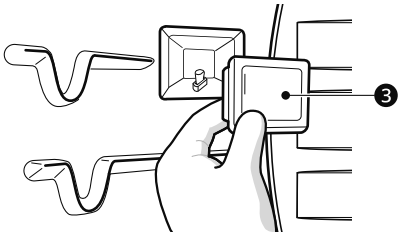
⚠ WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the appliance at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- Wear gloves while changing the oven light. Glass fragments from broken bulbs can cause risk of injury.
- Gently twist the screwdriver blade while changing the oven light. If you apply force, the glass or oven may crack.

1. Unplug the oven or disconnect power.
2. Remove the oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver ❶ between the housing and the glass light cover ❷.



4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover ❸.



6. Remove the bulb from the socket.
7. Replace the bulb, and reassemble the light cover by snapping it back into place.
8. Plug in the oven or reconnect power.

en-us_main.book.book Page 64 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

About the Upper Oven

Q: Can I use a rack in my upper oven to reheat or cook on two levels at once?

A: Only use the rack that is supplied with your upper oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven.

Q: Will the upper oven be damaged if it operates while empty?

A: Yes. Never operate the oven while it is empty or without the glass tray.

Q: Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

A: No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.

Q: Why do I see a light reflection around the outer case?

A: This light is from the upper oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven.

Q: What are the various sounds I hear when the upper oven is operating?

A: The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven's magnetron ON and OFF.
The heavy hum and clunk is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch. The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF.

Q: Can my upper oven be damaged if food is cooked for too long?

A: Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and even possibly fire, and damages the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.

Q: Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?

A: Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle. The amount of standing time depends upon the density of the foods.

Q: Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator?

A: As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.

Q: Can I use either metal or aluminum pans in my upper oven?

A: Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), and shallow foil trays (if tray is ¾ inch deep and filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.

Q: Sometimes the door of my upper oven appears wavy. Is this normal?

A: This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.

Q: Why does the glass tray not move?

en-us_main.book.book Page 65 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

A: The correct side of the tray should be facing up and the tray should sit firmly on the center hub. The support is not operating correctly. Reinstall the glass tray and restart the oven. Cooking without the glass tray can give you poor results.

Q: Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.

A: As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking.

Q: What does standing time mean?

A: Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes.

Q: Can I pop popcorn in my upper oven? How do I get the best results?

A: Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn button.
Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.

Q: Why does steam come out of the air exhaust vent?

A: Steam is normally produced during cooking. The upper oven has been designed to vent steam out of the top vent.

About the Lower Oven

Q: My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

A: No. Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the **Changing Settings** section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Q: Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

A: Your new appliance is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.

Q: Why is the time flashing?

A: This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, touch any button and reset the clock if needed.

Q: During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

A: Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Q: Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

A: Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a foil-lined sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)

Q: Can I use aluminum foil on the racks?

en-us_main.book.book Page 66 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

A: Do not cover racks with aluminum foil. Covering entire racks with foil restricts air flow, leading to poor cooking results. Use a sheet pan lined with foil under fruit pies or other acidic or sugary foods to prevent spillovers from damaging the oven finish.

CAUTION

- Foil may be used to wrap food in the oven, but do not allow the foil to come into contact with the exposed heating/broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

Q: Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

A: No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a **Self Clean** cycle.

Q: What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

A: Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the sides of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

Q: Why aren't the function buttons working?

A: Make sure that the appliance is not in **Control Lock** mode. The lock will show in the display if **Control Lock** is activated. To deactivate **Control Lock**, refer to the **Control Lock Feature** section. The unlock melody sounds and Loc appears in the display until the controls are unlocked.

Q: My appliance is still dirty after running the EasyClean cycle. What else should I do?

A: The **EasyClean** cycle only helps to loosen light soils in your appliance to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your appliance is required after running the **EasyClean** cycle.

Q: I tried scrubbing my oven after running EasyClean, but some soils still remain. What can I do?

A: The **EasyClean** feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the **EasyClean** process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the **Self Clean** feature to thoroughly clean your oven.

Q: Soils on my oven walls are not coming off. How can I get the oven walls clean?

A: Soils on the side and rear walls of your appliance may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the **EasyClean** process with more than the ¼ cup (2 oz or 60 ml) of spray recommended.

Q: Will EasyClean get all of the soils and stains out completely?

A: It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.
If stubborn or built-up stains remain, use the **Self Clean** feature. Refer to the **Self Clean** section of your owner's manual.

Q: Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?

A: Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended.
However, certain types of soils are harder to clean than others. For these stubborn soils, the **Self Clean** cycle is recommended. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for details.

Q: Is it safe for my convection fan or heater element to get wet during EasyClean?

A: Yes. The convection fan or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

en-us_main.book.book Page 67 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Q: Do I need to use all 1 ¼ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean?

A: Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

Q: I see smoke coming out of my appliance's vents during EasyClean. Is this normal?

A: This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during **EasyClean**, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

Q: How often should I use EasyClean?

A: **EasyClean** can be performed as often as you wish. **EasyClean** works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the **EasyClean** section in your owner's manual for more information.

Q: What is required for EasyClean?

A: A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

Q: How can I help keep children safe around the appliance?

A: Children should be supervised around the appliance whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the **Control Lock** feature to help prevent children from accidentally turning on the oven. The **Control Lock** feature disables most control panel buttons. Consult the **Control Lock Feature** section of your owner's manual for details.

en-us_main.book.book Page 68 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Before Calling for Service

Review this section before calling for service; doing so will save you both time and money.

Cooking

Problem	Possible Cause & Solution
Arcing or Sparking	**Cookware is not microwave safe.** • When in doubt, test cookware before use.
	Do not operate oven while empty. • Place the food in the oven.
Unevenly Cooked Foods, Overcooked Foods, Undercooked Foods, Improper Defrosting	**Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking.** • See the **Cooking Tips** in the **Operating the Upper Microwave Oven** section.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking.	**The oven door is not closed.** • Check that the oven door is firmly closed.
Oven will not work	**Plug on appliance is not completely inserted in the electrical outlet.** • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set. • See the **OPERATION** chapter.
	Oven too hot. • Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	**Cooking foods with high moisture produces steam.** • This is normal.
Appliance does not operate.	**Cord is not plugged in correctly.** • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
	Service wiring is not complete. • Contact your electrician for assistance.
	Power outage. • Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven smokes excessively during broiling.	**Control not set properly.** • Follow instructions under **Changing Settings**.
	Meat too close to the element. • Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
	Meat not properly prepared. • Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.
	Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. • Always place the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan.

en-us_main.book.book Page 69 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Oven smokes excessively during broiling.	**Grease has built up on oven surfaces. Old grease or food spatters cause excessive smoking.** • Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.** • See the **OPERATION** chapter.
	Rack position is incorrect or the rack is not level. • See the **OPERATION** chapter.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used. • See the **OPERATION** chapter.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. • See the **OPERATION** chapter.
	In some areas the power voltage may be low. • Preheat the broil element for 5-7 minutes. • See the **OPERATION** chapter.
	Oven sensor needs to be adjusted. • See the **OPERATION** chapter.
Food does not broil properly	**Oven controls improperly set.** • Make sure you select the **Broil** mode properly.
	Improper rack position being used. • See the Broiling Guide.
	Cookware not suited for broiling. • Use broiling pan and grid.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. • See the **OPERATION** chapter.
	In some areas the power voltage may be low. • Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven sensor needs to be adjusted.** • See the **OPERATION** chapter.
Excessive smoking during a Self Clean cycle (On some models)	**Excessive soil.** • Turn off the **Self Clean** function. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the **Self Clean** mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Burning or oily odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven.** • This will disappear in time. To speed the process, set a **Self Clean** cycle for a minimum of 3 hours. See the **Self Clean** section.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	**This happens when cooking foods high in moisture.** • This is normal.
	Excessive moisture was used when cleaning the window. • Do not use excessive moisture when cleaning the window.
Oven will not steam cook (On some models)	**Improper assembly** • Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.

en-us_main.book.book Page 70 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Oven will not steam cook (On some models)	**The drain in the water tank may be clogged with hard water scale.** • If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking (On some models)	**During steam cooking, the water in the water tank is transferred to the bottom of the oven.** • It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. • If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking (On some models)	**Using hard water in the water tank can result in hard water scale on the oven bottom.** • To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
The sous vide module beeps during operation (On some models)	**This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank.** • Fill the steam feeder tank to the recommended level before using

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Oven control beeps and displays any F code error.	**Electronic control has detected a fault condition.** • Turn off the oven function you are using to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number and call for service. - [Case 1] Code: F-9 Cause: Oven not heating (upper oven) - [Case 2] Code: F-19 Cause: Oven not heating (lower oven)
🔒 is on in the display when you want to cook	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.** • Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Oven light does not work.	**It is time to replace the bulb or the bulb is loose.** • Replace or tighten bulb. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.
Cooling fan continues to run after oven is turned off.	**The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.** • This is normal.
Oven will not Self Clean.	**The oven temperature is too high to set a Self Clean operation.** • Allow the appliance to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set. • See the Self Clean section.
	A Self Clean cycle cannot be started if oven door is open. • Close the oven door.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	**Oven is too hot.** • Allow the oven to cool below locking temperature.

en-us_main.book.book Page 71 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Oven door does not open after a Self Clean cycle	**The control and door may be locked.** • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock 🔒 is no longer displayed.
The oven is not clean after a Self Clean cycle	**Oven controls not properly set.** • See the Self Clean section.
	Oven was heavily soiled. • Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
Convection fan stops (On some models)	**Convection fan stops during a convection bake cycle. This allows for more even heating during the cycle.** • This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed time is flashing (On some models)	**This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption.** • Press the **Clock** key and reset the time, or press any key to stop the flashing.
Oven racks are difficult to slide (On some models)	**The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle.** • Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Noises

Problem	Possible Cause & Solution
“Crackling” or “popping” sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions.** • This is normal.
Fan noise	**A convection fan may automatically turn on and off.** • This is normal.

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	**The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.** • Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	Mobile data for your smartphone is turned on. • Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.
	The wireless network name (SSID) is set incorrectly. • The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
	The router frequency is not 2.4 GHz. • Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.

en-us_main.book.book Page 72 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	**The appliance and the router are too far apart.** • If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). • Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name. - If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345. - If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

en-us_main.book.book Page 73 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

LIMITED WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG ELECTRONICS (“LG”) TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED “PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES” BELOW.

Should your LG **Electric Oven** ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product (“You”) and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from the date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).
Ten (10) years from the date of original retail purchase	Inverter Magnetron Only	

- Replacement Products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement Products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Replaced Product or part(s) will be the property of LG.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. LG’S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner’s manual.

en-us_main.book.book Page 74 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of nature, or any other causes beyond the control of LG.
- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by LG.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner's manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by You.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-800-243-0000 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at **http://www.lg.com**

Or by mail: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. BINDING ARBITRATION MEANS THAT YOU AND LG ARE EACH WAIVING THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to "LG" mean LG Electronics U.S.A., Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to "dispute" or "claim" shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the

en-us_main.book.book Page 75 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after sending written notice to LG, you and LG agree to resolve any claims between us only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below. Any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") and will be conducted before a single arbitrator under the AAA's Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the "AAA Rules") and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the state of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between us except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal law.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees to the AAA unless you seek more than $25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the AAA Rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all AAA filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the AAA Rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys' fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys' fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the standards set forth in Federal Rule of Civil Procedure 11(b)), then the payment of all arbitration fees will be governed by the AAA Rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the AAA Rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys' fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for $25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely on the basis of (1) documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the AAA Rules. If your claim exceeds $25,000, the right to a hearing will be determined by the AAA Rules. Any in-person arbitration hearings will be held at a location within the federal judicial district in which you reside unless we both agree to another location or we agree to a telephonic arbitration.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser's purchase of the product by either: (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: "Arbitration Opt Out" or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and (d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued and clicking on "Find My Model & Serial Number").

en-us_main.book.book Page 76 Friday, May 17, 2024 3:08 PM

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure. Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

es-us_main.book.book Page 1 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

LG
Life's Good

Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PARED COMBINADO

Lea el manual del propietario detenidamente previo a operar el electrodoméstico y mantengalo al alcance para futuras referencias.

ESPAÑOL

WCEP6427*

www.lg.com

Copyright © 2023-2024 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR
- 4 Precauciones para evitar una posible exposición a niveles excesivos de energía de microondas
- 4 Mensajes de Seguridad

4 ADVERTENCIA
- 4 Seguridad técnica
- 6 Instalación
- 6 Funcionamiento
- 7 Mantenimiento
- 8 Riesgo de incendio y materiales inflamables
- 8 Horno de microondas
- 9 Interferencia con equipos inalámbricos/radio/TV

9 PRECAUCIÓN
- 9 Funcionamiento
- 10 Mantenimiento

11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

11 Características del producto
- 11 Interior/exterior
- 11 Accesorios

14 FUNCIONAMIENTO

14 Funcionamiento del panel de control
- 14 Funciones del panel de control
- 15 Consejos para el ahorro de energía

16 Cambio de configuraciones
- 16 Reloj
- 16 Luz del horno
- 16 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 17 Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Temperatura del horno, Idioma de visualización, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)
- 18 Bloqueo de control
- 19 Hora de inicio (Cocción programada retrasada) (Solo horno inferior)
- 19 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])
- 20 Wi-Fi
- 20 Inicio remoto

21 Funcionamiento del horno de microondas superior
- 21 Antes de usar
- 21 Guía de utensilios de cocina del microondas
- 22 Consejos para cocinar
- 24 Niveles de potencia de microondas
- 24 Modo Microwave (Microondas)
- 25 Modo +30 Seconds (30 segundos más)
- 25 Modo Defrost (Descongelamiento)
- 26 Modo Sensor Cook (Cocción por sensor)
- 28 Modo Convection Bake (Hornear por convección)
- 28 Modo Broil (Asar)
- 29 Modo Speed Cook (Cocción rápida)
- 30 Modo Popcorn (Palomitas de maíz)
- 30 Modo Warm (Calentar)
- 31 Modo Proof (Leudar)
- 31 Modo Auto Cook (Cocción automática)
- 34 Más Modos (Ablandar, Derretir, Freír con aire, Deshidratar)

38 Funcionamiento del horno inferior
- 38 Antes de usar el horno
- 38 Uso de los estantes estándar del horno
- 38 Uso de los estantes deslizantes del horno
- 39 InstaView
- 39 Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)
- 41 Modo Bake (Hornear)
- 42 Guía de recomendaciones para asar
- 43 Modo Broil (Asar)
- 44 Guía de recomendaciones para asar
- 47 Más Modos (Comida congelada)
- 47 Más Modos (Calentar)
- 48 Más Modos (Leudar)
- 48 Más modos (Favorito)
- 49 Freír con aire
- 51 Guía para freír con aire recomendada
- 52 Modo Probe (Sonda)
- 53 Guía para sonda recomendada
- 54 Función Steam (Vapor)

es-us_main.book.book Page 3 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

56 Modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor)
56 Steam Sous Vide (Cocción al vacío al vapor)
57 Guía de cocción al vacío (Sous Vide)
58 Modo de Inicio remoto
58 Modo Sabbath

59 FUNCIONES INTELIGENTES

59 Aplicación LG ThinQ
59 Funciones de la aplicación LG ThinQ
59 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
60 Especificaciones del módulo RF
60 Declaración de la FCC
61 Software de código abierto

61 Función Smart Diagnosis™
61 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas
61 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

62 MANTENIMIENTO

62 Limpieza
62 Consejos Generales de Limpieza
62 Exterior
64 EasyClean (Horno inferior)
66 Self Clean (Horno inferior)
68 Limpieza del tanque del alimentador de vapor
69 Limpieza de sarro en la parte de abajo del horno inferior
69 Secado del interior del horno inferior

70 Mantenimiento periódico
70 Cambio de la luz del horno

71 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

71 Preguntas Frecuentes
71 Preguntas frecuentes

75 Antes de llamar al servicio técnico
75 Cocción
77 Partes y Características
78 Ruidos
79 Wi-Fi

80 GARANTÍA LIMITADA

80 EE. UU.
80 TÉRMINOS Y CONDICIONES
80 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
81 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

es-us_main.book.book Page 4 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Precauciones para evitar una posible exposición a niveles excesivos de energía de microondas

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta, ya que hacerlo puede causar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no anular ni alterar los bloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos del limpiador ni tierra en las superficies de sellado.

(c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no presenten daños (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y trabas (rotas o flojas), (3) las superficies de sellado y los sellos de la puerta.

(d) Ninguna persona, a excepción del personal de servicio técnico calificado, debe modificar o reparar el horno.

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Tanto en este manual como en el equipo, hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre debe leer y respetar todos los mensajes de seguridad.

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte de posibles peligros que pueden matarlos o lastimarlos a usted y a otros. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y la palabra ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN.

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**

Podría sufrir lesiones graves o la muerte si no sigue las instrucciones.

⚠ **PRECAUCIÓN**

Puede resultar lesionado o causar daño al producto si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el riesgo potencial, le indicarán cómo reducir la probabilidad de lesiones y le proporcionarán información sobre qué podría suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de explosiones, incendios, descargas eléctricas, quemaduras, lesiones o muerte de las personas al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Seguridad técnica

- Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a niveles excesivos de energía de microondas cuando use el horno de microondas, lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.

es-us_main.book.book Page 5 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido una supervisión o capacitación concerniente a el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- No se debe permitir que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen de la puerta o cualquier parte del horno. Si lo hacen pueden sufrir daños y lesiones graves. Como con cualquier electrodoméstico, es necesario supervisar atentamente a los niños mientras lo usan.
- Lea y siga las **Precauciones para evitar la posible exposición a niveles excesivos de energía de microondas**, que se encuentran en la **página 4**.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a una toma de corriente que esté correctamente conectada a tierra. Consulte la sección **Requisitos eléctricos**.
- Solo instale o ubique este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos, tales como los huevos enteros y los recipientes sellados –por ej., frascos de vidrio cerrados– pueden explotar, y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este electrodoméstico solamente para el uso para el que está destinado conforme se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos, como el sulfuro y cloruro, en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. No está diseñado para el uso industrial o de laboratorio.
- Solo el personal de servicio técnico calificado debe realizar el mantenimiento de este electrodoméstico. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para realizar una inspección, reparación o ajuste.
- No cubra ni obstruya ninguna abertura del electrodoméstico.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o un lugar similar.
- Evite una descarga eléctrica:
  - No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un enchufe o cable dañado, si no funciona adecuadamente, o si se ha dañado o caído.
  - No sumerja en agua el enchufe ni el cable eléctrico. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes.
  - No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera.
- Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, solamente emplee jabones o detergentes suaves no abrasivos, y aplíquelos con una esponja o paño suaves.
- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO MICROONDAS.** Cuando y después de usar o limpiar el interior, no toque otros materiales inflamables ni entre en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno de microondas hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Otras superficies, como las ventanas de la puerta del horno de microondas, la lámpara del horno, también pueden calentarse y causar quemaduras si no se enfrían lo suficiente.
- Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno:
  - No cocine la comida de más. Vigile con atención el horno de microondas cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - No use la cavidad para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando el electrodoméstico no esté en uso.
  - Quite los precintos de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
- Si los materiales en el horno comienzan a arder:
  - Mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno.
  - Desconecte el cable de alimentación o corte el suministro de energía desde el fusible o el panel del disyuntor.
- Los líquidos, como el agua, café o té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que esto resulte evidente debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se puede ver el burbujeo o la ebullición al retirar el recipiente del horno de microondas.

es-us_main.book.book Page 6 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- **ESTO PUEDE OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVA EL CONTENEDOR, O AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

  Evite el riesgo de lesiones a personas:

  - No caliente demasiado los líquidos. Revuelva los líquidos antes y en la mitad del proceso de calentarlos.
  - No use recipientes de lados rectos que tengan cuellos angostos. Tenga sumo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
  - Luego del calentamiento, deje reposar el recipiente en el microondas durante unos minutos antes de retirarlo.
- No instale la unidad sobre ninguna parte de un electrodoméstico de calefacción o cocina ni cerca de estos.
- No la instale sobre un fregadero.
- No coloque nada encima de la superficie superior del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento.

