



Escanee el código QR para ver el manual.



MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA INDUCCIÓN

ELÉCTRICA

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

ESPAÑOL

LSIL6334*E



www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

- 4 Mensajes de Seguridad
- 4 Dispositivo antivuelco

5 ADVERTENCIA

- 5 Instalación
- 5 Funcionamiento
- 6 Mantenimiento
- 7 Riesgo de incendio y materiales inflamables

7 PRECAUCIÓN

- 7 Funcionamiento
- 7 Mantenimiento

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

9 Características del producto

- 9 Interior y exterior
- 9 Especificaciones del producto
- 10 Accesorios

11 INSTALACIÓN

11 Antes de la instalación

- 11 Descripción general de la instalación
- 11 Herramientas necesarias
- 12 Piezas
- 12 Desembalaje y traslado de la cocina

14 Elección de la ubicación adecuada

- 14 Dimensiones y Espacios
- 16 Electricidad
- 16 Suelo
- 16 Temperatura ambiente

17 Nivelando

- 17 Nivelación de la cocina

17 Conexión de electricidad

- 17 Requisitos eléctricos
- 18 Conexión del cable de alimentación/conducto

23 Relleno trasero opcional

- 23 Instalación de la placa trasera

23 Dispositivo antivuelco

- 23 Instalación del dispositivo antivuelco

24 Prueba de funcionamiento

- 24 Pruebe la cocina antes de usarla

25 FUNCIONAMIENTO

25 Panel de control

- 25 Funciones del panel de control
- 27 Características de las perillas

28 Cambio de configuración del horno

- 28 Reloj
- 28 Luz del horno
- 28 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 28 Wi-Fi
- 29 Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Calibración de la temperatura del horno, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius, Placa de cocción en volumen de alarma, Encender/Apagar Wi-Fi)
- 31 Bloqueo de control
- 31 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])
- 33 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

33 Placa de cocción

- 33 Precauciones al utilizar la placa de cocción
- 35 Áreas de cocción
- 35 Beneficios de la cocción en superficie por inducción
- 36 Utensilios de cocina de inducción
- 36 Colocación de los utensilios de cocina
- 37 Detección de ollas
- 37 Tamaño mínimo y máximo de las ollas
- 38 Índice de calentamiento para utensilios de cocina
- 39 Conservas caseras
- 39 Uso de los elementos de cocción
- 40 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 40 Administración de la energía

41 Horno

- 41 Antes de usar el horno
- 41 Ventilación del horno

- 41 Uso de los estantes del horno
- 42 Bake (Hornear)
- 42 Modo de convección
- 43 Guía de recomendaciones para hornear
- 44 Broil (Asar)
- 45 Guía de recomendaciones para asar
- 47 Air Fry (Freír con aire)
- 49 Guía para freír con aire recomendada
- 50 Inicio remoto
- 51 Uso del Modo Sabbath

52 FUNCIONES INTELIGENTES

52 Aplicación LG ThinQ

- 52 Funciones de la aplicación LG ThinQ
- 52 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
- 53 Instalación de la aplicación LG ThinQ
- 53 Conexión a Wi-Fi
- 53 Actualización de características LG
- 54 Especificaciones del módulo RF
- 54 Declaración de la FCC
- 54 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
- 54 Software de código abierto

54 Función Smart Diagnosis™

- 55 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas
- 55 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

56 MANTENIMIENTO

56 Limpieza

- 56 Interior
- 56 Exterior
- 58 Superficie de la placa de cocción
- 61 EasyClean
- 64 Self Clean (Autolimpieza)
- 66 Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno
- 67 Extracción y colocación de cajones
- 68 Extracción/montaje de la moldura de ventilación

68 Mantenimiento periódico

- 68 Cambio de la luz del horno

69 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

69 Preguntas Frecuentes

- 69 Preguntas frecuentes

72 Antes de llamar al servicio técnico

- 72 Cocción
- 73 Partes y Características
- 76 Ruidos
- 76 Wi-Fi

78 GARANTÍA LIMITADA

78 EE. UU.

- 78 TÉRMINOS Y CONDICIONES
- 78 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:
- 82 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Descargue este manual del propietario en <http://www.lg.com>

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.

Dispositivo antivuelco

Para reducir el riesgo de vuelco, el electrodoméstico debe estar asegurado con un dispositivo antivuelco instalado de manera adecuada. Para comprobar si el dispositivo está instalado correctamente, verifique que el dispositivo antivuelco esté bien sujeto, o tome el borde superior trasero de la protección posterior de la cocina e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Consulte la sección de instalación para obtener instrucciones.



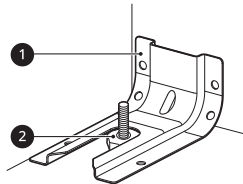
ADVERTENCIA

- Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.



- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o cocina. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la cocina al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la cocina según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la cocina. No opere la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
- Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
 - No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
-
- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.



① Soporte antivuelco

② Pata de nivelación

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:

Instalación

- 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).
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las llamas de las unidades de la superficie encendidas, se debe evitar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre las unidades de superficie. Si se proporcionará almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la cocina, que se proyecte hacia adelante 5 pulgadas como mínimo al frente de los gabinetes.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de cocinas de calificados o técnicos de servicio.

Funcionamiento

- 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 debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.
- 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.

6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- 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.
- 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 del horno o del elemento de la superficie. 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 cerrados de alimentos. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- 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.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con las hornallas.
- No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón, en el frente del horno, mientras está en funcionamiento. La superficie se calienta y puede causar quemaduras y otras lesiones.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- 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.
- Cuando el horno está en funcionamiento, la superficie superior de la cavidad del cajón se calienta y puede causar quemaduras. Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la placa de cocción.
- No ponga la mano dentro del cajón mientras el horno está en funcionamiento.

Mantenimiento

- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si el vidrio de la puerta, la vitrocerámica de la placa de cocción, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar la cocina y solicite servicio técnico.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.
- 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. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Si lo hace, podría provocar el mal funcionamiento del horno.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de la placa de cocción. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno y la placa de cocción están 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 diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, use solo 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.

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 asadera.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

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.

8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

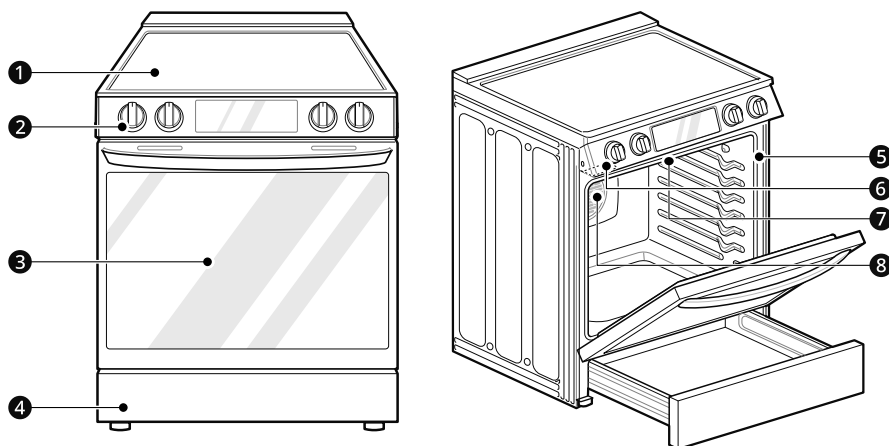
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- No limpie las juntas de la puerta del horno. Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- 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 y cualquier otro utensilio de cocina, utensilio o alimento del horno.
- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran arriba de la cocina o sobre la protección trasera de la cocina; si los niños suben a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Interior y exterior



- ❶ Placa de cocción
- ❷ Controlador de la placa de cocción
- ❸ Puerta del horno
- ❹ Cajón de almacenamiento
- ❺ Junta
- ❻ Placa con el número de serie y modelo
- ❼ Calentador de asar
- ❽ Calentador de convección

Especificaciones del producto

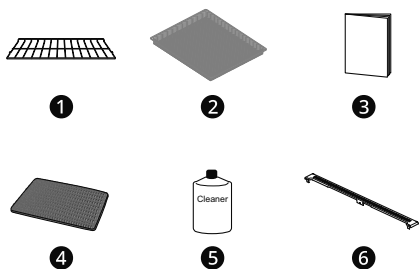
La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar debido a mejoras constantes en el producto.

Modelos de cocinas con horno	LSIL6334*E
Descripción	Cocina con horno eléctrica empotrable
Requisitos eléctricos	11.4 kW 120/240 VCA o 9.45 kW 120/208 VCA
Dimensiones exteriores	29 7/8" (ancho) x 36 1/2" (alto) x 26 7/8" (profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 75.8 cm (Ancho) x 92.7 cm (Alto) x 68.3 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91.3 cm)
Capacidad total	6.3 pies cúbicos

10 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Accesorios

Accesorios incluidos



- ❶ Estante estándar (2 c/u)
- ❷ Estante de freír con aire (1 c/u)
- ❸ Manual del propietario (1 c/u)
- ❹ Esponja de limpieza que no raya (1 c/u)
- ❺ Limpiador para placas de cocción (1 c/u)
- ❻ Placa trasera (1 c/u)

Accesorios opcionales (se vende por separado)



- ❶ Rejilla
- ❷ Asadera

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.