Instalación

- Nunca permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno. Podría sufrir lesiones por el contacto con la comida caliente o el horno mismo.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto altera la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de los revestimientos del horno podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su electrodoméstico de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo exclusivamente instaladores de hornos o técnicos de servicio calificados.
- Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las piezas del electrodoméstico que se podrían calentar.
- Se debe cortar el suministro de electricidad mientras se llevan a cabo las conexiones eléctricas.
- La conexión incorrecta del cableado doméstico de aluminio a los cables de cobre puede provocar descargas eléctricas o un incendio. Utilice únicamente conectores diseñados para unir cobre con aluminio y siga al pie de la letra el procedimiento recomendado por el fabricante.
- Importante - Guardar para el uso del inspector local de electricidad

Funcionamiento

- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se las deja enfriar.
- Abra la puerta del horno con cuidado. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.

es-us_main.book.book Page 7 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos de un horno o una placa de cocción. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y bloqueo al cargar, y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- NO bloquee la ventilación del horno cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento, ya que esto puede producir daños en las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder circular sin bloqueos. El reborde inferior de ventilación debe ensamblarse correctamente en la parte inferior delantera del horno antes de instalar la puerta del horno.
- No coloque elementos pesados y grandes, como, por ejemplo, un pavo entero sobre la puerta abierta del horno.
- Para evitar lesiones, tenga cuidado cuando la puerta del horno esté abierta.
- Si se dañan la puerta o los sellos de la puerta, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que no lo repare una persona capacitada.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- No coloque la mano debajo del controlador o entre la puerta y el reborde inferior de ventilación cuando el horno esté en funcionamiento. La parte exterior del horno puede volverse muy caliente al tacto.

Mantenimiento

- No guarde objetos de interés para los niños sobre la protección trasera del horno ni en los gabinetes que se encuentran arriba de un electrodoméstico de cocción. Si los niños suben al horno para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del electrodoméstico están dañados, deje de usar el electrodoméstico y solicite servicio técnico.
- Siempre desconecte la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- Antes de reemplazar la luz del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo.

es-us_main.book.book Page 8 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- No deben introducirse en el horno de microondas/horno tostador alimentos o utensilios de cocina metálicos de gran tamaño, ya que podrían provocar un incendio o presentar riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie con paños de metal abrasivos. Las piezas pueden quemar el paño y entrar en contacto con partes eléctricas, que puede causar un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando el horno no esté en uso, no lo utilice para guardar ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio, ya que puede provocar el sobrecalentamiento del horno.
- Si se enciende la luz de mal funcionamiento del modo de autolimpieza o si suena una señal sonora, apague o desconecte el electrodoméstico del suministro de energía y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.
- Si su horno se cae o daña, hágalo revisar bien por un técnico de servicio calificado antes de utilizarlo.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de este. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno está en uso.
- Tenga sumo cuidado al mover o desechar grasa caliente.
- Use vestimenta adecuada. No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podrían prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre el horno, úselos para guardar los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.

Horno de microondas

- El horno debe instalarse según las instrucciones de instalación provistas.
- Asegure el cable en el gabinete encima del horno.
- Proteja el piso del horno:
  - No caliente excesivamente el piso del horno.
  - No cocine nada directamente sobre el piso del horno o el plato giratorio. Use un plato apto para microondas.
- No caliente ningún tipo de biberón ni alimento para bebés. Puede haber un calentamiento desigual que puede causar lesiones personales.
- No realice frituras con abundante grasa en el horno.

es-us_main.book.book Page 9 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- No trate de hacer conservas caseras en el horno de microondas.
- No use recipientes cilíndricos.
- En todos los recipientes, para obtener mejores resultados, antes de calentar un líquido debe revolverlo varias veces. Siempre revuelva el líquido varias veces durante el proceso de recalentar.
- Cuando cocine, coloque los alimentos directamente en las bandejas, a menos que el horno muestre indicaciones en otro sentido.

Interferencia con equipos inalámbricos/radio/TV

- Operar el horno de microondas cerca de equipos –como una radio, TV, LAN inalámbrico, dispositivos Bluetooth, equipos médicos o equipos inalámbricos– que usen la misma frecuencia puede causar interferencia. Esta interferencia no indica que existan defectos en el producto o su funcionamiento. El producto se puede usar sin riesgos.
- No use equipos médicos cerca del horno de microondas, ya que la interferencia podría afectar el funcionamiento de dichos equipos.
- Si se produce interferencia, es posible reducirla o eliminarla tomando las siguientes medidas:
  - Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
  - Cambie la orientación de la antena receptora de radio, televisión, Bluetooth u otros equipos.
  - Cambie la ubicación del horno de microondas con respecto a la radio, televisión, Bluetooth u otros equipos.
  - Aleje el horno microondas del receptor.
  - Enchufe el horno de microondas en una toma de corriente diferente para que esté en un circuito derivado distinto que el receptor.

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones leves a personas, mal funcionamiento o daño al producto o a la propiedad al usar este producto, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Funcionamiento

- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace, causará daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71 °C)
  - Aves: 165 °F (74 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (68 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (68 °C)

es-us_main.book.book Page 10 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- No use este horno para fines comerciales. Está destinado únicamente al uso doméstico.
- La puerta y la superficie externa del horno pueden calentarse cuando el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento.
- No use este horno para otro fin que no sea de cocción.
- Tenga cuidado si abre la puerta cuando el horno esté funcionando. Las superficies calientes pueden causar quemaduras graves.

Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Nunca tenga aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases emanados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases pueden ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- No coloque las bandejas y los estantes en agua para enjuagarlos en cuanto termina de cocinar: podrían dañarse o romperse.
- El horno debe limpiarse con regularidad y debe retirarse cualquier resto de comida. Si no se mantiene en condiciones de limpieza, la superficie puede deteriorarse y esto podría acortar la vida útil del electrodoméstico y ocasionar situaciones de peligro.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

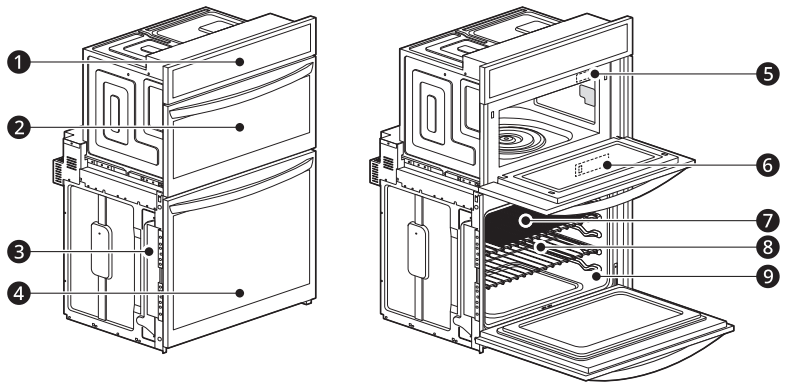
es-us_main.book.book Page 11 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar debido a mejoras constantes en el producto.

Interior/exterior

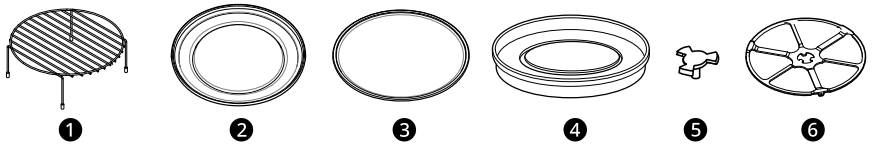


❶	Controlador del horno	❻	Tanque del alimentador de vapor
❷	Puerta del horno superior	❼	Bandeja para freír con aire
❸	Espaciador (2 c/u)	❽	Estante resistente (2 c/u)
❹	Puerta del horno inferior	❾	Junta
❺	Etiqueta de clasificación, placa con el número de serie y el modelo	-	

Accesorios

Accesorios del horno superior

El plato giratorio gira en ambas direcciones para ayudar a que los alimentos se cocinen de forma mucho más pareja. No haga funcionar el horno de microondas sin la bandeja de vidrio en su lugar.



❶ Estante (para las funciones Convection Bake [Hornear por convección], Broil [Asar] y Speed Cook [Cocción rápida])

❷ Bandeja de metal (para las funciones Convection Bake [Hornear por convección], Broil [Asar] y Speed Cook [Cocción rápida])

❸ Bandeja de vidrio (para las funciones Microwave [Microondas] y Defrost [Descongelamiento])

❹ Bandeja para freír con aire (para la función Air Fry [Freír con aire])

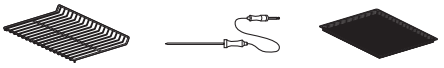
❺ Eje

es-us_main.book.book Page 12 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

❻ Anillo giratorio

Accesorios del horno inferior

Accesorios para cocinar

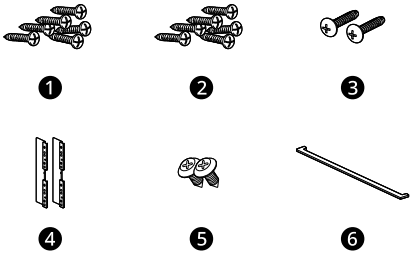


❶ Estante resistente (2 c/u)

❷ Meat Probe (Sonda para carne)

❸ Bandeja para freír con aire

Accesorios para la instalación



❶ 6 tornillos para madera de 4X14 para el montaje (se requieren 4 para la instalación y se proporcionan 2 adicionales)

❷ 6 tornillos para madera de 4X24 para el montaje (para instalación al ras)

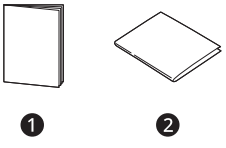
❸ 2 tornillos autorroscantes de 4X22 para el soporte de la cubierta

❹ 2 soportes de cubierta para instalación al ras

❺ 2 tornillos de 4X10 para el reborde decorativo inferior

❻ Reborde decorativo inferior

Manuales

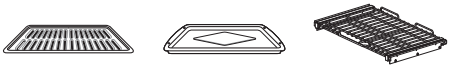


❶ Manual del propietario

❷ Manual de instalación

es-us_main.book.book Page 13 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Accesorios opcionales (se vende por separado)



❶ ❷ ❸

❶ Rejilla

❷ Asadera

❸ Estante deslizante

Cómo usar los accesorios

-				
Microondas Cocción por sensor, Palomitas de maíz, Descongelar, Ablandar, Derretir	○	△	-	-
Hornear por convección Deshidratar, Calentar, Leudar	-	○	△	-
Asar	-	△	○	-
Cocción rápida Hornear por convección rápida, Asado rápido	-	○	-	-
Freír con aire	-	-	-	○

○: Método recomendado

△: Método alternativo

-: No usar

NOTA

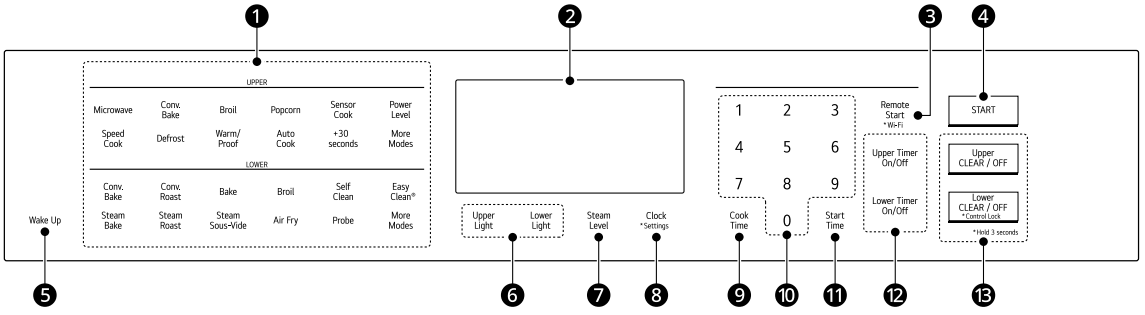
- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si le falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

es-us_main.book.book Page 14 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

Funciones del panel de control



❶ **Funciones del horno**

- Seleccione varias funciones del horno. Consulte **Funcionamiento del horno**.

❷ **Pantalla**

El funcionamiento y la configuración del horno aparecen en la pantalla

❸ **Remote Start / Wi-Fi**

- Use para seleccionar la función **Remote Start** (Inicio remoto).
- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar el electrodoméstico a una red **Wi-Fi**.

❹ **START**

Use para iniciar todas las funciones en cualquier horno.

❺ **Wake Up**

Presione para activar la pantalla.

❻ **Upper / Lower Light**

- Use para encender y apagar las luces del horno inferior y superior.

❼ **Steam Level**

- Use para establecer el nivel de vapor de la cocción.

❽ **Clock / Settings**

- Use para configurar la hora actual.
- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para seleccionar y ajustar las configuraciones del horno.

❾ **Cook Time**

- Presione el botón y establezca la cantidad de tiempo deseada para la cocción de los alimentos. El horno se apaga cuando finaliza el tiempo de cocción.

❿ **Botones numéricos**

Use para configurar cualquier función que requiera ingresar números, tales como la hora actual en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de inicio y la duración de funcionamiento para el horneado con temporizador, etc.

⓫ **Start Time**

- Presione el botón para establecer la cocción programada retrasada. El horno inicia a la hora establecida.

⓬ **Upper / Lower Timer On/Off**

- Use para configurar o cancelar el temporizador del horno inferior o superior.

⓭ **Upper / Lower CLEAR/OFF**

- Use para detener la cocción o cancelar la configuración del horno inferior o superior.
- Mantenga presionado el botón **Lower CLEAR/OFF** (Borrar/Apagar) durante tres segundos para activar/desactivar la función **Control Lock** (Bloqueo de control).

NOTA

- **Configuración de la hora, el temporizador y la temperatura**

  Si introduce un dígito de un número incorrectamente, introduzca el número complete nuevamente para corregirlo. Por ejemplo, si presiona 1, 0, 3 y 1 para programar el

es-us_main.book.book Page 15 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

reloj a las 10:30, presione 1, 0, 3 y 0 para ingresar la hora correcta.

Consejos para el ahorro de energía

- La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.
- A fin de ahorrar energía y obtener un rendimiento óptimo, siga las instrucciones para colocar los estantes y bandejas en la forma correcta.
- Reduzca el consumo de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **EasyClean** en lugar de la autolimpieza.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

es-us_main.book.book Page 16 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Cambio de configuraciones

Reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador automático del horno funcionen correctamente.

1 Presione **Clock**.

2 Presione los números para configurar la hora.
Por ejemplo, para configurar 10:30, presione los botones: **1**, **0**, **3** y **0**.

3 Presione **START**.

NOTA

- La hora del día no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.
- Si los botones no se presionan dentro de los 25 segundos siguientes a presionar **Clock**, la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si puede verse una hora parpadeando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.

Luz del horno

La luz interior del horno se enciende de forma automática cuando se abre la puerta.

Upper Light

Presione el botón **Upper Light** para encender la luz del horno superior de forma manual.

Lower Light

Presione el botón **Lower Light** para encender la luz del horno inferior de forma manual.

NOTA

- La luz del horno inferior no se puede encender si está activa la función **Self Clean**.
- La luz del horno se apaga automáticamente luego de **2 minutos y 30 segundos**.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

El Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la cocina y emite un pitido cuando se ha agotado el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador encendido/apagado se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

Por ejemplo, para configurar 5 minutos:

1 Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez.
En la pantalla, aparece 0:00 y parpadea **Timer** (Temporizador).

2 Presione **5**.
En la pantalla aparece 0:05.

3 Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

- Si no se presiona **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**, el temporizador vuelve a mostrar la hora actual.

4 Cuando el tiempo establecido se agota, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**.

NOTA

- Si en la pantalla no aparece el tiempo restante, recupérelo presionando **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**.
- Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez para configurar el tiempo en horas y minutos.
- Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** dos veces para configurar el tiempo en minutos y segundos.

es-us_main.book.book Page 17 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Cancelación del temporizador

1 Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez.
La pantalla vuelve a mostrar la hora del día.

Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Temperatura del horno, Idioma de visualización, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)

Presione el botón **Clock** varias veces para alternar entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

El botón **Setting** permite:

- Configurar el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- Ajustar la temperatura del horno
- Seleccionar el idioma de visualización
- Activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- Configurar el volumen del indicador sonoro
- Cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

Configuración del modo de la hora

El control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si desea restablecer el reloj al modo de 24 horas, siga los pasos a continuación.

1 Mantenga presionado el botón **Clock** hasta que aparezca CLO en la pantalla.

2 Presione **1** para seleccionar el reloj de 12 horas o **2** para seleccionar el reloj de 24 horas.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Configuración del modo de conversión automática a convección (solo para el horno inferior)

Cuando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función Conversión automática a convección convierte de manera automática la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al restar 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, si selecciona **Conv. Bake** e ingresa 350 °F, en la pantalla aparecerá 325 °F después de precalentar.

La función Conversión automática a convección está habilitada de forma predeterminada. Para cambiar la configuración, siga estas instrucciones.

1 Mantenga presionado el botón **Clock** hasta que aparezca CLO en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que en la pantalla aparezca Auto.

2 Presione **1** para activar o **2** para desactivar la conversión automática.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Ajuste de la temperatura del horno (solo para el horno inferior)

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si, después de familiarizarse con el horno nuevo, sigue pensando que la temperatura está demasiada elevada o baja, puede ajustar el termostato del horno.

- Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita un ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (12 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

1 Mantenga presionado el botón **Clock** hasta que aparezca CLO en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que en la pantalla aparezca L-AJ.

2 Use los botones numéricos para ingresar la cantidad de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.

3 Ajuste la temperatura presionando **Clock** varias veces para aumentar (+) o disminuir (-).

es-us_main.book.book Page 18 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

4 Presione **START** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asado o SelfClean. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se la modifique.

Selección del idioma de visualización

El control del horno está configurado para su visualización en inglés, pero puede cambiarse a español o francés.

1 Mantenga presionado el botón **Clock** hasta que aparezca CLO en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que en la pantalla aparezca Lng.

2 Presione **1** para inglés, **2** para español o **3** para francés.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento (solo para el horno inferior)

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento titila 5 veces o hasta que se abra la puerta del horno.

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1 Mantenga presionado **Clock** hasta que CLO aparezca en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca PrE en la pantalla.

2 Presione **1** para encender la luz y **2** para apagarla.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1 Mantenga presionado **Clock** hasta que CLO aparezca en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca BEEP en la pantalla.

2 Presione **1** para Fuerte, **2** para Bajo y **3** para Silencio.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

Configure la visualización de la temperatura del horno para que muestre unidades Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). El ajuste predeterminado del horno es en unidades Fahrenheit, a menos que lo cambie el usuario.

1 Mantenga presionado **Clock** hasta que CLO aparezca en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca Unit en la pantalla.

2 Presione **1** para °F (Fahrenheit) o **2** para °C (Celsius).

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Bloqueo de control

La función de Control Lock (Bloqueo de control) bloquea automáticamente la mayoría de los controles del horno y evita que se enciendan. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

1 Mantenga presionado **Lower CLEAR / OFF** durante 3 segundos.

2 Sonará la melodía de bloqueo, y, en la pantalla, aparecen el ícono de bloqueo 🔒 y **CONTROL LOCKED**.

3 Para desactivar la función de bloqueo de control, mantenga presionado **Lower CLEAR /**

es-us_main.book.book Page 19 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

OFF durante 3 segundos. Sonará la melodía de desbloqueo y se destrabarán los controles.

NOTA

- La función de **Control Lock** bloquea el panel de control, pero no bloquea la puerta del horno.

Hora de inicio (Cocción programada retrasada) (Solo horno inferior)

El temporizador automático de esta función enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse con los modos **Bake** (Hornear), **Conv. Bake** (Hornear por convección), **Conv. Roast** (Rostizar por convección), **Steam Bake** (Hornear al vapor) y **Steam Roast** (Rostizar al vapor).

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado con las funciones de Cocción programada retrasada. Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando estén fríos, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse inmediatamente cuando finalice la cocción. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

Configuración de la Cocción programada retrasada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F y retrasar el inicio del proceso de horneado hasta las 4:30, primero debe configurar el reloj para la hora correcta del día.

1. Presione **Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.
2. Configure la temperatura: presione **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) y presione los botones numéricos para configurar el tiempo.
4. Presione **Start Time**.
5. Configure la hora de inicio: presione **4**, **3** y **0** para 4:30.
6. Presione **START**. Suena un pitido corto y la hora de inicio aparece en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar esta función, presione **Lower CLEAR/OFF** (BORRAR/APAGAR inferior) en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **START**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 24 horas.

El horno seguirá cocinando durante la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- La hora del día aparece en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **Lower CLEAR/OFF**.

Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])

Con esta función, configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo. Esta función solo puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Steam Bake**, **Steam Roast**, **Steam Sous Vide**, **Air Fry**, **Frozen Meal** y **Favorite Mode (Horno inferior)** / **Conv. Bake**, **Air Fry**, **Dehydrate (Horno superior)**.

Configuración de la Cocción programada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F durante 30 minutos, primero debe configurar el reloj para la hora correcta del día.

1. Presione **Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.
2. Configure la temperatura. Presione los botones **3**, **0** y **0**.

es-us_main.book.book Page 20 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

3 Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en la pantalla. **Bake**, 0:00 y 300 °F aparece en la pantalla.

4 Configure la hora de inicio: presione **3** y **0** (durante 30 minutos).

- El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos

5 Presione **START**.

El horno seguirá cocinando durante la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- La hora del día aparece en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **CLEAR/OFF**.

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

Por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción a 1 hora y 30 minutos durante la cocción, haga lo siguiente:

1 Presione **Cook Time**.

2 Cambie el tiempo de horneado: presione **1, 3, 0**.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Wi-Fi

Conecte el electrodoméstico a una red Wi-Fi hogareña para usar el Inicio remoto y otras funciones inteligentes. Consulte la sección de Funciones inteligentes para obtener más detalles.

Configuración de Wi-Fi

1 Mantenga presionado **Remote Start** durante 3 segundos.

2 Si está conectado, aparecerá el icono de Wi-Fi en la parte inferior de la pantalla.

Inicio remoto

Inicia o detiene de manera remota la función de precalentamiento del electrodoméstico. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi hogareña para usar esta función.

Configuración de Inicio remoto

1 Pulse **Remote Start** (Iniciar). El ícono de Wi-Fi aparecerá en la pantalla.

- En este modo, se bloquean los controles para ambos hornos.

2 Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación LG ThinQ para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

- La función Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
  - Inicio remoto nunca está configurado en la aplicación del teléfono inteligente.
  - El estado del Inicio remoto indica "ready" (listo).
  - Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El ícono de Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del electrodoméstico. Si el ícono de Wi-Fi no se ilumina, con su teléfono inteligente seleccione la red de Wi-Fi o vuelva a registrar el producto.
- Una conexión a Wi-Fi defectuosa podría retrasar la función Inicio remoto.
- Desconecte la sonda si se encuentra instalada.

es-us_main.book.book Page 21 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Funcionamiento del horno de microondas superior

Antes de usar

ADVERTENCIA

- Para evitar el riesgo de lesiones personales o el daño a la propiedad, no use vajilla de gres ni utensilios de cocina de metal o con bordes de metal en el horno.
- No use su horno de microondas para cocinar huevos con cáscara. Si lo hace, se puede acumular presión en el interior del huevo, provocando que este estalle.
- Nunca haga funcionar el horno vacío. Siempre debe haber comida o agua en el horno en funcionamiento para absorber la energía de microondas.
- No use el horno para secar periódicos o prendas. Podrían incendiarse.

NOTA

- Para programar el horno, presione el centro de cada botón con firmeza. Cuando se presiona un botón correctamente, suena un pitido y el horno se activa. No presione varios botones a la vez.
- No golpee el panel de control con cubiertos, utensilios de cocina, etc. Podría dañarse o romperse.
- Siempre tenga cuidado cuando retire recipientes de cocina del horno. Algunos platos absorben calor de los alimentos cocidos y pueden estar calientes. Consulte la sección **Guía de utensilios de cocina** para obtener más información.
- Para evitar roturas, deje que los utensilios de cocina se enfríen antes de enjuagarlos o sumergirlos en agua. Siempre espere a que el plato giratorio se enfríe antes de retirarlo del horno.
- Utilice termómetros aprobados para cocción en hornos microondas.
- El plato giratorio siempre debe estar en su lugar durante el funcionamiento del horno.

Guía de utensilios de cocina del microondas

Utensilios de cocina aptos para microondas

Use utensilios de cocina aptos para microondas.

ADVERTENCIA

- No permita que los niños usen utensilios de cocina plásticos sin una atenta supervisión.

- **Vidrio para horno**
  - Los recipientes de cocina de vidrio aptos para hornos se tratan para resistir el calor de alta intensidad y, si resisten las altas temperaturas, son aptos para microondas.
  - Utilice vajilla de uso general, vajilla con forma de pan de molde, platos para tartas, platos para pasteles, tazas medidoras de líquidos, cacerolas y boles sin bordes de metal.
  - No use recipientes de vidrio delicados, como vasos o copas de vino, ya que se pueden romper al calentarse.
- **Porcelana**
  - Use boles, tazas, platos para servir, vajilla de loza, de gres o de cerámica y fuentes sin bordes ni asas de metal. Muchos recipientes confeccionados con estos materiales son aptos para microondas, pero pruébelos antes de usarlos.
- **Plástico**
  - **Recipientes plásticos de almacenamiento**: use platos y tazas plásticas, recipientes para congelador semirrígidos y bolsas de plástico solo para tiempos de cocción cortos. No los utilice para cocciones prolongadas o en niveles de potencia altos, ya que los alimentos calientes deformarán o derretirán el plástico.
  - **Papel film (como cubierta)**: Disponga el papel film ligeramente sobre el plato y presiónelo hacia los costados. Levante ligeramente un borde del papel film para permitir que salga el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo para que el papel film no toque la comida. Dado que la comida se calienta, esta puede derretir el papel film cuando esté en contacto con la comida.
  - **Bolsas para cocinar de plástico**: siempre y cuando estén destinadas especialmente para la cocción, las bolsas para cocinar son aptas para microondas. Recuerde hacer un corte en la bolsa para que pueda escapar el vapor. Nunca use una bolsa de plástico común para cocinar en el horno de microondas, ya que se derretirá y romperá.
  - **Utensilios de cocina plásticos aptos para microondas**: existen utensilios de cocina aptos para microondas en una gran variedad de formas y tamaños. Probablemente pueda

es-us_main.book.book Page 22 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

usar utensilios que ya tiene en su casa en lugar de invertir en un nuevo equipo de cocina.

- **Papel**
  - Use toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin diseño ni bordes de metal. Compruebe que la etiqueta del fabricante indique que el uso sea apto para horno de microondas.
  - Los platos y los recipientes de papel se pueden usar en el horno de microondas siempre que el tiempo de cocción sea corto y que los alimentos sean magros y de bajo contenido de humedad. La toalla de papel también es muy útil para envolver los alimentos y para revestir bandejas para hornear en las que se cocinan alimentos grasos, como por ejemplo, tocino.
  - Evite emplear productos de papel coloreado, ya que pueden perder el color y teñir. No utilice productos de papel reciclado en el horno de microondas. Pueden contener impurezas capaces de causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el horno de microondas.
- **Vajilla de mesa**
  - No coloque platos con decoración pintada en el horno, ya que la pintura puede contener metal y provocar arcos eléctricos.

Utensilios de cocina no aptos para microondas

- **Recipientes de metal/Decoración de metal**
  - Nunca use utensilios de cocina de metal o con bordes de metal en el horno de microondas.
  - Las microondas no pueden traspasar el metal y, por lo tanto, rebotan contra los objetos metálicos provocando arcos eléctricos, un fenómeno alarmante que recuerda un rayo.
  - El metal evita que la energía de microondas alcance los alimentos, dando lugar a una cocción despareja. Además, se debe evitar el uso de pinchos de metal, termómetros, bandejas de papel de aluminio, y de juegos de platos y cubiertos, cacerolas, etc., con bandas o bordes de metal. El borde de metal interfiere con la cocción normal y puede dañar el horno.
- **Papel de aluminio**
  - Evite usar láminas de aluminio grandes, ya que dificultan la cocción y pueden generar arcos eléctricos perjudiciales.
  - Use pequeñas piezas de papel de aluminio para proteger las patas y alas de las aves de corral.
  - Mantenga TODOS los papeles de aluminio a 1 pulgada (2.54 cm) de distancia, como mínimo, de las paredes laterales y la puerta del horno.
- **Madera**
  - Las tablas y los boles de madera se resecarán, y pueden partirse o agrietarse al usarlos en el horno de microondas.
  - Los cestos reaccionan de la misma forma.
- **Utensilios de cocina de cierre hermético**
  - Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor del utensilio de cocina cubierto.
  - Perfore las bolsas de plástico de vegetales u otros alimentos antes de la cocción.
  - Las bolsas cerradas herméticamente pueden explotar.
- **Papel de estraza**
  - Evite el uso de bolsas de papel de estraza.
  - Absorben demasiado calor y podrían incendiarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o partidos**:
  - Todo utensilio de cocina que esté agrietado, partido o defectuoso se puede romper en el horno.
- **Precintos de alambre**
  - Quite los precintos de alambre de las bolsas de plástico o papel.
  - Se calientan y podrían ocasionar un incendio.

Consejos para cocinar

Vigile con atención los alimentos mientras se cocinan en el horno de microondas. Las instrucciones (como revolver, elevar, etc.) que se proporcionan en las recetas deben tomarse como los pasos mínimos recomendados. Si la comida se cocinó de más (quedando seca), no se cocinó del todo o se cocinó de manera desigual, realice los ajustes que sean necesarios antes de la cocción o durante la misma.

- **Comida seca o cocida en exceso**
  - **Rociado**: antes de cocinar los alimentos, rocíe con agua los alimentos con bajo contenido de humedad, como asados y vegetales, o cúbralos para que retengan la humedad.
  - **Densidad**: los alimentos livianos y porosos, como los pasteles y panes, se cocinan más rápido que los alimentos pesados y densos, como los rostizados y guisados.
  - **Protección**: cubra las esquinas de los recipientes cuadrados con pequeñas tiras de papel de aluminio para evitar que los alimentos se cocinen de más. No use mucho

es-us_main.book.book Page 23 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

aluminio y fije las tiras al plato. El aluminio puede provocar arcos eléctricos si queda muy cerca de las paredes del horno durante la cocción.

- **Huesos y grasa**: los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Tenga cuidado al cocinar cortes de carne con grasa o con hueso.

- **Alimentos sin cocción suficiente**
  - **Cobertura**: cubra los alimentos con una tapa apta para microondas, con papel manteca (no con papel encerado) o con papel film para que el calor y el vapor queden atrapados y los alimentos se cocinen más rápido.
  - **Tiempo de reposo**: deje reposar la comida varios minutos antes de retirarla del horno a fin de permitir que se complete la cocción y contribuir con la creación e integración de los sabores.
  - **Cantidad**: cuanta mayor sea la cantidad de alimentos que coloque en el horno, mayor será el tiempo necesario para su cocción.
  - **Temperatura**: los ingredientes congelados tardan mucho más tiempo en cocinarse que los que se encuentran a temperatura ambiente.
- **Comida cocida de manera desigual**
  - **Mezclado**: durante la cocción, revuelva los alimentos desde afuera hacia el centro, ya que la comida que queda contra el borde del recipiente se calienta más rápido.
  - **Posición**: dé vuelta la comida varias veces durante la cocción. La parte superior de un alimento denso se cocina más rápido que la parte inferior. Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas sean absorbidas por la parte inferior y el centro de los alimentos.
  - **Forma**: coloque las porciones más gruesas de los alimentos como carne, ave o pescado contra el borde del recipiente para contribuir a que se cocinen de un modo más uniforme. De ser posible, disponga la comida en forma de anillo o círculo fino.
- **Alimentos con piel, cáscara o membrana**
  - **Piel o membrana**: perfore los alimentos como papas, salchichas, claras o yemas de huevo antes de la cocción.
  - **Cáscara**: perfore o quite la cáscara de los huevos, almejas, ostras u otros alimentos con cáscara o concha antes de la cocción.
- **Prueba de cocción**
  - Los hornos de microondas cocinan los alimentos rápidamente, así que se debe comprobar con frecuencia cómo avanza la cocción de la comida. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que se cocinan por completo, pero la mayoría, incluidas las carnes y las aves, deben retirarse del horno cuando aún les falta un poco de cocción y se les debe permitir un tiempo de reposo para que terminen de cocinarse. La temperatura interna de los alimentos se incrementa entre 5 °F (3 °C) y 15 °F (8 °C) durante el tiempo de reposo.
- **Consejos para el descongelamiento**
  - Retire el pescado, los mariscos, la carne y las aves de su envase de plástico o papel de envoltorio original. De lo contrario, el envoltorio conservará el vapor y el calor cerca del alimento, lo cual puede ocasionar que se cocine la superficie exterior del alimento.
  - Retire todos los precintos de alambre.
  - Siempre haga cortes o perfore los envases o bolsas de plástico.
  - Abra los recipientes, como las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
  - Si el alimento está envuelto en papel de aluminio, quítelo y colóquelo en un recipiente adecuado.
  - La duración del tiempo de descongelamiento varía según la forma del alimento y la solidez del alimento congelado.
  - A medida que el alimento comienza a descongelarse, sepárelo en piezas para que se descongele más fácilmente.
  - Dé vuelta la comida durante el descongelamiento o el tiempo de reposo. Separe en piezas y retire los alimentos según sea necesario.
  - Deje reposar los alimentos después de descongelarlos, aún deben tener hielo en el centro cuando se sacan del horno.
  - Cuando se utiliza la función Defrost (Descongelamiento), el peso a introducir es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
  - Corte la piel de los alimentos congelados, como las salchichas.
  - Doble las bolsas de plástico de los alimentos para asegurar un descongelamiento uniforme.
  - Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una fuente para rostizar para microondas para recolectar el goteo.
  - Subestime siempre el tiempo de descongelación. Los alimentos aún deben tener hielo en el centro cuando se sacan del horno. Si los alimentos descongelados aún

es-us_main.book.book Page 24 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

están sólidos en el centro, vuelva a colocarlos en la parte superior del horno para descongelarlos más.

- Según la forma del alimento, algunas áreas pueden descongelarse más rápidamente que otras.
- La forma del paquete afecta a la rapidez con la que se descongelan los alimentos. Los paquetes poco profundos se descongelarán más rápidamente que un bloque profundo.
- Para obtener mejores resultados, dé a la carne molida la forma de una rosquilla antes de congelarla. Al descongelar, raspe la carne descongelada cuando suene el pitido y continúe descongelando.
- Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas de pollo, las puntas de las patas, las colas de pescado o las áreas que empiezan a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior o la parte inferior del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

Niveles de potencia de microondas

Este horno de microondas está equipado con 10 niveles de potencia para ofrecerle suma flexibilidad y un máximo control sobre la cocción.