INSTALACIÓN

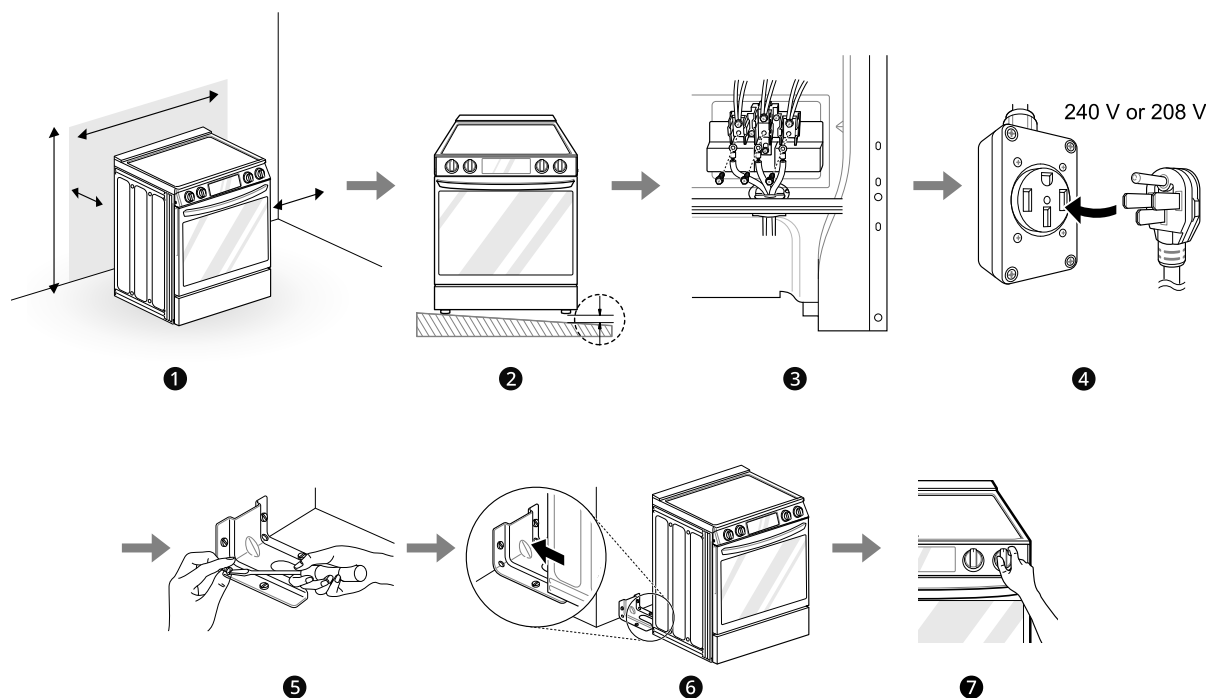
Antes de la instalación

Descripción general de la instalación

Lea las siguientes instrucciones de instalación inmediatamente después de adquirir este producto o transportarlo a otra ubicación.

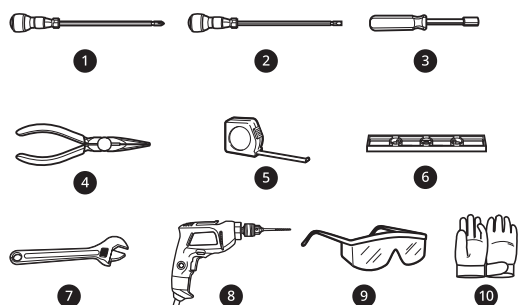
Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

ESPAÑOL



1 Verifique y elija la ubicación adecuada	5 Instale el dispositivo antivuelco
2 Nivele la cocina	6 Conecte el dispositivo antivuelco
3 Conecte la cocina eléctrica	7 Prueba de funcionamiento
4 Enchufe el cable de alimentación	

Herramientas necesarias



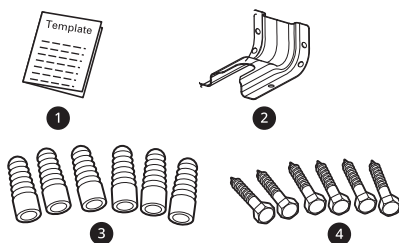
- 1 Destornillador Phillips
- 2 Destornillador plano
- 3 Llave para tuercas de 1/4"
- 4 Pinzas
- 5 Cinta medidora
- 6 Nivel

12 INSTALACIÓN

- 7 Llave ajustable
- 8 Taladro
- 9 Gafas de seguridad
- 10 Guantes

Piezas

Piezas incluidas



- 1 Plantilla (1 c/u)
- 2 Juego del soporte antivuelco (1 c/u)
- 3 Casquillos de anclaje (6 c/u)
- 4 Pernos tirafondo (6 c/u)

NOTA

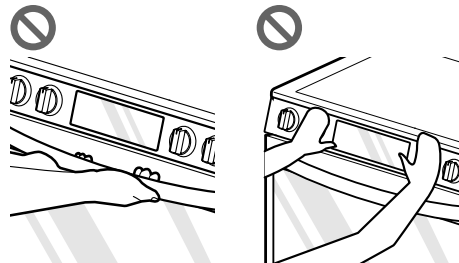
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas precauciones de seguridad que se deben respetar.
- Asegúrese de que su cocina esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.