Nivel de potencia	Uso
10 (100%)	• Hervir agua • Dorar carne picada • Hacer caramelo • Cocinar aves enteras, trozos de aves, pescado y vegetales • Cocinar cortes de carne tiernos
9 (90%)	• Recalentar arroz, pasta y vegetales
8 (80%)	• Recalentar rápido comidas preparadas • Recalentar sándwiches
7 (70%)	• Cocinar platos de queso, huevo y leche • Cocinar pasteles y panes • Derretir chocolate
6 (60%)	• Cocinar ternera • Cocinar pescados enteros • Cocinar pudín y natilla
5 (50%)	• Cocinar jamón, aves de corral enteras y cordero • Cocinar asado de costilla y punta de solomillo
4 (40%)	• Descongelar carne, aves y mariscos
3 (30%)	• Cocinar cortes de carne menos tiernos
2 (20%)	• Quitar el frío de la fruta • Ablandar manteca
1 (10%)	• Mantener la temperatura indicada de guisados y platos principales • Ablandar manteca y queso crema

Modo Microwave (Microondas)

Cocción a un nivel de potencia alto

Ejemplo: cocinar los alimentos durante 8 minutos y 30 segundos.

1 Presione **Microwave**.

2 Ajuste el tiempo de cocción: presione **8**, **3** y **0**.

3 Presione **START** para iniciar la cocción.

- Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Cocción a niveles de potencia más bajos

La cocción con una potencia alta no siempre brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, como los asados, los productos horneados o las natillas. El horno cuenta con 9 configuraciones de potencia, además de la ALTA.

es-us_main.book.book Page 25 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Ejemplo: cocinar los alimentos durante 7 minutos y 30 segundos al 70 % de la potencia.

1 Presione **Microwave**.

2 Ajuste el tiempo de cocción: presione **7**, **3** y **0**.

3 Configure el nivel de potencia: presione **Power Level** (nivel de potencia) y **7**.

4 Presione **START** para iniciar la cocción.

- Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Modo +30 Seconds (30 segundos más)

Use este modo para agregar 30 segundos al tiempo de cocción por microondas.

1 Presione el botón cuando el horno esté apagado para iniciar de inmediato la función de microondas a alta potencia durante 30 segundos.

2 Cuando haya terminado la cocción o para cancelarla, presione **Upper CLEAR/OFF**.

Modo Defrost (Descongelamiento)

El horno tiene 4 modos predeterminados de descongelamiento. El menú de Defrost muestra los modos de descongelamiento sugeridos para distintos alimentos. Esta función de descongelamiento cuenta con una alarma que facilita el proceso, recordándole verificar, dar vuelta, separar o cambiar la posición de los alimentos.

- **1**: Modo Meat (Carne)
- **2**: Modo Poultry (Aves de corral)
- **3**: Modo Fish (Pescado)
- **4**: Modo Bread (Pan)

Configuración de la función Defrost (Descongelamiento)

Ejemplo: descongelar 1.2 libras de carne

1 Presione **Defrost** una vez.

2 Presione **1** para seleccionar el modo Meat (Carne).

3 Configure el peso: presione **1**, **2** (para 1.2 lb)

4 Presione **START** para iniciar el descongelamiento.

5 Cuando termine de descongelar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

NOTA

- La cuenta regresiva aparece en la pantalla luego de que se presiona **START**. El horno emitirá una alarma durante el ciclo de descongelamiento.
- Cuando suene la alarma, abra la puerta del horno y dé vuelta la comida. Retire los alimentos que se hayan descongelado. Vuelva a colocar los alimentos que aún estén congelados en el horno y presione **START** para completar el ciclo de descongelamiento.

Tabla de conversión de pesos

La mayoría de los pesos de los alimentos se dan en libras y onzas. Si usa libras, el peso de los alimentos debe ingresarse en el Auto Defrost (Descongelamiento automático) en libras y décimas de libras (decimales).

Use la siguiente tabla si necesita convertir el peso de los alimentos a decimales.

Onzas	Peso en decimales
1.6	0.1
3.2	0.2
4.8	0.3
6.4	0.4
8.0	0.5 (Media libra)
9.6	0.6

es-us_main.book.book Page 26 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Onzas	Peso en decimales
11.2	0.7
12.8	0.8
14.4	0.9
16.0	1.0 (Una libra)

Menú Defrost (Descongelamiento)

Consulte la información a continuación para configurar el código y el peso deseados.

Carne (0.1 - 6.0 lb)

- Carne vacuna: carne molida, bistecs redondos, cubos para estofado, filete de lomo, carne para asar a la cacerola, asado de costilla, rabadilla, espaldilla, hamburguesas
- Cordero: chuletas, arrollado para rostizar
- Cerdo: chuletas, perros calientes, costillas, costillas estilo "Country", arrollado para rostizar, salchichas
- Ternera: filetes (1 lb, ½ pulgada de espesor)
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 5-15 minutos

Aves de corral (0.1 - 6.0 lb)

- Aves de corral: enteras, troceadas, pechugas (deshuesadas)
- Gallinas de Cornualles: enteras
- Pavo: pechuga
- Para obtener mejores resultados, enjuague el pollo con agua del grifo y déjelo reposar durante 60 minutos después de descongelarlo.
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 60 minutos

Pescado (0.1 - 4.0 lb)

- Pescado: filetes, rodajas, enteros
- Mariscos: carne de cangrejo, colas de langostas, camarones, vieiras
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 5-10 minutos

Pan (0.1 - 2.0 lb)

- Rebanadas de pan, bollos, baguettes, etc.
- Separe las rebanadas y colóquelas entre hojas de papel de cocina o sobre un plato o bandeja planos. Dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 1-2 minutos

Modo Sensor Cook (Cocción por sensor)

Características

Esta función se usa para recalentar alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno determina el tiempo de cocción necesario para cada alimento de manera automática. Cuando el sensor interno detecte una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, le indicará al horno por cuánto tiempo más seguir calentando.

La pantalla muestra el tiempo de calentamiento restante. Para obtener los mejores resultados al cocinar con el sensor, siga estas recomendaciones.

- Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben estar a una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja de vidrio y el exterior del recipiente deben estar secos para garantizar los mejores resultados de cocción.
- Los alimentos siempre deben estar ligeramente cubiertos con una tapa, papel encerado o papel film aptos para microondas.
- No abra la puerta ni presione **Upper CLEAR/OFF** durante el tiempo de activación del sensor. Cuando finalice este tiempo, el horno emitirá pitidos y aparecerá el tiempo de cocción restante en la ventana de la pantalla. En este momento, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar el alimento.

Las cubiertas y los recipientes apropiados ayudan a garantizar buenos resultados al cocinar con el sensor.

- Siempre use recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o papel film que permitan la ventilación.
- Nunca use cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que el vapor escape y ocasionar que el alimento se cocine de más.
- Haga coincidir la cantidad con el tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener los mejores resultados.
- Asegúrese de que el exterior del recipiente para cocinar y el interior del horno superior estén secos antes de colocar el alimento en el horno. Las gotas de humedad que se transforman en vapor pueden engañar al sensor.

es-us_main.book.book Page 27 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Configuración de la función Sensor Cook

Ejemplo: cocinar arroz con sensor

1 Presione **Sensor Cook**.

2 Presione **7** para seleccionar ARROZ.

3 Presione **START**.

- Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Menú del Sensor Cook (Cocción por sensor)

Consulte la información a continuación para configurar el elemento deseado en el menú y conocer las cantidades recomendadas.

- **1.Bebida** (1 - 2 tazas)
  - Utensilio de cocina: tazón o taza aptos para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: ambiente
  - Instrucciones: use un tazón o una taza aptos para microondas sin cubrir. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de calentar.
- **2. Guisado** (10-20 oz)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **3. Pollo** (16-20 oz)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **4. Pasta** (½ - 2 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado (precocido)
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **5. Pizza** (1-3 porciones)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: esta función es para recalentar restos de pizza. Use un plato apto para microondas sin cubrir.
- **6. Plato de comida** (1 porción)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **7. Arroz** (½ - 2 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado (precocido)
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **8. Sopa** (1 - 4 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: ambiente
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **9. Vegetales** (1 - 4 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

⚠ ADVERTENCIA

- Manipule el recipiente con cuidado. Cuando se calientan líquidos con microondas puede producirse una ebullición tardía. Por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.

† 8 oz (240 ml) por taza

es-us_main.book.book Page 28 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Modo Convection Bake (Hornear por convección)

Durante el horneado por convección se utiliza un elemento calentador para elevar la temperatura del aire del interior del horno. La temperatura de la cocción por convección oscila entre 100 °F (38 °C) y 450 °F (232 °C). Es mejor precalentar el horno al cocinar por convección.

NOTA

- Reduzca la temperatura del horno unos 25 °F con respecto a las instrucciones de temperatura recomendada en el envase del alimento. El tiempo de horneado puede variar de acuerdo con la condición del alimento o la preferencia individual.

Configuración de la función Convection Bake (Hornear por convección)

Ejemplo: 45 minutos a 375 °F (191 °C) con precalentamiento

1. Presione **Conv. Bake**. En la pantalla, parpadea 350 °F.
2. Ajuste la temperatura del horno: presione **3**, **7** y **5**.
3. Presione **START**. El horno comienza a precalentar y la pantalla muestra la temperatura del horno. (No ingrese el tiempo).
4. Cuando suene la melodía, coloque los alimentos en el horno.
5. Presione **Cook Time**.
6. Ajuste el tiempo de cocción: presione **4** y **5**.
7. Presione **START**.
8. Cuando termine de cocinar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

Ejemplo: 30 minutos a 375 °F (191 °C) sin precalentamiento

1. Presione **Conv. Bake**. En la pantalla, parpadea 350 °F.
2. Ajuste la temperatura del horno: presione **3**, **7** y **5**.
3. Presione **Cook Time**.
4. Ajuste el tiempo de cocción: presione **3** y **0**.
5. Presione **START**.
6. Cuando termine de cocinar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

NOTA

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento establecida, suena una melodía. El horno mantiene automáticamente la temperatura durante 30 minutos.
- La temperatura del horno desciende muy rápidamente cuando se abre la puerta; sin embargo, esto no debería evitar que la comida esté completamente cocida durante el tiempo de cocción normal.

Modo Broil (Asar)

Esta función le permite dorar los alimentos rápidamente y dejarlos crujientes. No es necesario precalentar.

Configuración de la función Broil (Asar)

Ejemplo: asar durante 1 minuto y 30 segundos

1. Presione **Broil**.
2. Ajuste el tiempo de cocción: presione **1**, **3** y **0**.
3. Presione **START**. El horno comienza a calentar.

es-us_main.book.book Page 29 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

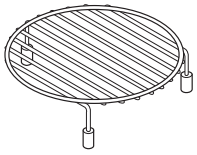
4 Cuando termine de cocinar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

PRECAUCIÓN

- Siempre use guantes cuando retire los alimentos y accesorios después de la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

NOTA

- Para obtener mejores resultados, use el estante cuando ase en el horno superior.



Modo Speed Cook (Cocción rápida)

Esta función usa simultáneamente energía de una luz halógena, calentadores y microondas para posibilitar una rápida cocción.

PRECAUCIÓN

- Cuando use esta función, recuerde que el horno, las puertas y los platos se calentarán mucho.
- Pueden producirse arcos eléctricos durante la cocción rápida y la cocción por microondas. Si se generan arcos eléctricos, presione **Upper CLEAR/OFF** y corrija el problema.
- No use cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar hechos de aluminio, plástico, cera o papel en la cocción rápida.

NOTA

- Solo pueden seleccionarse niveles de potencia del 10 % al 40 %. Cada nivel de potencia suministra potencia de calentamiento y energía de microondas durante un cierto porcentaje del tiempo.

Configuración de la función Speed Convection (Convección rápida)

Use este modo para rostizar carne, pollo y vegetales y para hornear pizza congelada, pasteles, tartas y panes.

Ejemplo: cocinar durante 1 minuto y 30 segundos al 40 % de la potencia y 375 °F

1 Presione **Speed Cook**.

2 Presione **1** para seleccionar SPEED CONVECTION (CONVECCIÓN RÁPIDA).

3 Configure el nivel de potencia: presione **4**.

4 Ajuste la temperatura del horno: presione **3**, **7**, **5** y **START**.

5 Ajuste el tiempo de cocción: presione **1**, **3** y **0**.

6 Presione **START**.

7 Cuando haya terminado la cocción o para cancelarla, presione **Upper CLEAR/OFF**.

Configuración de la función Speed Broil (Asar rápido)

Use este modo para bistecs, filetes de pollo, pescado y mariscos.

Ejemplo: cocinar durante 1 minuto y 30 segundos al 20 % de la potencia.

1 Presione **Speed Cook**.

2 Presione **2** para seleccionar SPEED BROIL (ASAR RÁPIDO).

3 Configure el nivel de potencia: presione **2**.

4 Ajuste el tiempo de cocción: presione **1**, **3** y **0**.

5 Presione **START**.

6 Cuando haya terminado la cocción o para cancelarla, presione **Upper CLEAR/OFF**.

es-us_main.book.book Page 30 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Modo Popcorn (Palomitas de maíz)

Prepare palomitas de maíz para microondas sencilla y rápidamente, una bolsa por vez.

- Coloque solamente una bolsa (50 - 100 g) de palomitas de maíz envasadas para microondas en un recipiente apto para hornear/apto para microondas. Coloque el recipiente sobre el plato giratorio. El paquete debe estar a temperatura ambiente.

1 Presione **Popcorn** una vez.

2 Presione **START** para iniciar la cocción.

3 Presione **Upper CLEAR/OFF** para cancelar el modo **Popcorn** en cualquier momento.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca use una bolsa de papel de estraza para hacer palomitas de maíz ni intente hacer explotar los granos que no explotaron.
- No haga palomitas de maíz en un recipiente que no sea apto para microondas o en un envase comercial que no esté diseñado para hornos de microondas.
- Nunca intente hacer palomitas de maíz en una bolsa de papel que no sea apta para cocción en microondas.
- Si se las cocina de más, las palomitas de maíz se queman y producen mucho humo.
- No intente hacer explotar en el microondas los granos que no explotaron.
- No reutilice las bolsas de palomitas de maíz.
- Escuche mientras las palomitas explotan. Detenga el microondas cuando el tiempo entre los estallidos sea de más de 2-3 segundos.
- Vigile siempre el microondas mientras hace las palomitas de maíz.
- Siga las instrucciones de la bolsa.

NOTA

- Cuando haga palomitas de maíz de las que vienen envasadas para microondas, coloque la bolsa con cuidado en el horno, de modo que no toque las paredes cuando gire. Doble los extremos de la bolsa hacia arriba y hacia el centro de la bolsa.

- Si no sabe el tamaño de la bolsa, siga las instrucciones del fabricante y no utilice esta función.
- No use el botón **Popcorn** en combinación con ninguno de los otros botones de funciones.
- No intente recalentar ni cocinar ningún grano de maíz que no haya explotado.
- No reutilice la bolsa. Si se cocina de más puede provocar un incendio en el horno.
- Solo prepare una bolsa por vez.
- No use dispositivos para hacer explotar palomitas de maíz en el horno de microondas con esta función.
- Vigile siempre el horno de microondas mientras se cocinan las palomitas de maíz.

Modo Warm (Calentar)

Esta función mantiene una temperatura del horno de menos de 230 °F. No debe utilizarse para recalentar comida fría. Esta función mantiene la comida cocida caliente para servirla por hasta 3 horas después de finalizada su cocción. Luego de 3 horas, esta función apaga el horno de manera automática.

Configuración del modo Warm (Calentar)

1 Presione **Warm / Proof.**.

2 Presione **1** para seleccionar el modo Warm (Calentar).

3 Seleccione el nivel de temperatura: presione **1** para bajo, **2** para medio o **3** para alto.

- Bajo: 140 °F-160 °F (60 °C-71 °C)
- Medio: 160 °F-195°F (71 °C-91 °C)
- Alto: 195 °F-230 °F (91 °C-110 °C)

es-us_main.book.book Page 31 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

4 Presione **START** para introducir su opción.

5 Seleccione el tipo: presione **1** para húmedo, **2** para crujiente.

6 Presione **START** para iniciar.

7 Presione **Upper CLEAR/OFF** en cualquier momento para cancelar.

NOTA

- Esta función está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la utilice para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador se active durante esta función.

Modo Proof (Leudar)

Esta función mantiene el horno caliente para leudar los productos con levadura antes de hornear.

Configuración del modo Leudar

1 Presione **Warm / Proof**.

2 Presione **2** para seleccionar el modo Proof (Leudar).

3 Presione **START** para iniciar.

4 Presione **Upper CLEAR/OFF** en cualquier momento para cancelar.

NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario.
- Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos.
- El modo Proof (Leudar) no funciona si la temperatura del horno es demasiado elevada. Deje que el horno se enfríe antes de usarlo para leudar.

Modo Auto Cook (Cocción automática)

Use esta función para calentar alimentos comunes preparados para microondas sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. Esta función cuenta con niveles de potencia preestablecidos para 28 alimentos.

Configuración del modo Auto Cook (Cocción automática)

1 Presione **Auto Cook.**.

2 Seleccione el alimento: presione **1** para tocino.

3 Presione **START** para introducir su opción.

4 Configure el peso o la cantidad: presione **1** para seleccionar de 3-4 fetas de tocino.

5 Presione **START** para comenzar la cocción.

Menú de Cocción automática

Consulte la información a continuación para configurar el elemento deseado en el menú y conocer las cantidades recomendadas.

- **1.Tocino en fetas regulares** (3-4 o 5-6 fetas)
  - **Utensilio de cocina**: plato o rejilla para tocino aptos para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: para obtener mejores resultados, coloque las fetas de tocino sobre una rejilla apta para microondas. Utilice un plato revestido de papel de cocina si no tiene una rejilla disponible.
- **2.Bagels** (1 o 2-3 bagels)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado

es-us_main.book.book Page 32 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- **3.Papas al horno** (1, 2, 3-4 papas [de 7 a 9 oz c/u])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: perfore cada papa varias veces con un tenedor.
- **4.Brownies** (8″ X 8″, 9″ X 13″)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: rocíe el recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas con aerosol de cocina. Vierta la masa en el recipiente para hornear, distribuyéndola de manera uniforme. Después de la cocción, deje reposar unos minutos.
- **5.Filetes de bacalao** (1 lb)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **6.Banderillas de salchicha** (1-2, 3-4)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **7.Vegetales frescos** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Utensilio de cocina**: recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: agregue agua según la cantidad (4-12 oz: añada 2 cdas. de agua, 13-20 oz: añada 4 cdas. de agua). Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
- **8.Nuggets de pollo congelados** (1-2, 3-4 porciones [3.5 oz/100 g por porción])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **9.Alitas de pollo congeladas** (1-2, 3-4 porciones [3.5 oz/100 g por porción])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **10.Papas fritas congeladas** (1-2, 3-4 porciones [3.5 oz/100 g por porción])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **11.Pizza congelada, corteza regular** (Individual: 6″, Regular: 12″)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **12.Pretzels blandos congelados** (1, 2, 3-4 pretzels)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **13.Vegetales congelados** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: agregue agua según la cantidad (4-12 oz: añada 2 cdas. de agua, 13-20 oz: añada 4 cdas. de agua). Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
- **14.Rebanadas de pan de ajo congeladas** (1-2, 3-4, 5-6 piezas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **15.Hamburguesa de 1/2″ de espesor** (2, 3-4, 5-6 hamburguesas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **16.Chuletas de cordero de 1/2″ de espesor (6-7 oz)** (1, 2, 3-4 chuletas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **17.Pan de carne** (9″ X 5″)
  - **Utensilio de cocina**: recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado

es-us_main.book.book Page 33 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- **Ingredientes**:

  Carne picada: 28 oz/800 g, huevo (refrigerado): 4 oz/115 g, sal: 1/2 cda./2 g
- **Instrucciones**: coloque la mezcla de carne en un recipiente para hornear de 9″ x 5″ de silicona o vidrio apto para microondas.