Desembalaje y traslado de la cocina

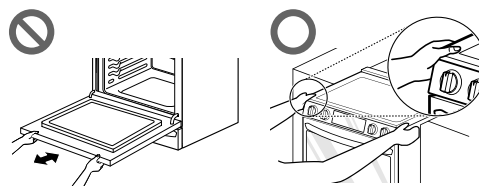
⚠ ADVERTENCIA

- Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda o de otro tipo.
- No utilice las manijas de la puerta ni perillas para empujar o tirar de la cocina durante la instalación, ni al mover la cocina para tareas de

limpieza o reparaciones. Si lo hace podría causar daños graves a la cocina.



- No agarre solo la puerta abierta del horno ni la placa de cocción para empujar la cocina o tirar de ella, ya que puede causar daños graves en la cocina.



- No levante la cocina usando la placa de cocción ni la manija de la puerta. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.

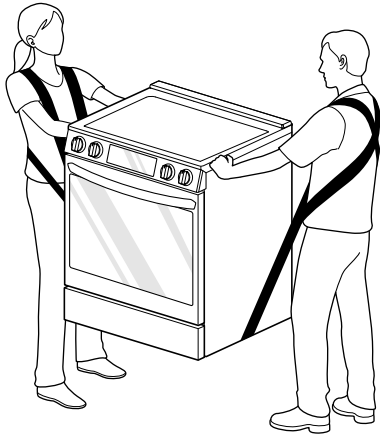


- Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva el electrodoméstico mientras esté caliente.

NOTA

- La imagen puede ser distinta al modelo real.
- La cocina es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos. Utilice una correa al mover la cocina para evitar dañar el piso. O deslice la cocina sobre un cartón o

madera enchapada para evitar dañar el revestimiento del piso.



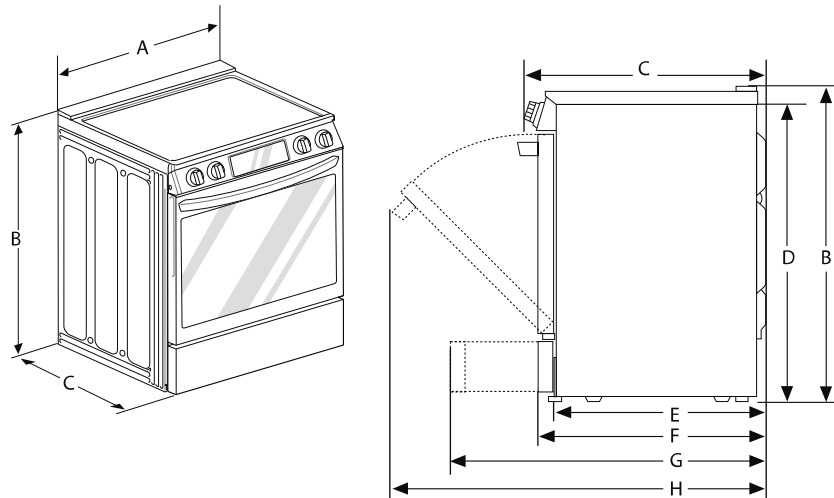
- Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporal de la cocina, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, del modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte trasera de la cocina.
- Para remover cualquier cinta adhesiva o goma restante frote enérgicamente el área con su pulgar. La cinta adhesiva o residuos de goma pueden ser fácilmente removidos frotando una pequeña cantidad de jabón líquido para platos con sus dedos. Limpie con agua caliente y seque.
- No utilice instrumentos puntiagudos, alcohol para frotar, fluidos inflamables o limpiadores abrasivos para remover cinta adhesiva o goma. Estos productos pueden dañar la superficie de la cocina.

14 INSTALACIÓN

Elección de la ubicación adecuada

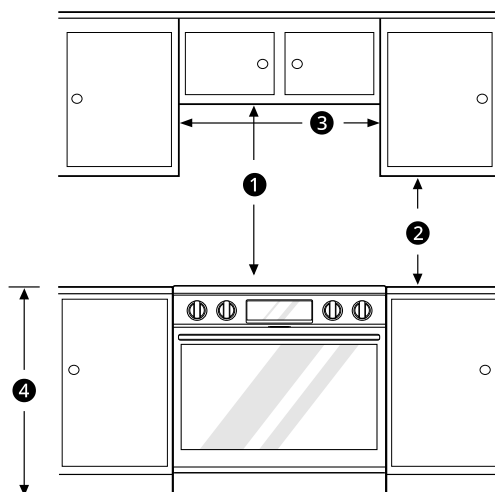
Dimensiones y Espacios

Dimensiones



-	Dimensiones	LSIL6334*E
A	Ancho	29 7/8" (758.8 mm)
B	Alto	36 1/2" (927.9 mm)
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	29 5/16" (743.9 mm)
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	36" (913.0 mm)
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	24 3/4" (629.4 mm)
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	26 7/8" (683.0 mm)
G	Profundidad cuando el cajón está totalmente abierto	36 1/16" (916.2 mm)
H	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	48 5/8" (1235.9 mm)