- **18.Nachos** (1-3, 4-6 porciones [8 unidades/ 1 porción])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
- **19.Avena** (1, 2 porciones)
  - **Utensilio de cocina**: bol grande apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Ingredientes**:

    1 porción: 1/2 taza (40 g) de avena, 1 taza (230 g) de agua o leche, una pizca de sal (opcional)

    2 porciones: 1 taza (80 g) de avena, 1 1/2 taza (345 g) de agua o leche, 1/8 cda. de sal (opcional)
  - **Instrucciones**: mezcle agua o leche, sal y avena en un bol grande apto para microondas. Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **20.Chuletas de cerdo de 1/2″ de espesor** (1, 2, 3-4 chuletas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **21.Quinoa** (1, 2 porciones generosas)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Ingredientes**:

    1 porción: 1/2 taza (40 g) de quinoa, 1 taza (230 g) de agua o leche, una pizca de sal (opcional)

    2 porciones: 1 taza (0 g) de quinoa, 1 1/2 taza (345 g) de agua o leche, 1/8 cda. de sal (opcional)
  - **Instrucciones**: mezcle agua o leche, sal y quinoa en un bol grande apto para microondas. Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **22.Bistec de costillar de primera de 1″ de espesor (14-15 oz)** (1, 2 bistecs)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **23.Arroz** (1/2, 1 taza)
  - **Utensilio de cocina**: bol grande y profundo apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Ingredientes**:

    Arroz: 1/2 taza (96 g), 1 taza (192 g)

    Agua: 1 taza (230 g), 2 tazas (460 g)

    Sal: opcional
  - **Instrucciones**: cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar de 5 a 10 minutos.
- **24. Filete de salmón de 1″ de espesor** (1, 2, 3-4 filetes)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **25.Salchicha** (ristras de 1-6, 7-14)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **26.Bistec de solomillo de 1″ de espesor (18-21 oz)** (1, 2 filetes)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **27.Lomo** (¾, 1 ½ lb)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **28.Vegetales enlatados** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: vierta los vegetales de la lata a un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la

es-us_main.book.book Page 34 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

ADVERTENCIA

- No use productos de papel reciclado en el horno superior. En ocasiones contienen impurezas que causan arcos eléctricos y chispas.
- NUNCA use productos de papel en el horno de convección.

Más Modos (Ablandar, Derretir, Freír con aire, Deshidratar)

Este horno cuenta con 4 modos preestablecidos. El menú More Mode (Más modos) muestra los modos sugeridos para la preparación de distintos alimentos.

- **1**: Modo Soften (Ablandar)
- **2**: Modo Melt (Derretir)
- **3**: Freír con aire
- **4**: Deshidratar

Configuración del modo Soften (Ablandar)

El horno usa una potencia baja para ablandar alimentos como mantequilla, queso crema, coberturas y helado. Consulte la siguiente tabla de menú.

Ejemplo: 1 pinta de helado

1. Presione **More Mode**.
2. Presione **1** para seleccionar el modo Ablandar.
3. Configure el menú: presione **4** para el helado.
4. Presione **START** para introducir su opción.
5. Configure el peso o la cantidad: presione **1** para seleccionar 1 pinta.
6. Presione **START** para comenzar a calentar.

Menú de ablandar

- **1.Mantequilla** (½, 1, 2 barras)
  - **Utensilio de cocina**: plato apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: presione **1** para 1/2 barra, **2** para 1 barra o **3** para 2 barras. La mantequilla quedará a temperatura ambiente y lista para usar en una receta.
- **2.Queso crema** (3, 8 oz)
  - **Utensilio de cocina**: plato apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: presione **1** para 3 oz, **2** para 8 oz. El queso crema quedará a temperatura ambiente y listo para usar en una receta.
- **3.Cobertura** (16 oz)
  - **Utensilio de cocina**: plato apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: la cobertura quedará a temperatura ambiente y lista para usar en una receta.
- **4.Helado** (1 pinta, 1 cuarto de galón)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: retire la tapa y la cubierta. Presione **1** para 1 pinta o **2** para 1 cuarto de galón. El helado quedará lo suficientemente blando como para que resulte fácil servirlo.

Configuración del modo Melt (Derretir)

El horno utiliza una potencia baja para derretir alimentos como mantequilla, caramelo, queso, chocolate y malvaviscos. Consulte la siguiente tabla de menú.

Ejemplo: 8 oz de chocolate

1. Presione **More Mode**.
2. Presione **2** para seleccionar el modo Derretir.
3. Configure el menú: presione **4** para el chocolate.
4. Presione **START** para introducir su opción.

es-us_main.book.book Page 35 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

5 Configure el peso o la cantidad: presione **2** para seleccionar 8 oz.

6 Presione **START** para comenzar a calentar.

Menú de derretir

- **1.Mantequilla** (½, 1, 2 barras)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: presione **1** para 1/2 barra, **2** para 1 barra o **3** para 2 barras. Después de calentar, revuelva para que se funda por completo.
- **2.Caramelo** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: presione **1** para 4 oz, **2** para 8 oz o **3** para 12 oz. Después de calentar, revuelva para que se funda por completo.
- **3.Queso** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: solo utilice alimentos de queso procesado. Corte el queso en dados. Presione **1** para 4 oz, **2** para 8 oz o **3** para 12 oz. Después de calentar, revuelva para que se funda por completo.
- **4.Chocolate** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: se pueden utilizar cuadraditos o chispas del chocolate para hornear. Presione **1** para 4 oz, **2** para 8 oz o **3** para 12 oz. Después de calentar, revuelva para que se funda por completo.
- **5.Malvaviscos** (5, 10 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: presione **1** para 5 oz, **2** para 10 oz. Después de calentar, revuelva para que se caliente por completo.

Configuración del modo Air fry (Freír con aire)

La función de Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite. Esta función le permite seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción. Para freír con aire alimentos comunes, seleccione el modo Air Fry en la categoría Más modos. La temperatura va de los 300 °F (149 °C) a los 425 °F (218 °C).

Ejemplo: freír con aire los alimentos durante 9 minutos y 30 segundos a 425 °F

1 Presione **More Mode**.

2 Pulse **3** para seleccionar el modo Air Fry. En la pantalla aparecerá 400 °F.

3 Presione los números para configurar la temperatura del horno.

4 Presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) y presione los números para configurar el tiempo.

5 Presione **START** para comenzar a calentar.

6 Presione **Upper CLEAR/OFF** en cualquier momento para cancelar.

Menú de Freír con aire

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Para obtener mejores resultados, dé vuelta la comida 1 o 2 veces durante la cocción.
- Material del horno: Asadera para freír con aire en el estante en la bandeja de metal
- **Camarones frescos** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Nuggets de pollo congelados** (5 - 10 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 14 - 18
- **Filetes de pollo congelados** (6 - 14 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 20 - 25

es-us_main.book.book Page 36 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- **Alitas de pollo congeladas** (5 - 18 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 21 - 26
- **Churros congelados**(4 - 8 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 375 °F / 10 - 13
- **Papas fritas congeladas** (5 - 10 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Papas fritas caseras** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Gajos de papa caseros** (8 - 16 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 20 - 27
- **Vegetales mixtos** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 400 °F / 17 - 23

Configuración del modo de Deshidratación

Utilice esta función para secar frutas, vegetales y carne para preparar alimentos saludables y nutritivos sin el uso de químicos ni conservantes. Coloque papel de horno en la bandeja de metal y distribuya los alimentos en una sola capa. Las temperaturas de deshidratación varían entre los 100 °F a los 200 °F.

Ejemplo: Deshidratación durante 5 horas a 140 °F

1 Presione **More Mode**.

2 Pulse **4** para seleccionar el modo de Deshidratación. 160 °F aparecerá en la pantalla.

3 Para ajustar la temperatura del horno: pulse **1**, **4**, **0**.

4 Para ajustar la hora de cocción: pulse **Cook Time** y a continuación pulse **5**, **0**, y **0**. **HR**aparecerá en la pantalla.

5 Presione **START**. El horno comienza a deshidratar.

6 Presione **Upper CLEAR/OFF** (Borrar/Apagar) para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando haya finalizado la cocción.

Menú de deshidratación

- **Bananas**
  - Preparación: Cortar en rebanadas de 1/4" (5 - 6 mm).
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 5 - 8 horas
  - Usos: Aperitivos, comida de bebés, granola, galletas y pan de banana
- **Higos**
  - Preparación: Remover los tallos y cortar por la mitad.
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 8 - 9 horas
  - Usos: Rellenos, pasteles, budines, panes y galletas
- **Kiwi**
  - Preparación: Quitar la cáscara y cortar en rebanadas de 3/8" (8 - 12 mm).
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 5 - 8 horas
  - Usos: Aperitivos
- **Mangos**
  - Preparación: Quitar la cáscara y cortar en rebanadas de 3/8" (6 - 10 mm).
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 6 - 9 horas
  - Usos: Aperitivos, cereales, productos horneados
- **Piña**
  - Preparación: Quitar la cáscara y el centro, y cortar en rebanadas de 3/8" (8 - 12 mm).
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 6 - 9 horas
  - Usos: Aperitivos, productos horneados, granola horneada
- **Tomates**
  - Preparación: Lavarlos y cortarlos en círculos gruesos de 1/4" (6 mm)
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 6 - 9 horas
  - Usos: Sopas, estofados, pasta o salsas
- **Setas**
  - Preparación: Limpiarlos con un cepillo suave o un paño. No lavar.

es-us_main.book.book Page 37 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- Ajustar temperatura / Tiempo: 140 °F / 4 - 8 horas
- Usos: Rehidratarlos en sopas, platos con carne, omelettes o en frituras

• **Charqui de ternera**

- Preparación: Cortar la carne en rebanadas gruesas de 1/4" (5 - 6 mm) y dejarlos marinar durante 6 - 8 horas en el refrigerador.
- Ajustar temperatura / Tiempo: 175 °F / 6 - 9 horas
- Usos: Aperitivos

es-us_main.book.book Page 38 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Funcionamiento del horno inferior

Antes de usar el horno

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección puede funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se apaga. El calor se enciende automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.

⚠ ADVERTENCIA

- No bloquee la abertura de ventilación en la parte inferior del horno.

Uso de los estantes estándar del horno

Los estantes tienen un borde posterior hacia arriba que evita que salgan de la cavidad del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Reposicione los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, podrían dañarse.

Extracción de los estantes

1. Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Cómo volver a colocar de los estantes

1. Coloque el extremo del estante sobre el soporte.
2. Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

Uso de los estantes deslizantes del horno

Los estantes deslizantes opcionales se deslizan hacia dentro y hacia fuera sobre un marco. Esto mantiene nivelados los recipientes pesados y evita que se deslicen cuando el estante está completamente extendido.

⚠ PRECAUCIÓN

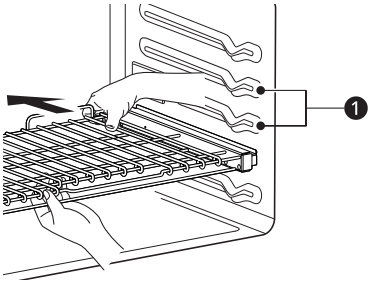
- Para evitar quemaduras, coloque los estantes del horno en la ubicación deseada antes de encenderlo.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.

Instalación de los estantes deslizantes

1. Comience con el estante en la posición cerrada. Sostenga el estante con una mano en la parte central del frente y la otra mano en la esquina trasera derecha.

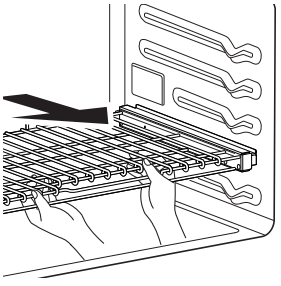
es-us_main.book.book Page 39 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

2 Introduzca cuidadosamente el estante entre las guías y deslícelo hacia atrás hasta que quede en el lugar.



❶ Guías del estante

3 Una vez que el estante está asegurado en la parte trasera, tire de él hacia afuera hasta que se bloquee en el lugar.



Extracción de los estantes deslizantes

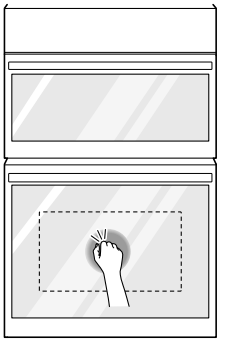
1 Con el estante en la posición cerrada, tómelo del frente y del marco y levántelo. Empuje suavemente el estante hacia la pared trasera hasta que se libere del tope.

2 Una vez que se libere del tope, levante la parte trasera del estante y tire de él y del marco para sacarlos entre las guías.

InstaView

Esta característica solo está disponible en el horno inferior.

Golpee suavemente dos veces el centro del panel de vidrio para revelar el contenido del horno sin abrir la puerta.



⚠ PRECAUCIÓN

- No golpee el panel de la puerta de vidrio con una fuerza desmedida. No se debe golpear el panel de la puerta de vidrio con objetos duros, como utensilios de cocina o botellas de vidrio. El vidrio podría romperse causando un riesgo de lesiones personales.

NOTA

- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La luz se apaga automáticamente luego de 150 segundos.
- La función InstaView está deshabilitada cuando la puerta del horno está abierta y durante un segundo después de cerrarla.
- La función InstaView está deshabilitada durante Self Clean (Autolimpieza), Lockout (Bloqueo), modo Sabbath y la entrada de potencial inicial (solo en algunos modelos).
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función InstaView.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función InstaView.

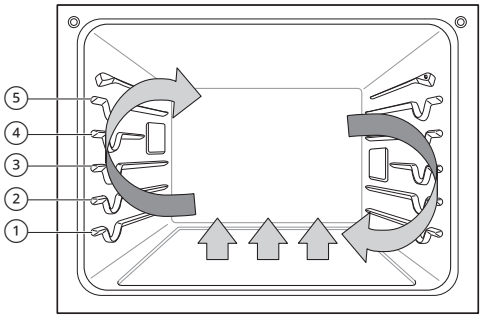
Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes

es-us_main.book.book Page 40 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).



Utilización de la convección

1 Presione **Conv.Bake** o **Conv.Roast**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.
- Los quemadores y el ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta.
- Presione **Stop** (Detener) en la pantalla para cancelar el horneado por convección y el rostizado por convección en cualquier momento.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea y se rostiza por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Presione **Conv.Bake** o **Conv.Roast**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

1 Presione **Lower CLEAR / OFF**.

Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Si utiliza el horneado por convección en un solo estante, coloque el estante del horno en la posición ③. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones ② y ④.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.

es-us_main.book.book Page 41 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

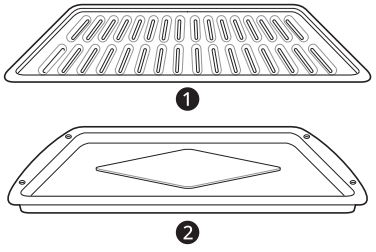
La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos y los sabores. Los alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera, y jugosos por dentro. El rostizado por convección es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.

Consejos para asar por convección

Use una asadera* y una rejilla* cuando prepare carnes para asar por convección. La asadera contiene la grasa derramada, y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

1 Coloque el estante del horno en la posición ① o ②.

2 Coloque la rejilla ❶ en la asadera ❷.



3 Coloque la asadera en el estante del horno.

NOTA

- *: Se vende por separado

⚠ PRECAUCIÓN

- No use una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Coloque los alimentos (con la grasa hacia arriba) en la rejilla.

Modo Bake (Hornear)

El modo Bake (Hornear) se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Bake (Hornear)

1 Presione **Bake**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Presione **Bake**.

es-us_main.book.book Page 42 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado. Esto sucede para asegurar resultados uniformes de horneado.

Consejos de horneado

- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben colocarse en un solo estante con al menos 1" a 1 1/2" de espacio para que pase el aire entre los recipientes y las paredes del horno.
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.
- Utilice recipientes para horneado de metal (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes para horneado recomendados para horno.
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas debajo del estante en el que está cocinando. Esto es particularmente importante cuando se hornea un pastel de frutas u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos que son muy ácidos pueden causar picaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

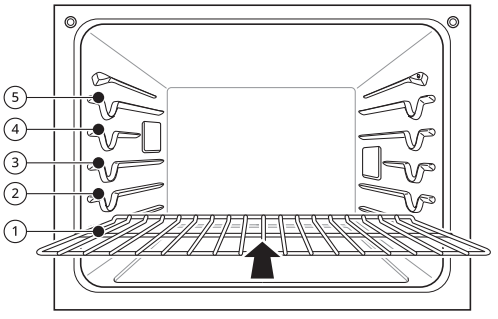
Guía de recomendaciones para asar

Colocación de estantes y bandejas

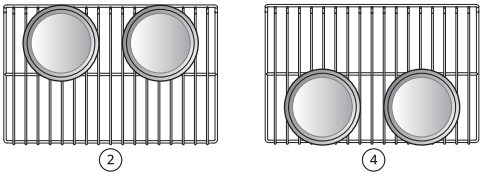
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.

Si cocina con más de una bandeja, colóquelas de manera que cada una tenga al menos entre 1" y 1 ½" de espacio para que pase el aire alrededor.



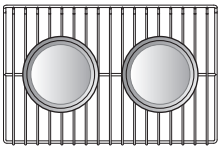
Varios estantes



Estante resistente (Posición ②)

Estante resistente (Posición ④)

Un solo estante



Guía para horneado en estantes

Tipo de alimento	Posición del estante
Pastel de ángel, tartas congeladas	③
Bizcocho o pastel en savarín	②

es-us_main.book.book Page 43 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Tipo de alimento	Posición del estante
Panecitos, muffins, brownies, galletas, pastelitos, pasteles en capas, tartas	③
Guisados	②
Pavo, rostizados o jamón	①
Pizza congelada	③
Pollo rostizado	②

NOTA

- Cuando hornea pasteles y galletas en varios estantes, utilice el modo Convection Bake (Hornear por convección) y coloque los estantes en las posiciones ② y ④.