Dimensiones mínimas



ESPAÑOL

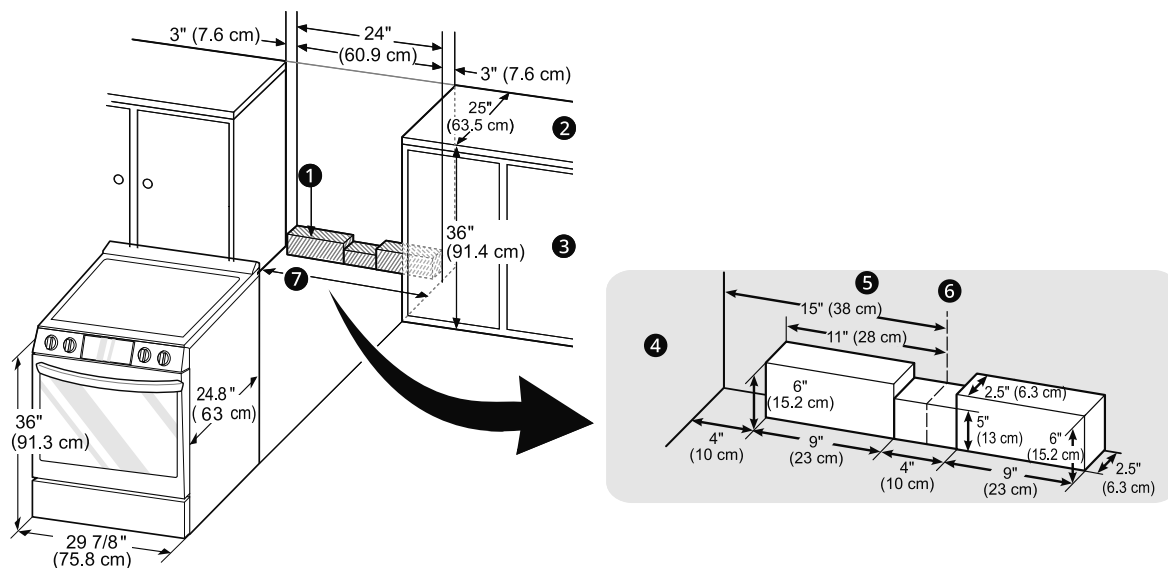
❶ Distancia mínima desde la parte superior de la cocina hasta la superficie combustible sobre el artefacto	30" (76.2 cm)
❷ Distancia mínima desde la encimera hasta los gabinetes superiores del costado	15" (38.1 cm)
❸ Abertura mínima en los gabinetes sobre el artefacto	30" (76.2 cm)
❹ Altura de la encimera	36" (91.3 cm)

NOTA

- ❶ 30" (76.2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o 24" (60.9 cm) mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por 1/4" (6.4 cm) como mínimo, de material pirorresistente cubierto con una lámina de acero superior a n.º 28 MSG, 0.015" (0.381 mm) de acero inoxidable, 0.024" (0.610 mm) de aluminio o 0.020" (0.508 mm) de cobre.
- ❷ 15" (38.1 cm) de espacio mínimo entre la encimera y la parte inferior del gabinete adyacente.
- Importante – Guarde para el uso del inspector eléctrico local.
- Para la instalación en Canadá, no se debe instalar una cocina independiente (no empotrable) a menos de 15/32" (12 mm) de distancia de cualquier superficie adyacente.

16 INSTALACIÓN

Espacios libres



① Área de tomacorriente aceptable	② Profundidad normal de la encimera
③ Altura de la encimera	④ Gabinete
⑤ Pared	⑥ Centro
⑦ Apertura del gabinete = 30" (76.2 cm) para EE. UU. = de 30" (76.2 cm) a 31" (78.7 cm) Para CANADÁ	

Electricidad

La cocina debe estar siempre enchufada en su propio tomacorriente individual con conexión a tierra.

- Esto evita sobrecargar los circuitos eléctricos de la vivienda, lo que podría causar un peligro de incendio, debido a los cables sobrecalentados.
- Se recomienda la instalación de un circuito exclusivo para este electrodoméstico.

Suelo

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgada (0.64 cm) debajo de la cocina si la instala sobre piso alfombrado.