Modo Broil (Asar)

Configuración del horno para asar

La función de asar utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Durante el asado completo se calientan los elementos asadores interiores y externos. Durante el asado central solo se calienta el elemento asador interno. El ciclo de los elementos se enciende y apaga a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda para carne no se puede utilizar con este modo.

Mantenga la puerta del horno cerrada durante el asado. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
  - Mantenga la puerta cerrada al asar
  - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Este electrodoméstico está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y aparece la frase **DOOR OPEN** (Puerta abierta) en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

1. Coloque la comida sobre la rejilla de la asadera.
2. Presione **Broil**.
3. Presione **1** para asar totalmente o **2** para asar en el centro.
4. Presione **1** para temperatura alta, **2** para temperatura media o **3** para temperatura baja.
5. Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.
6. Presione **START**.
7. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.

es-us_main.book.book Page 44 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

8 Si se configura el tiempo de cocción, aparece el tiempo restante en la pantalla.

9 Presione **Lower CLEAR / OFF** (Borrar/Apagar) para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando haya finalizado la cocción.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.
- El(los) quemador(es) se apaga(n) luego de 5 segundos cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta.

Cómo cambiar la configuración de asado

1 Presione **Broil**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Cómo detener el asado

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

Consejos para reducir el humo

Debido al intenso calor asociado con el asado, es normal experimentar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto secundario natural del proceso de dorado y no debe preocuparlo. Si hay más humo del esperado, siga estos consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

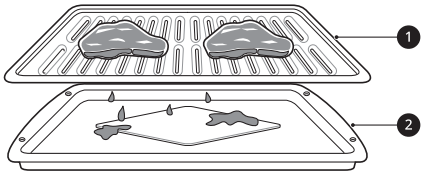
- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- Siempre encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
  - Bajar el asador a la configuración **LO**.
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Utilice la configuración Asar **HI** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **LO** o cambie a la función de Horneado.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga la sección **Guía de recomendaciones para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

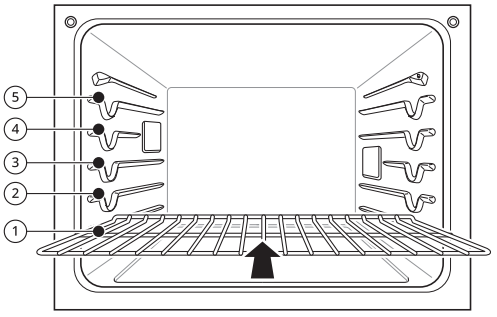
Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



❶ Rejilla (se vende por separado)

es-us_main.book.book Page 45 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

❷ Asadera (se vende por separado)



Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Carne vacuna molida	1 lb (9 hamburguesas) de 1/2 a 3/4" de espesor		⑤	4-6	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a $1^1/_2$ lb.	Poco cocidos	④	6	2-3	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	④	7	2-3	
		Bien cocidos	④	8	3-4	
	$1^1/_2$" de espesor De 2 a 2 $^1/_2$ lb	Poco cocidos	④	10	4-6	
		Término medio	④	12	6-8	
		Bien cocidos	④	14	8-10	
Pollo	1 entero, de 2 a $2^1/_2$ lb, cortado a lo largo		③	20	6-8	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas		③	20	6-10	
Colas de langostas	2-4 de 10 a 12 oz cada una		③	12-14	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	$^1/_4$ a $^1/_2$" de espesor		④ o ⑤	5-6	3-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.

es-us_main.book.book Page 46 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Fetas de jamón (precocidas)	$^1/_2$" de espesor		④	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidos	2 ($^1/_2$" de espesor)		④ o ⑤	7	6-8	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		④ o ⑤	9-10	7-9	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	6	4-6	Corte la grasa.
		Bien cocidos	④	8	7-9	
	2 (1 $^1/_2$" de espesor) de alrededor de 1 lb	Término medio	④	11	9	
		Bien cocidos	④	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		④ o ⑤	8	3-4	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb		④ o ⑤	9	4-6	

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unido (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
  - Aves: 165 °F (73,9 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Consejos para asar

Carne de res

- Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá

es-us_main.book.book Page 47 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.

- En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.

Mariscos

- Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar en Lo y ase siempre por último el lado de la piel.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
- Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.

Vegetales

Mezcle las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Más Modos (Comida congelada)

La función Comida congelada está diseñada especialmente para cocinar comidas preparadas que están congeladas. Permite que los alimentos se calienten tanto desde arriba como desde abajo para dorarlos de manera más uniforme.

Este sistema está diseñado para brindar un rendimiento de cocción óptimo al seleccionar automáticamente una combinación de los sistemas de calentamiento para asar y hornear. Cuando se usa el modo Comida congelada, no se requiere precalentamiento. Para obtener mejores resultados con la pizza congelada, cocine los alimentos en un solo estante colocado en la posición 4 a 400 °F.

Configuración de la función Comida congelada

1. Presione **More Modes**.
2. Presione **1**.
3. Presione **START** (Iniciar) o los números para ingresar la temperatura deseada de 300 °F a 550 °F.
4. Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.
5. Presione **START**.

Cómo cambiar la configuración de Comida congelada

1. Presione **More Modes**.
2. Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
3. Presione **START**.

Cómo cancelar la función Comida congelada

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

Más Modos (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 200 °F (93,3 °C) o menos. Mantiene los alimentos cocidos a la temperatura justa para servir hasta 3 horas después de finalizado el ciclo de cocción.

Configuración del modo Warm (Calentar)

1. Presione **More Modes**.
2. Presione **2**.

es-us_main.book.book Page 48 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

3 Presione **1** para temperatura alta, **2** para temperatura media o **3** para temperatura baja.
- Alta: 200 °F (93,3 °C)
- Término medio: 170 °F (76.7 °C)
- Baja: 140 °F (60 °C)

4 Pulse **START** (Iniciar). Si se ha configurado un tiempo de ejecución, aparece el tiempo restante en la pantalla.

Cancelación de la función Warm (Calentar)

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA
- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.

Más Modos (Leudar)

Esta función mantiene el horno caliente para leudar los productos con levadura antes de hornear.

Configuración del modo Leudar

1 Presione **More Modes**.

2 Presione **3**.

3 Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START** (Inicio). El tiempo de leudado restante aparece en la pantalla.

NOTA
- Si no se configura un tiempo de leudado, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cancelación de la función (Proof) Leudar

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA
- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos. La función de leudado no funciona si la temperatura es superior a 125 °F. La pantalla mostrará el mensaje **OVEN IS HOT** (Horno caliente).
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.
- La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no tiene una función de ajuste de temperatura.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o un film plástico (es posible que el plástico deba quedar sujetado debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo sople).

Más modos (Favorito)

Para los menús de cocción utilizados con frecuencia, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla de acceso rápido.

Cómo crear un favorito

- Cuando combina dos o más modos de cocción, debe configurar un tiempo de cocción o la temperatura de sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función de sonda no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (Cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), Warm (Calentar) o Proof (Leudar).

1 Presione **More Modes**.

2 Presione **4**.

es-us_main.book.book Page 49 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

3 Presione **More Modes** (Más modos) varias veces para seleccionar la receta deseada.

Receta	Temp. predeterminada (°F) (puede modificarse y el horno la recuerda)	Modo de cocción
1. Pan	375	**Bake**
2. Carne	325	**Conv.Roast**
3. Pollo	350	**Conv.Roast**

4 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

- Solo se guarda la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se modifica la temperatura del horno, se guarda la temperatura cambiada.

5 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

6 Presione **START** (Iniciar). Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, PREHEATING aparecerá en la pantalla.

NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para agregar una temperatura de sonda, recuerde retirarla.
- Después de haber usado el modo de vapor durante 8 horas, la próxima vez que se selecciona el modo de vapor aparece en la pantalla un recordatorio para eliminar el sarro del producto. No podrá volver a usar el modo de vapor hasta que no se ejecute la función de eliminación del sarro. Para evitar este retraso, ejecute la función de eliminación del sarro cada 2-3 usos del modo de vapor.
- Si aparece el recordatorio de eliminación de sarro, pulse OK para ejecutar la función Descaling (Eliminar sarro).
- El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F (52 °C).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo Proof (Leudar) solo se puede configurar como una etapa única, no como parte de una cocción de múltiples etapas.

Freír con aire

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 45 °F para un rendimiento óptimo cuando se usa Freír con aire.

Es posible programar el modo de Air Fry (Freír con aire) en el horno superior a cualquier temperatura entre 300 ºF (150 ºC) y 500 ºF (260 ºC). La temperatura predeterminada es 400 ºF (205 ºC).

La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

Configuración del modo Air fry (Freír con aire)

1 Presione **Air Fry**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START**.

5 Si se configura el tiempo de cocción, aparece el tiempo restante en la pantalla.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Presione **Air Fry**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

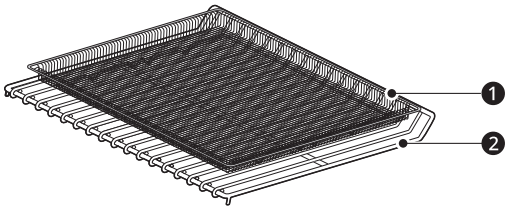
es-us_main.book.book Page 50 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

NOTA

- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.
- Si cocina varias tandas de comidas, las últimas tandas pueden tardar menos en cocinarse.
- Los batidos y recubrimientos húmedos no se doran ni se endurecen cuando se usa el modo Freír con aire.

Consejos para Air Fry (Freír con aire)

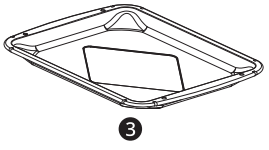
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
  - La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



❶ Bandeja para freír con aire

❷ Estante resistente

- Si no tiene la bandeja para freír con aire, coloque los alimentos sobre un estante dentro de una asadera forrada con papel de aluminio.



❸ Asadera

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazonada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras de pollo.

Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos con alto contenido de grasa se ahumarán cuando se use el modo Freír con aire. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al freír alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, salchichas, muslos de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pechugas de pato o algunas proteínas de origen vegetal.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.

- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.

es-us_main.book.book Page 51 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute ciclos de limpieza del horno (Easy Clean o SelfClean) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con Freír con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición ② para que caigan las gotas. Si fuera necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

† Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Papas fritas congeladas (Corte ondulado, 10 x 10 mm)	35	400	③	18-28	-
Batatas fritas congeladas	25	400	③	15-25	-
Tater Tots congeladas	50	425	③	18-28	-
Hash Browns congeladas	40	425	③	18-28	-
PAPAS frescas/caseras					
Papas fritas caseras (10 x 10 mm)	25	425	③	20-30	Corte las papas y sumérjalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas caseras	60	425	③	30-40	
POLLO congelado					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	400	③	15-25	-
Tiras de pollo congeladas	35	400	③	25-35	-
Alitas de pollo congeladas	50	400	③	25-35	-
POLLO fresco con piel					

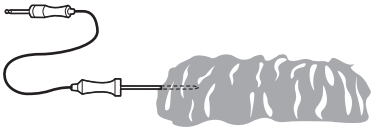
es-us_main.book.book Page 52 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Alitas de pollo frescas†	40	450	③	25-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas†	70	450	③	30-40	
Muslos	40	450	③	25-35	
Pechugas	40	450	③	25-35	
OTRAS					
Aros de cebolla empanados congelados	20	400	③	15-25	-
Rollos primavera congelados (0,7 onzas c/u)	45	400	③	15-25	-
Salchichas (2,5 onzas c/u, 0,8" de diámetro)	90	400	③	15-25	-
Camarones con coco congelados	25	400	③	15-25	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en su media concha (35,3 onzas)	35	400	③	15-25	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de tasa de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	50	400	③	15-25	-
Vegetales mixtos	35	425	③	13-23	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

Modo Probe (Sonda)

La sonda mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Desenchufe y extraiga siempre la sonda del horno antes de retirar la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne, en el muslo interno o en la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne al conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que sea posible.

- La sonda puede utilizarse en los modos **Conv.Bake** (Horneado por convección), **Conv.Roast** (Rostizado por convección), **Bake** (Horneado), **Steam Bake** (Horneado al vapor) y **Steam Roast** (Rostizado al vapor).
- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cómo utilizar la función Meat Probe (Sonda para carne)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador. Si no respeta esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.

es-us_main.book.book Page 53 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- Para evitar daños en la sonda para carne, no use pinzas para tirar de la sonda al retirarla.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.

1 Seleccione el modo de cocción deseado.

2 Conecte la sonda al conector hembra del horno. Aparecerá en la pantalla el ícono de la sonda.

Ícono de sonda	

3 Presione **Probe**.

4 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

- La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).

5 Presione **START**.

6 Cuando se alcanza la temperatura configurada para la sonda, el horno se apaga de forma automática.

NOTA

- Calcular el tiempo de cocción total por peso ya no es necesario cuando se utiliza esta función. Consulte el Cuadro de temperatura de sonda recomendada para configurar la temperatura de la sonda.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

1 Presione **Probe**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- Para evitar que se dañe la sonda, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarla.
- Mientras el modo de sonda está en funcionamiento, la función EasyClean no responde.

Guía para sonda recomendada

Cuadro de ubicaciones recomendadas de la sonda

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	Insértela en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Bistecs, asados, chuletas	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
Aves	Pollo o pavo enteros	Insértela en la parte más gruesa de la pierna, evitando el hueso
	Asados o pechugas de aves	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en el ave)	Insértela en la parte más gruesa del plato

es-us_main.book.book Page 54 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
	Jamón jugoso (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	Insértela en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insértela en la parte más gruesa del pescado.
	Filete de pescado (corte lateral)	
	Rodajas o porciones	

Cuadro de temperatura de sonda recomendada

Categoría	Ejemplos de alimento	Temp. interna segura	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	160 °F (71 °C)	-
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Asados	145 °F (63 °C)	Poco cocida: 120 °F (49 °C). Medio cocido: 135 °F (57 °C) Término medio: 140 °F (60 °C) Término medio, bien cocido: 150 °F (66 °C) Bien cocido: 160 °F (71 °C)
Aves	Pollo o pavo enteros	165 °F (74 °C)	-
	Asados o pechugas de aves		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en el ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón jugoso (crudo)		Bien cocido: 165 °F (74 °C)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	-
Restos de comida y estofados	Restos de comida	165 °F (74 °C)	-
	Guisados		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (62.8 °C)	-
	Filete de pescado (corte lateral)		
	Rodajas o porciones		

Función Steam (Vapor)

La cocción al vapor utiliza el calor húmedo del vapor para cocinar los alimentos. Se trata de un método de cocción ideal para alimentos delicados, como mariscos, que pueden perder nutrientes cuando se hierven.

El horno ofrece 3 métodos de cocción al vapor: **Steam Bake** (Horneado al vapor), **Steam Roast**

es-us_main.book.book Page 55 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

(Rostizado al vapor) y **Steam Sous Vide** (Cocción al vacío al vapor).

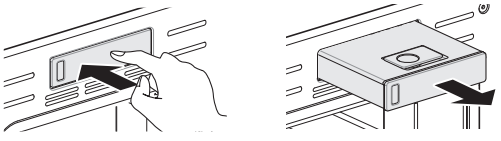
PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Cómo usar el tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se ubica sobre la cavidad del horno.

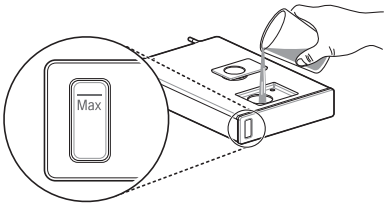
1 Empuje suavemente el frente del tanque del alimentador de vapor para deslizarlo hacia afuera.



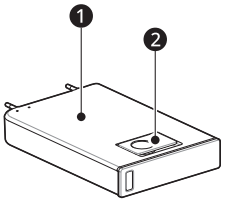
2 Extraiga el tanque y colóquelo sobre una superficie plana.

3 Retire la cubierta del tanque o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la cubierta del tanque.

4 Llene el tanque hasta la línea de llenado máximo ubicada en su parte delantera. De ser posible, utilice agua filtrada y destilada. El agua dura puede causar obstrucciones en el generador de vapor más con más rapidez debido a la acumulación de sarro.



5 Ensamble la cubierta o cierre bien la tapa de llenado.



❶ Cubierta del tanque

❷ Tapa de llenado

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del tanque del alimentador de vapor y la tapa de llenado estén cerradas antes de colocar el tanque en el horno.
- Use solamente agua potable.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con ningún líquido o mezcla que no sea agua.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con agua caliente.
- Llene el tanque del alimentador de vapor hasta la línea indicada en el frente.
- No incline el tanque del alimentador de vapor mientras está lleno.
- Descarte cualquier agua sobrante y limpie el tanque del alimentador de vapor después de cocinar.
- Utilice el tanque del alimentador de vapor solo para su uso previsto que es el de proporcionar agua para la cocción al vapor.
- Controle el nivel del agua en el tanque y rellene cuando sea necesario para la cocción al vapor. Utilice guantes para horno para evitar quemaduras al manipular el tanque caliente.

6 Inserte cuidadosamente el tanque en la ranura del alimentador de vapor, asegurándose de mantenerlo nivelado mientras lo transporta. Si no se mantiene nivelado, drenará agua de los tubos en la parte trasera.

7 Deslice el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.

es-us_main.book.book Page 56 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor)

Los modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor) calientan los alimentos gradualmente, usando tanto los quemadores del horno como el calor húmedo del vapor. El horno se puede programar para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (100 °C) y 550 °F (285 °C). Las opciones de temperatura predeterminadas comienzan a los 350 °F (175 °C).

Cómo configurar el modo de cocción al vapor

1 Presione **Steam Bake** o **Steam Roast**.

2 Presione **Steam Level** (Nivel de vapor) varias veces para seleccionar la temperatura deseada y el nivel de vapor: Bajo, Medio, Alto.