Temperatura ambiente

⚠ PRECAUCIÓN

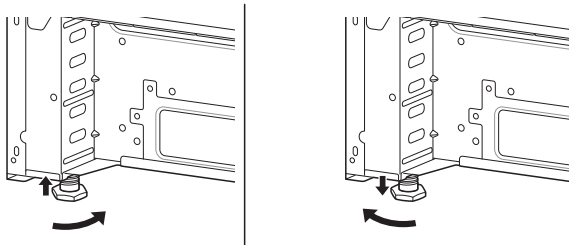
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, las encimeras y los gabinetes alrededor de la cocina puedan resistir el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina. Puede producirse decoloración, delaminación o fusión. Esta cocina está diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida del gabinete de madera de 194 °F.

- Antes de instalar la cocina en un área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 200 °F (93 °C), como mínimo.

Nivelando

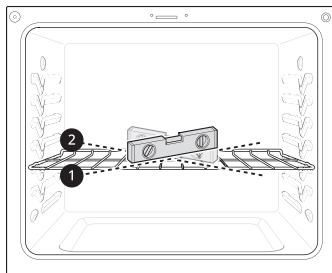
Nivelación de la cocina

Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Verificación de los ajustes

- 1 Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante del horno y verifique en todas direcciones para nivelar.
 - Primero verifique la dirección ①. Luego verifique la dirección ②.



- 2 Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave.

Todo el cableado debe cumplir con el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code, NEC) y el local. Esta cocina requiere un cable monofásico de 3 hilos, un sistema eléctrico de 120/208 VCA o 120/240 V 60 Hz. Utilice únicamente un cable para cocina de 3 o 4 conductores homologados por UL con terminales de circuito cerrado, terminales de horquilla abiertos o una terminación similar. No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

Se requiere un cable apto para cocinas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/240 voltios. Si se utiliza un cable apto para cocinas de 50 amperios, debe estar indicado para un uso con aberturas de conexión de 1 3/8" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si se utiliza un conducto, consulte las secciones "Conexión con cable de 3 hilos: Conducto" o "Conexión con cable de 4 hilos: Conducto".

⚠ ADVERTENCIA

- Deje de 2 a 3 pies (61.0 cm a 91.4 cm) de lugar libre en la línea para que se pueda mover la cocina si es necesario hacer reparaciones.
- No se deben modificar ni el cable de alimentación ni el enchufe. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, debe solicitar que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado.
- Se prohíbe utilizar un cable de extensión para conectar la energía eléctrica. Conecte el cable de alimentación y enchufe directamente.
- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté presionado por la cocina ni por objetos pesados. Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.

Conexión de electricidad

Requisitos eléctricos

Un técnico calificado debe instalar este electrodoméstico e incluir una conexión a tierra en un circuito derivado, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA N.º 70, en su edición más reciente.

Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

Caso 1

- Voltaje: 120/240 voltios (3 hilos)
- Tensión nominal de la cocina: 8.750 W - 16.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 40 A o 50 A

18 INSTALACIÓN

- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina
 - Cable de alimentación: 1 3/8"
 - Conducto: 1 1/8"

Caso 2

- Voltaje: 120/240 voltios (3 hilos)
- Tensión nominal de la cocina: 16.501 W - 22.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 50 A
- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina
 - Cable de alimentación: 1 3/4"
 - Conducto: 1 3/8"

Caso 3

- Voltaje: 120/208 voltios (3 hilos)
- Tensión nominal de la cocina: 7.801 W - 12.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 40 A o 50 A
- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina
 - Cable de alimentación: 1 3/8"
 - Conducto: 1 1/8"

Caso 4

- Voltaje: 120/208 voltios (3 hilos)
- Tensión nominal de la cocina: 12.501 W - 18.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 50 A
- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina
 - Cable de alimentación: 1 3/4"
 - Conducto: 1 3/8"

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos



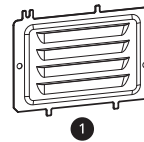
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



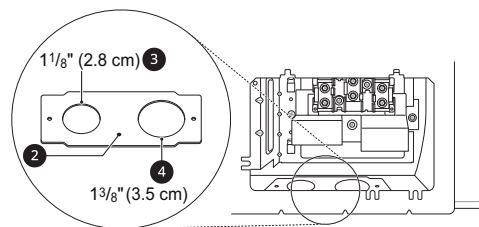
Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)

Conexión del cable de alimentación/conducto

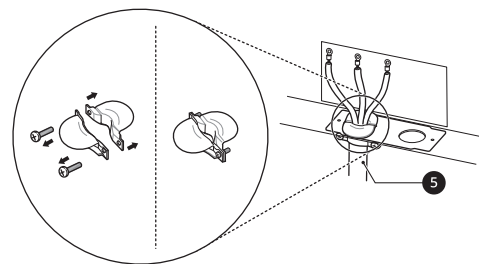
Se debe retirar la cubierta de acceso trasera ❶. Afloje los dos tornillos con un destornillador. El bloque de terminales debe quedar accesible.



Utilice la placa de conexión del cable/conducto ❷ para instalar el cable de alimentación o el conducto. Deje la placa de conexión como estaba instalada para las instalaciones del cable de alimentación. Retire la placa de conexión para las instalaciones de conductos y gírela para utilizar el orificio para conducto ❸ más pequeño de 1 1/8 pulg. (2.8 cm), en lugar del orificio para cable de alimentación ❹ de 1 3/8 pulg. (3.5 cm).

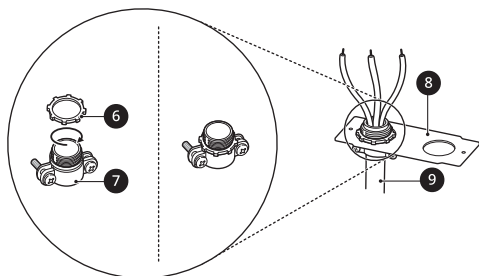


Para instalaciones con cable de alimentación ❺, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulg. (3.5 cm), ubicado por debajo de la parte trasera del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



Para instalaciones de conductos, inserte el pasacables del conducto en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2.8 cm).

Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.



- 6 Anillo
- 7 Cuerpo
- 8 Placa de conexión del cable/conducto
- 9 Conducto

Conexión de 3 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

- El hilo del medio (neutro o tierra) de un cable de alimentación de 3 hilos o un conducto de 3 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

- 1 Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación (1 3/8") ubicado por debajo de la parte trasera del horno.

- 2 Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- 3 Retire los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.

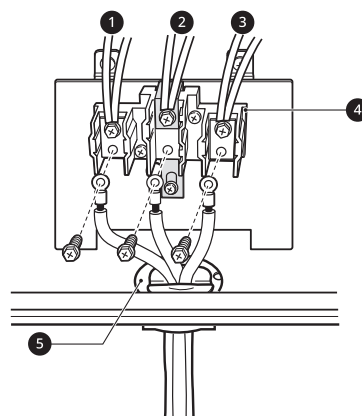
- 4 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque.

- Asegúrese de que el hilo central blanco esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.

- 5 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

⚠ PRECAUCIÓN

- No retire las conexiones de la correa a tierra.



- 1 Negro
- 2 Blanco
- 3 Rojo
- 4 Bloque de terminales
- 5 Placa de conexión del cable/conducto

Conexión de 4 hilos: Cable de alimentación

20 INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o terminales de horquilla abiertos con los extremos hacia arriba. El hilo blanco del medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

- 1 Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación (1 3/8") ubicado por debajo de la parte trasera del horno.

- 2 Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

⚠ PRECAUCIÓN

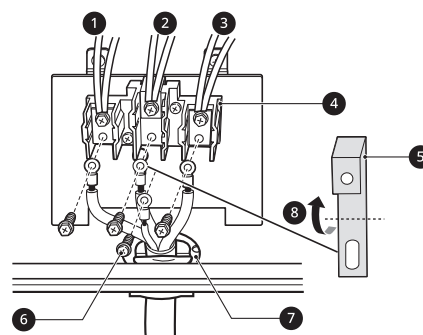
- No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- 3 Retire los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.

- 4 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 3.

- 5 Inserte el tornillo a tierra en el anillo del terminal del hilo a tierra del cable de alimentación (verde) y fíjelo al marco de la cocina.

- 6 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque.
- Asegúrese de que el hilo central blanco (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.
- 7 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.
- El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba al bloque.



- 1 Negro
- 2 Blanco
- 3 Rojo
- 4 Bloque de terminales
- 5 Correa de conexión a tierra
- 6 Tornillo de conexión a tierra
- 7 Placa de conexión del cable/conducto
- 8 Doble la correa hacia arriba y fíjela.

Conexión de 3 hilos: Conducto

⚠ ADVERTENCIA

- Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

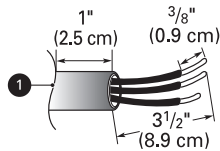
Instalaciones del conducto

⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el conducto sin un pasacables.

- 1 Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela.
 - Se debe utilizar el orificio para conductos (1 1/8").

- 2 En primer lugar, prepare los hilos del conducto como se indica a continuación.



- 1 Placa de conexión del cable/conducto

- 3 Instale el pasacables del conducto.

- 1) Inserte el pasacables en el orificio para conducto de 1 1/8 pulg.(2.8 cm).
- 2) Instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.

NOTA

- Para instalaciones de conductos, compre un pasacables.

- 4 Vuelva a colocar la placa de conexión del cable/conducto.

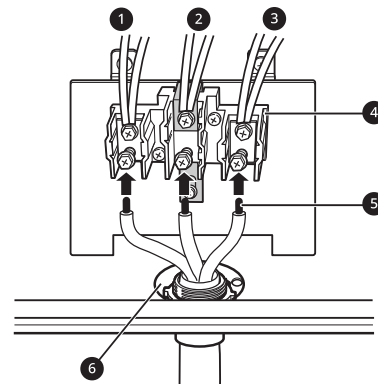
Conexiones de conductos

Si el hilo del conducto es de cobre debe ser un cableado de 8 o 10 AWG.