3 Presione **START** (Iniciar) para ingresar la temperatura deseada.

4 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

5 Presione **START**.

6 Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

NOTA

- Al iniciarse el horneado a vapor, aparece un indicador en la pantalla que muestra el estado de la función de vapor.
- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo Steam Bake (Hornear a vapor). Si el tanque se queda sin agua durante la cocción se emitirá una alarma y aparecerá una ventana emergente en la pantalla. El horno sigue cocinando sin vapor.
- Recuerde desagotar el tanque del alimentador de vapor después del uso.
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
- Es normal escuchar un sonido de agua hirviendo desde el generador de vapor mientras se ejecutan las funciones de vapor.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

1 Presione **Steam Bake** o **Steam Roast**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción a vapor

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

Steam Sous Vide (Cocción al vacío al vapor)

La función Steam Sous Vide (Cocción al vacío al vapor) utiliza vapor para cocinar alimentos de modo "lento y suave". Utilícela para cocinar carne, pescado, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas.

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la función de cocción al vacío.

Consulte la guía de cocción para conocer las configuraciones de cocción al vacío recomendadas.

Beneficios de la cocción al vacío

Las bajas temperaturas y los tiempos de cocción prolongados utilizados en la cocción al vacío ofrecen muchos beneficios.

- **Más saludable**

  En comparación con otros métodos de cocción, la cocción al vacío retiene la mayoría de los nutrientes en los alimentos.
- **Seguro y conveniente**

  Los tiempos de cocción prolongados utilizados en la cocción al vacío permiten que los alimentos se pasteuricen. Debido a que los alimentos están envasados al vacío antes de la cocción, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente para guardarlas con facilidad después de la cocción.
- **Resultados crujientes y húmedos**

es-us_main.book.book Page 57 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

El control fino de la temperatura de la cocción al vacío es una excelente forma de lograr una textura perfecta cuando se cocinan carnes y aves. Las temperaturas bajas utilizadas retienen más la humedad en los alimentos que los métodos de cocción convencionales. Después de la cocción, un dorado final en una sartén añade un acabado crujiente perfecto.

Configuración del modo de cocción al vacío (Sous Vide)

1. Llene el tanque con agua hasta el nivel máximo indicado en su parte delantera.
2. Coloque el estante resistente en la posición ③ y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
3. Presione **Steam Sous Vide**.
4. Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
5. Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.
6. Presione **START**.
7. Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vacío

1. Presione **Steam Sous Vide**.
2. Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
3. Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- Es posible que a medida que aumente la temperatura del horno no sea visible el vapor.

Guía de cocción al vacío (Sous Vide)

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura de inicio y sus preferencias personales afectarán los tiempos de funcionamiento. Esta guía es solo una referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

Comida	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Hora		
			Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de carne de vaca (Medio cocido)	1" de espesor 14,1-17,6 onzas	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechugas de pollo	4,2-5,3 onzas	149	-	2.5 horas	3 horas
Salmón	1" de espesor 7 onzas	140	-	2 horas	2.5 horas
Espárragos	2,8 onzas (6 c/u) 5,6 onzas (12 c/u)	185	20 min.	30 min.	45 min.

- Cocine durante 30 min. o 1 hora más si utiliza carnes de un espesor superior a 1".
- Si utiliza cortes de carne más grandes, trócelos para que coincidan con el peso recomendado. Tenga cuidado de no colocar los trozos de carne demasiado juntos.

es-us_main.book.book Page 58 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Modo de Inicio remoto

Si el electrodoméstico está conectado a una red Wi-Fi hogareña, la función de precalentamiento del horno puede iniciarse o detenerse a través de la aplicación para teléfonos inteligentes **LG ThinQ**.

Cómo preparar el horno para un inicio remoto

1. Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. No coloque alimentos en su interior. Cierre la puerta del horno. El Inicio remoto solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.
2. Presione **Remote Start**.
3. Cuando en la pantalla aparece **Remote Start Ready** (ENCENDIDO), la función Inicio remoto está lista para su utilización.
4. Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación de teléfonos inteligentes **LG ThinQ** para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

- La función Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
  - Inicio remoto nunca está configurado en la aplicación del teléfono inteligente.
  - El estado del Inicio remoto indica "ready" (listo).
  - Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El ícono de Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del electrodoméstico. Si el ícono de Wi-Fi no se ilumina, con su teléfono inteligente seleccione la red de Wi-Fi o vuelva a conectar el producto.
- Una conexión a Wi-Fi defectuosa podría retrasar la función Inicio remoto.
- Desconecte la sonda si se encuentra instalada.

Modo Sabbath

El modo Sabbath se utiliza en Sabbath y en los feriados. Mientras que el horno esté en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y el cronómetro, la luz y la alarma estarán desactivados. Cuando se active el modo Sabbath, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones estarán inactivos. Aparece Sb en la pantalla.

1. Desconecte la sonda. La función Sonda no está disponible en modo Sabbath.
2. Presione **Bake**.
3. Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
4. Presione **START**.
5. Mantenga presionado **Settings** durante 3 segundos. Aparece Sb en la pantalla cuando está activado el modo Sabbath.

6. Para detener el modo Sabbath, mantenga presionado **Settings** durante 3 segundos.

NOTA

- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de energía, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.
- Siempre cierre la puerta del horno antes de activar el modo Sabbath.

es-us_main.book.book Page 59 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Actualizaciones del producto**
  - En los modelos con la función **LG UP** Home Appliance, descubra nuevas funciones con solo actualizar el producto a través de la aplicación **LG ThinQ**.
- **Escanear para cocinar** (Solo horno inferior)
  - Escanee el código de barras de una comida preparada mediante la aplicación **LG ThinQ** y envíe las instrucciones de cocción recomendadas o personalizadas directamente a su horno. La función **Remote Start** (Inicio remoto) debe estar activada en el horno para poder usar "Scan to Cook" (Escanear para cocinar).
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active los Avisos Automáticos para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
- **Configuración**
  - Esta función le permite ajustar varias opciones en el horno y en la aplicación.
- **Smart Diagnosis**™
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- La función "Scan to Cook" (Escanear para cocinar) no puede usarse mientras el temporizador esté activado. Cancele el temporizador antes de usar esta función.

Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

Modelos con código QR

Escanee el código QR adjunto al producto con la cámara o alguna aplicación de lectura de códigos QR de su teléfono inteligente.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono ⌔ en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión de red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es demasiada, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.

es-us_main.book.book Page 60 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

NOTA

- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del enrutador. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Es posible que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para volver a conectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** durante 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

Especificaciones del módulo RF

Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 30 dBm

Declaración de la FCC

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la parte 15 de las Reglas de la FCC para el módulo transmisor y la parte 18 de las Reglas de la FCC para este equipo. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para solicitar ayuda.

Este dispositivo (el módulo transmisor contenido en este producto) cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo, que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento, puede anular la autorización del usuario para operarlo.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

es-us_main.book.book Page 61 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto con las obligaciones para divulgar el código abierto, que contiene este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos de derechos de autor y otros documentos relevantes, visite https://opensource.lge.com.

LG Electronics también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección opensource@lge.com.

Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

Función Smart Diagnosis™

Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico.

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no funcione debido a factores externos como, por ejemplo, la falta de disponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o falta de disponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

Si experimenta un problema con su electrodoméstico equipado con Wi-Fi, este puede transmitir datos sobre la resolución de problemas a un teléfono inteligente con la aplicación **LG ThinQ**.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

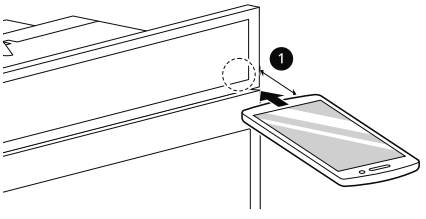
Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

1 Mantenga presionado el botón **START** durante 3 segundos.

- Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.

2 Mantenga el auricular de su teléfono frente al panel de control, como se muestra a continuación.



❶ Máx: 3/8" (10 mm)

3 Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva del tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.

es-us_main.book.book Page 62 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

MANTENIMIENTO

Limpieza

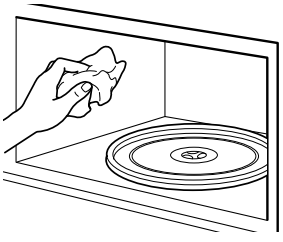
Consejos Generales de Limpieza

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.

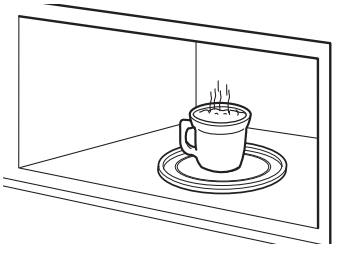
Limpieza del interior del horno superior

Lave a menudo con agua tibia jabonosa y una esponja o paño suave. Use solo jabones suaves no abrasivos o un detergente suave. Mantenga limpias las áreas donde la puerta y el marco del horno se tocan al cerrar la puerta.

Limpie bien con un paño limpio. Con el tiempo, las superficies pueden mancharse con salpicaduras de partículas de comida durante la cocción. Esto es normal.



Para la suciedad difícil, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad. Para deshacerse de los olores del interior del horno, hierva una taza de agua con un poco de jugo de limón o vinagre.



Exterior

Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo y limpiacristales. Elimine la suciedad más difícil con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivos.

Reborde decorativo y pintado

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo reposar allí entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos.

Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayas, no use esponjas de lana de acero.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
3. Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
4. Repita si fuera necesario.

NOTA

- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en la mayoría de los comercios minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

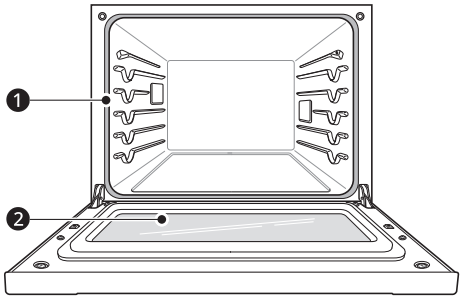
es-us_main.book.book Page 63 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Puerta del horno

PRECAUCIÓN

- No use limpiadores ásperos ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.

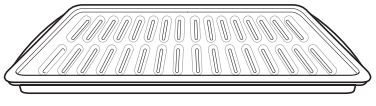
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



❶ No limpie manualmente la junta de la puerta del horno

❷ Limpie manualmente la puerta

Asadera y rejilla



- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte del electrodoméstico.
- No limpie la asadera ni la rejilla en el modo de autolimpieza. (Disponible en algunos modelos)
- Retire la rejilla de la asadera. Vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado con cuidado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente y una esponja abrasiva plástica o con jabón.
- Si hay comida quemada, rocíe la rejilla con limpiador mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o un paño de cocina. Al sumergir la asadera se removerán los restos de comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con un limpiador para horno comercial o en el lavavajillas.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo **Self Clean** y la función **EasyClean**.

1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.

- Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

- Si limpia los estantes usando el ciclo **Self Clean** (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo **Self Clean** y después de que el horno se haya enfriado, frote los laterales de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

Cavidad del horno

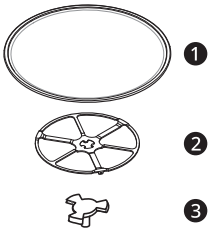
NO utilice limpiadores para horno.

NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; puede causar astillamiento o agrietamiento (pequeñas grietas finas). Los alimentos derramados deben limpiarse cuando el horno está frío. Los alimentos reaccionan con la porcelana a altas temperaturas y pueden causar manchas oscuras permanentes. Al limpiar una mancha, utilice solo limpiadores o esponjas no abrasivos.

Bandeja de vidrio y anillo giratorio

Para limpiar la bandeja de vidrio y el anillo giratorio, lávelos con agua jabonosa templada.

Para las áreas muy sucias, use un producto de limpieza suave y una esponja abrasiva.



es-us_main.book.book Page 64 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

❶ Bandeja de vidrio

❷ Anillo giratorio

❸ Eje

NOTA

- La bandeja de vidrio y el anillo giratorio son aptos para lavavajillas.

EasyClean (Horno inferior)

La tecnología esmaltada de LG **EasyClean** ofrece dos opciones de limpieza para el interior del horno inferior. La función **EasyClean** se beneficia con el nuevo esmalte de LG que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

Si bien la función **EasyClean** es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y en pequeñas cantidades, la función **Self Clean** se puede usar para quitar la suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo **Self Clean** pueden producir humo, de modo que se deberán abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de **Self Clean**, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES. Puede reducir el uso de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **EasyClean** en lugar de usar Self Clean.

Cuando sea necesario, se ofrece también la opción de **Self Clean** para una limpieza del horno más prolongada y profunda y para quitar la suciedad más difícil acumulada.

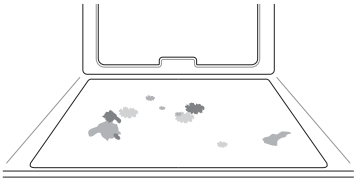
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo **Self Clean**.

Beneficios de EasyClean

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- **EasyClean** solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece la experiencia con **Self Clean**.
  - Retrasa la necesidad de un ciclo **Self Clean**
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de **Self Clean**

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: gotitas o manchitas
- Tipos de suciedad: queso u otros ingredientes
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: pizza

Caso 2

- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

Guía de instrucciones de EasyClean

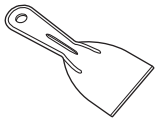
NOTA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo **EasyClean**. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), el ciclo **EasyClean** no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- El horno debe estar nivelado para garantizar que la superficie inferior de la cavidad esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo **EasyClean**.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo **EasyClean**.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo **EasyClean**. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.

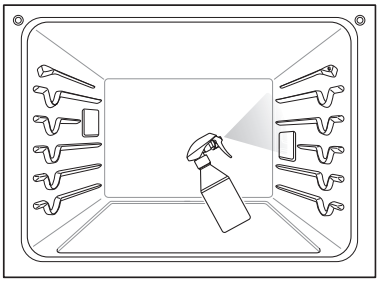
es-us_main.book.book Page 65 Friday, May 17, 2024 3:55 PM



- Raspadores plásticos sugeridos:
  - Espátula de plástico dura
  - Raspador plástico para bandejas
  - Raspador plástico para pintura
  - Tarjeta de crédito vieja

3 Llene un envase rociador con agua (10 oz o 300 ml) y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

4 Use por lo menos 1/5 (2 oz o 60 ml) del agua de la botella para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



5 Rocíe o vierta el agua restante (8 oz o 240 ml) en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

NOTA

- Si limpia varios hornos, use una botella de agua entera para cada uno. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua caerá al piso.

6 Cierre la puerta del horno. Presione **EasyClean**.

7 Presione **START**.

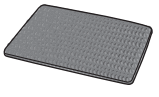
⚠ PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo **EasyClean**. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo **EasyClean**, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o posarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

8 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Pulse **End of the Cleaning** (Fin de limpieza) en la pantalla para finalizar el modo EasyClean y el tono.

9 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

10 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo **EasyClean** fregando con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado). Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la parte inferior cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que se encuentra debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



NOTA

- No use esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

es-us_main.book.book Page 66 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

11 Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y demás accesorios.

12 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.

- Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos **EasyClean**, ejecute el ciclo **Self Clean**. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios y de que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

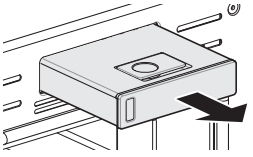
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **EasyClean**. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **EasyClean**.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Self Clean (Horno inferior)

El ciclo **Self Clean** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Self Clean** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Durante el ciclo **Self Clean**, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite el tanque de agua, los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
  - Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo **Self Clean** se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro o hacia afuera.
  - Si no retira el tanque de agua del horno, suena un pitido y el ciclo **Self Clean** no se inicia.



- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda un ventilador o extractor antes de la autolimpieza.
- Limpie los derrames difíciles en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la luz del horno esté en su lugar y que la luz esté apagada.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.

⚠ ADVERTENCIA

- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- Aparece un código de error F en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo **Self Clean**. No toque la puerta, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo **Self Clean**.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo **Self**

es-us_main.book.book Page 67 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Clean, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.

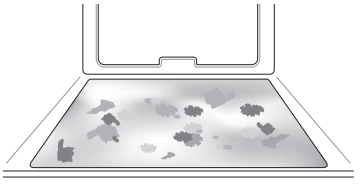
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo **Self Clean** de cualquier horno.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo **Self Clean**. Ubíquese al costado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo **Self Clean**. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo **Self Clean**.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **Self Clean**.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo **Self Clean**, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo **Self Clean**, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Tras un ciclo **Self Clean**, pueden aparecer líneas finas en la porcelana, debido a que fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta el desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo **Self Clean** si está activa la función **Lock Out**.
- Una vez que se haya configurado el ciclo **Self Clean**, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo 🔒 dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la función **Self Clean** retrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: salpicadura mediana a grande
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: carne rostizada a alta temperatura

Caso 2

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: relleno o suciedad de alimentos con azúcar
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: tartas

Caso 3

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: crema o salsa de tomate
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: estofados

es-us_main.book.book Page 68 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

NOTA

- El ciclo **Self Clean** puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Ajuste de Self Clean

La función **Self Clean** tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para Self Clean

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	4 horas
Cavidad del horno muy sucia	5 horas

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.

2. Pulse **Self Clean**.
   El horno comienza de manera predeterminada el ciclo de autolimpieza de cuatro horas recomendado para un horno moderadamente sucio.

3. Presione **Self Clean** varias veces para establecer la configuración del tiempo.

4. Si lo desea, pulse **Start Time** para configurar la hora de inicio de la cocción programada. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

5. Presione **START** (Iniciar). Aparece el tiempo restante o el tiempo de inicio retrasado en la pantalla.

⚠ PRECAUCIÓN

- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.
- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo **Self Clean** debido al exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean, pulse **Stop** en la pantalla.

Durante la autolimpieza

- El ciclo **Self Clean** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Self Clean** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el candado 🔒. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con mayor facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta su desempeño.

Limpieza del tanque del alimentador de vapor

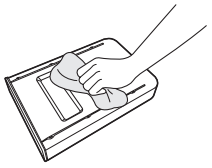
El tanque del alimentador de vapor se usa durante las funciones de cocción al vapor. De ser posible, use agua destilada y filtrada.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, el tanque del alimentador de vapor debe vaciarse. Para evitar olores y bacterias, limpie y seque el tanque del alimentador de vapor después de cada uso.
- No lo lave en lavavajillas.

es-us_main.book.book Page 69 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- Si el tanque del alimentador de vapor no se desliza normalmente hacia adentro, limpie la parte inferior del tanque.



Sarro generado por el agua dura

Al usarse agua dura en el tanque del alimentador de vapor, el generador de vapor puede quedar obstruido con el sarro propio del agua dura. En áreas donde el agua es dura, ejecute la función Descaling (Eliminación de sarro) con frecuencia o use agua destilada.

Limpieza de sarro en la parte de abajo del horno inferior

Para eliminar los depósitos minerales que quedan en la parte inferior del horno luego de utilizar el modo de vapor, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico. Para quitar el sarro difícil de limpiar o si se formó ampliamente en el horno, use la función Descaling (Eliminación del sarro).

Descaling (Eliminación del sarro)

Use esta función para quitar los residuos blancos que se forman luego de que se usa el generador de vapor durante un período prolongado.

La función de eliminación del sarro se ejecuta durante 1 hora y 43 minutos. Saldrá agua del generador de vapor mientras se está limpiando.

Para obtener instrucciones sobre cómo llenar y vaciar el tanque del alimentador de vapor, consulte "Cómo usar el tanque del alimentador de vapor."

Configuración de Descaling (Eliminación del sarro)

1. Llene el tanque del alimentador de vapor con una mezcla de agua y ácido cítrico en una proporción de 50:1. Por ejemplo, use 4 cdas. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).

2. Inserte el tanque del alimentador de vapor en la abertura sobre la cavidad del horno superior y empújelo hasta que quede correctamente ubicado en su lugar.

3. Presione **More Modes** (Más modos del horno superior) y presione **5**. Presione **START** (Iniciar).

4. Después de 1 hora y 43 minutos de eliminación de sarro, aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Siga las instrucciones, vacíe el tanque y llénelo con agua limpia.

5. Inserte el tanque e inicie la función Rinsing (Enjuague).

6. Cuando termine de ejecutarse la función de Enjuague, seque el interior del horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta y deje secar el horno por completo.

NOTA

- La función de Enjuague debe ejecutarse incluso si se canceló la función de Eliminación del sarro.
- Si después de la limpieza de sarro queda agua en la parte inferior del horno, puede dejar un residuo después de usar el horno. Para eliminarlo, consulte las instrucciones en "Limpieza de sarro en la parte inferior del horno."
- Después de ejecutar la función Descaling (Eliminación de sarro), limpie el tanque del alimentador de vapor.

Secado del interior del horno inferior

La función Drying (secado) elimina el agua que queda en el generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción de vapor. La función de secado también se puede iniciar de forma manual de ser necesario.

Configuración de Drying (Secado)

1. Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté vacío.

es-us_main.book.book Page 70 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

2 Presione **More Modes** (Más modos del horno superior) y presione **6**.

3 Presione **START** (Iniciar) para iniciar el secado. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla de luz halógena estándar para horno de 25 watts.

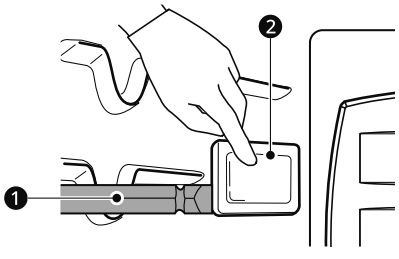
⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Use guantes para cambiar la luz del horno. Los fragmentos de vidrio de las bombillas rotas pueden provocar lesiones.
- Gire suavamente el destornillador para cambiar la luz del horno. Si aplica demasiada fuerza, el vidrio o el horno pueden romperse.

1 Desenchufe el horno o desconéctelo de la alimentación eléctrica.

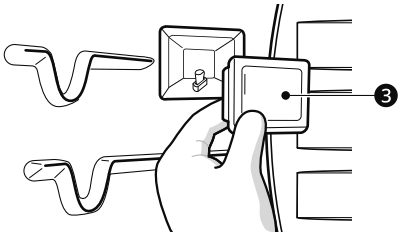
2 Extraiga los estantes del horno.

3 Deslice un destornillador plano ❶ entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz ❷.



4 Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para evitar que la tapa caiga en la parte inferior del horno.

5 Gire suavemente el destornillador para aflojar la tapa de la luz de vidrio ❸.



6 Retire la bombilla de la cavidad.

7 Reemplace la bombilla y vuelva a colocar la tapa de la luz hasta ajustarla correctamente en su lugar.

8 Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía eléctrica.

es-us_main.book.book Page 71 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

Acerca del horno superior

P: ¿Puedo usar una rejilla en mi horno superior para recalentar y cocinar en dos niveles al mismo tiempo?

R: Solo use la rejilla que viene con su horno superior. El uso de cualquier otra rejilla puede ocasionar un bajo rendimiento en la cocción y/o arcos eléctricos, lo cual puede dañar su horno.

P: ¿Se daña el horno superior si se lo hace funcionar estando vacío?

R: Sí. Nunca ponga el horno en funcionamiento si está vacío o sin la bandeja de vidrio.

P: ¿Pasa la energía de microondas a través de la pantalla de visualización de la puerta?

R: No. La pantalla de metal hace rebotar la energía hacia la cavidad del horno. Las aberturas (o puertos) solo permiten el paso de la luz, no de la energía de microondas.

P: ¿Por qué veo un reflejo luminoso alrededor de la carcasa externa?

R: Se trata de un reflejo de la luz del horno superior, la cual se encuentra ubicada entre la cavidad del horno y la pared externa del horno.

P: ¿Qué son los diferentes sonidos que emite el horno superior cuando está en funcionamiento?

R: El sonido de clic se debe al interruptor mecánico que gira el magnetrón del horno de microondas en ON (encendido) y OFF (apagado).
Los ruidos sordos y el zumbido potente se deben al cambio de energía en el magnetrón al encenderse y apagarse con el interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador se debe al cambio en la tensión de línea que causa el encendido y apagado del magnetrón.

P: ¿Se puede dañar mi horno superior si la comida se cocina en exceso?

R: Como con cualquier otro electrodoméstico de cocina, es posible cocinar la comida de más, hasta el punto en que se genere humo, e incluso fuego, y daño en el interior del horno. Siempre es mejor que se mantenga cerca del horno mientras está cocinando.

P: ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo una vez que se completó el tiempo de cocción en el microondas?

R: El tiempo de reposo permite que los alimentos se sigan cocinando de manera uniforme durante unos minutos después del ciclo de cocción del horno de microondas propiamente dicho. El tiempo de reposo será más o menos prolongado dependiendo de la densidad de los alimentos.

P: ¿Por qué se necesita tiempo adicional para cocinar alimentos almacenados en el refrigerador?

R: Al igual que en la cocción convencional, la temperatura inicial de los alimentos incide en el tiempo de cocción total. Se necesita más tiempo para cocinar alimentos que se conservaron en el refrigerador en comparación con los alimentos que se encuentran a temperatura ambiente.

P: ¿Puedo usar bandejas de metal o de aluminio en mi horno superior?

R: El metal utilizable incluye papel de aluminio para protección (use pequeñas láminas planas) y bandejas de aluminio poco profundas (si la bandeja tiene ¾ de pulgada de profundidad y está llena de comida para absorber la energía de microondas). Nunca permita que el metal toque las paredes ni la puerta.

P: La puerta de mi horno superior suele parecer ondulada. ¿Es normal esto?

es-us_main.book.book Page 72 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

R: Este aspecto es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.

P: ¿Por qué no se mueve la bandeja de vidrio?

R: El lado correcto de la bandeja debe mirar hacia arriba y la bandeja debe asentarse firmemente en el eje central. El soporte no funciona correctamente. Vuelva a colocar la bandeja de vidrio y reinicie el horno. Cocinar sin la bandeja de vidrio puede producir una cocción deficiente.

P: ¿Por qué se calienta el plato cuando cocino comida en él? Pensé que esto no sucedía.

R: A medida que la comida se calienta, esta transmite el calor al plato. Utilice paños aislantes para retirar la comida después de la cocción.

P: ¿Qué significa el "tiempo de reposo"?

R: El tiempo de reposo significa que se debería retirar la comida del horno y cubrirla durante un tiempo adicional después de la cocción. Este proceso permite que finalice la cocción, ahorra energía y libera el horno para utilizarlo para otros fines.

P: ¿Puedo preparar palomitas de maíz en mi horno superior? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?

R: Sí. Prepare palomitas de maíz envasadas para cocción en microondas siguiendo las pautas del fabricante o use el botón Popcorn (Palomitas de maíz) preprogramado.
No utilice bolsas de papel regulares. Mediante la prueba auditiva podrá detener el horno tan pronto como disminuyan las explosiones de las palomitas a una cada uno o dos segundos. No trate de hacer explotar de nuevo los granos que no explotaron. También puede usar máquinas especiales de hacer palomitas aptas para microondas. Al usar una de estas máquinas, asegúrese de seguir las indicaciones del fabricante. No prepare palomitas en recipientes de vidrio.

P: ¿Por qué sale vapor de la salida de ventilación?

R: Durante la cocción, se produce normalmente vapor. El horno superior ha sido diseñado para ventilar el vapor por la salida superior.

Acerca del horno inferior

P: Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?

R: No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, puede ajustar su temperatura para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección **Cambio de configuraciones del horno** de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

P: ¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

R: Su nuevo electrodoméstico está diseñado para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.

P: ¿Por qué parpadea el reloj?

R: Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que hubo una interrupción del suministro eléctrico. Para eliminar el parpadeo del reloj, toque cualquier botón y reinicie el reloj si es necesario.

P: Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?

R: Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

P: ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?

es-us_main.book.book Page 73 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los laterales del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie de la base del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja forrada con papel de aluminio sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar el goteo. (Si ya se ha derretido el papel de aluminio en la base del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

P: ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

R: No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos para calentar/asar del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, incendio o lesiones.

P: ¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza?

R: No. Aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo **Self Clean** (autolimpieza).

P: ¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

R: Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un mejor deslizamiento.

P: ¿Por qué no se pueden operar los botones de función?

R: Asegúrese de que el electrodoméstico no esté en modo **Control Lock**. El ícono del candado 🔒 aparecerá en la pantalla si el modo **Control Lock** está activado. Para desactivar el modo **Control Lock**, consulte la sección **Función de Bloqueo**. Suena la melodía de desbloqueo y aparece Loc en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

P: Mi electrodoméstico todavía está sucio después de ejecutar el ciclo EasyClean. ¿Qué más debo hacer?

R: El ciclo **EasyClean** solo ayuda a aflojar la suciedad leve del electrodoméstico para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el electrodoméstico después de haber ejecutado el ciclo **EasyClean**.

P: Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?

R: La función **EasyClean** tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está suficientemente empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso **EasyClean** utilizando suficiente agua.
La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda suciedad rebelde, use la función **Self Clean** para limpiar bien el horno.

P: La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes del horno?

R: La suciedad en las paredes laterales y traseras de su electrodoméstico puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso **EasyClean** con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

P: ¿EasyClean quita toda la suciedad y las manchas por completo?

es-us_main.book.book Page 74 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.
Si todavía quedan manchas rebeldes o acumulación, use la función **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario.

P: ¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?

R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad.
Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario para obtener más detalles.

P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?

R: Sí. Tanto el ventilador de convección como el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

P: ¿Debo usar toda el agua 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) para la función EasyClean?

R: Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.

P: Veo humo que sale de las ventilaciones del electrodoméstico durante la función EasyClean. ¿Es normal?

R: Esto es normal. No es humo. En realidad, es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función **EasyClean**, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?

R: **EasyClean** se puede usar las veces que desee. **EasyClean** funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección **EasyClean** del manual del propietario para obtener más información.

P: ¿Qué se necesita para EasyClean?

R: Un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

P: ¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor del electrodoméstico?

R: Los niños deben estar bajo supervisión cuando estén alrededor del electrodoméstico en uso y hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función de **Control Lock** para evitar que los niños enciendan accidentalmente el horno. La función de **Control Lock** desactiva la mayoría de los botones del panel de control. Consulte la sección **Función de Bloqueo** del manual del propietario para obtener más detalles.

es-us_main.book.book Page 75 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Antes de llamar al servicio técnico

Revise esta sección antes de llamar para servicio; hacerlo le ahorrará tiempo y dinero.

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
Arcos eléctricos o chispas	**El utensilio de cocina no es apto para microondas.** • Si tiene dudas, pruebe los utensilios antes de usarlos.
	No haga funcionar el horno cuando esté vacío. • Coloque los alimentos en el horno.
Comida cocida de manera desigual, comida cocida de más, comida sin cocción suficiente, comida mal descongelada	**Vigile atentamente la comida en el horno de microondas mientras se cocina.** • Consulte los **Consejos para cocinar** en la sección **Funcionamiento del horno de microondas superior**.
Si la pantalla indica la cuenta regresiva del tiempo pero el horno no cocina.	**La puerta del horno no está cerrada.** • Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada.
El horno no funciona	**El enchufe del electrodoméstico no está introducido completamente en el tomacorriente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	El horno está demasiado caliente. • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	**Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.** • Esto es normal.
El aparato no funciona.	**El cable no está enchufado correctamente.** • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. • Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**El control no está configurado correctamente.** • Siga las instrucciones que figuran en **Cambio de configuraciones**.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. • Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.

es-us_main.book.book Page 76 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Problemas	Causas posibles y solución
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**No se ha preparado bien la carne.** • Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. • Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. • Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. • Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	Se debe ajustar el sensor del horno. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Asegúrese de seleccionar el modo **Broil** correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. • Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. • Use la asadera y la rejilla.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. • Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	**Se debe ajustar el sensor del horno.** • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean (En algunos modelos)	**Suciedad excesiva.** • Apague la función **Self Clean** (Autolimpieza). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo **Self Clean**. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo.** • Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo **Self Clean** (Autolimpieza) de un mínimo de 3 horas. Consulte la sección **Self Clean (Autolimpieza)**.

es-us_main.book.book Page 77 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Problemas	Causas posibles y solución
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	**Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.** • Esto es normal.
	Se usó demasiada agua para limpiar la ventana. • No use demasiada agua para limpiar la ventana.
El horno no cocina con vapor (en algunos modelos)	**Ensamble inadecuado** • Asegúrese de deslizar el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.
	El desagüe del tanque de agua puede encontrarse obstruido con el sarro del agua dura. • Si esto sucede, se debe ejecutar la función de eliminación del sarro antes de usar la función de vapor.
El agua se acumula en la base del horno durante o después de la cocción al vapor (en algunos modelos)	**Durante la cocción de vapor, el agua se transfiere del tanque de agua a la base del horno.** • Es normal que la base del horno se llene de agua durante el modo Steam (vapor) o una vez que finaliza la cocción al vapor. • Si el agua deja depósitos minerales en la parte inferior del horno, límpielos con un paño o esponja humedecido en vinagre.
Luego de la cocción al vapor aparecen residuos blancos en la base del horno (en algunos modelos)	**El uso de agua dura en el tanque de agua tiene como consecuencia que se genere sarro en la base del horno.** • Para eliminar los depósitos minerales que se acumulan en la base del horno, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico.
El módulo de cocción al vacío emite un pitido durante el funcionamiento (en algunos modelos)	**Esta alerta suena cuando el módulo de cocción al vacío está funcionando sin agua en el tanque del alimentador de vapor.** • Llene el tanque del alimentador de vapor al nivel recomendado antes de usarlo

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
El control del horno suena y aparece un código de error F.	**El control electrónico detectó una condición de falla.** • Apague la función del horno que está usando para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla y comuníquese con un agente del servicio técnico. - [Caso 1] Código: F-9 Causa: el horno no calienta (horno superior) - [Caso 2] Código: F-19 Causa: el horno no calienta (horno inferior)
Se enciende 🔒 en la pantalla cuando usted quiere cocinar.	**La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.** • Pulse el botón STOP (Detener). Deje enfriar el horno.
La luz del horno no funciona.	**Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla no está suelta.** • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el manual del propietario.

es-us_main.book.book Page 78 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Problemas	Causas posibles y solución
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno.	**El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.** • Esto es normal.
El horno no realiza la función Self Clean (Autolimpieza).	**La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.** • Deje enfriar el electrodoméstico y reinicie los controles.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	No se puede iniciar un ciclo Self Clean si la puerta del horno está abierta. • Cierre la puerta del horno.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean	**El horno está demasiado caliente.** • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
	El control y la puerta pueden estar bloqueados. • Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado 🔓.
El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	El horno está muy sucio. • Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.
El ventilador de convección se detiene (en algunos modelos)	**El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto permite lograr un calor más parejo durante el ciclo.** • No es una falla de la cocina y debe considerarse un funcionamiento normal.
La hora mostrada está parpadeando (en algunos modelos)	**Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.** • Pulse la tecla **Clock** (Reloj) y restablezca la hora o pulse cualquier tecla para detener el parpadeo.
Los estantes del horno no deslizan correctamente (en algunos modelos)	**Los estantes brillantes de color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean (Autolimpieza).** • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	**Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Self Clean.** • Esto es normal.
Ruido del ventilador	**Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.** • Esto es normal.

es-us_main.book.book Page 79 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	**La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta.** • Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión nuevamente.
	Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. • Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
	La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. • Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.
	El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados. • Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Tenga en cuenta la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.

es-us_main.book.book Page 80 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG ELECTRONICS (“LG”) RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN EL TRIBUNAL, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN “PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS”.

En caso de que su **Horno eléctrico** LG ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto (“Usted”) y únicamente cuando el producto ha sido comprado de forma legal y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios de los EE. UU.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO
Un (1) año a partir de la fecha original de compra	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.
Diez (10) años a partir de la fecha original de compra	Inverter del Magnetrón únicamente	

- Los productos y las piezas de repuesto están cubiertos durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados o reconstruidos por la fábrica.
- Los productos o las piezas reemplazadas serán propiedad de LG.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del Producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía conforme a la presente garantía limitada.

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARÍAN SEGÚN EL ESTADO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.

es-us_main.book.book Page 81 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daño o fallo del producto resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del producto causados por el transporte, almacenamiento y/o manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o fallos del producto resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuados incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a su cargo.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-243-0000 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en **http://www.lg.com**

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a “LG” significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a “conflicto” o

es-us_main.book.book Page 82 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

“reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva. En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin prejuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante “Normas de la AAA”) y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se puede introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de $25,000 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por $25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si

es-us_main.book.book Page 83 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

su reclamo excede $25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted puede quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a optout@lge.com con el siguiente Asunto: “Exclusión del arbitraje” o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial puede ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued al hacer clic en “Find My Model & Serial Number”).

Sólo puede excluirse del procedimiento de resolución de conflictos en la forma descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para hacerlo. Excluirse de este procedimiento de resolución de controversias no afectará de ninguna manera la cobertura de la Garantía Limitada, por lo que usted continuará disfrutando de todos sus beneficios. Si conserva este producto y no se excluye, usted acepta todos los términos y condiciones de la cláusula de arbitraje descrita anteriormente.

es-us_main.book.book Page 84 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

es-us_main.book.book Page 85 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

es-us_main.book.book Page 86 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

es-us_main.book.book Page 87 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

es-us_main.book.book Page 84 Friday, May 17, 2024 3:55 PM

LG
Life's Good

LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000 U.S.A.

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com