Si el hilo del conducto es de aluminio debe ser un cableado de 6 u 8 AWG.

- 1 Afloje los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales.
- 2 Inserte el extremo expuesto del cable (blanco/ neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.
- 3 Inserte los dos extremos expuestos del cable en las aberturas inferiores izquierda y derecha del bloque de terminales.

- 4 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg.-lb).



- 1 Negro
- 2 Blanco
- 3 Rojo
- 4 Bloque de terminales
- 5 Extremos del cable
- 6 Placa de conexión del conducto

Conexión de 4 hilos: Conducto

⚠ ADVERTENCIA

- El hilo blanco del medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Instalaciones del conducto

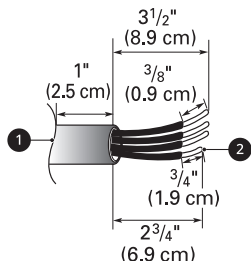
⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el conducto sin un pasacables.

22 INSTALACIÓN

- 1 Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela.
 - Se debe utilizar el orificio para conductos (1 1/8").

- 2 En primer lugar, prepare los hilos del conducto como se indica a continuación.



- 1 Placa de conexión del cable/conducto
- 2 Cable de conexión a tierra

- 3 Instale el pasacables del conducto.

- 1) Inserte el pasacables en el orificio para conducto de 1 1/8 pulg.(2.8 cm).
- 2) Instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.

NOTA

- Para instalaciones de conductos, compre un pasacables.

- 4 Vuelva a colocar la placa de conexión del cable/conducto.

Conexiones de conductos

Si el hilo del conducto es de cobre debe ser un cableado de 8 o 10 AWG.

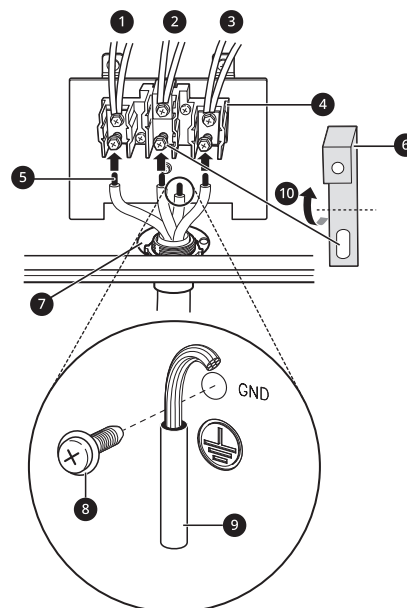
Si el hilo del conducto es de aluminio debe ser un cableado de 6 u 8 AWG.

- 1 Afloje los 2 tornillos inferiores izquierdo y derecho del bloque de terminales. Retire los 2 tornillos centrales inferiores. No descarte ningún tornillo.
- 2 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.

- 3 Una el extremo expuesto del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la cocina y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.

- 4 Inserte el extremo expuesto del cable (blanco/ neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

- 5 Inserte los dos extremos expuestos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de terminales. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).



- 1 Negro
- 2 Blanco
- 3 Rojo
- 4 Bloque de terminales
- 5 Extremos del cable
- 6 Correa de conexión a tierra
- 7 Placa de conexión del conducto
- 8 Tornillo de conexión a tierra
- 9 Cable de conexión a tierra
- 10 Doble la correa hacia arriba y fíjela.

Relleno trasero opcional

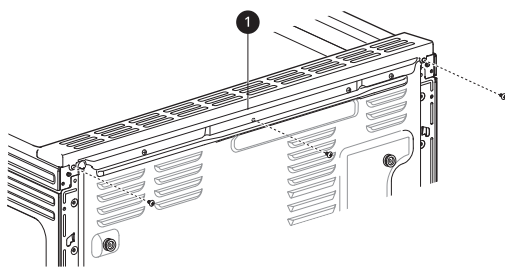
Instalación de la placa trasera

Si la encimera no cubre la abertura en la pared posterior, se necesitará el kit de placa trasera que se suministra con la cocina empotrable.

NOTA

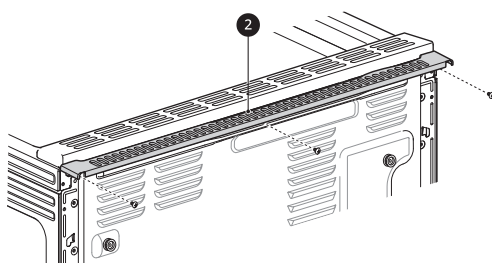
- Si la profundidad de la encimera es mayor que 25 3/8", habrá un espacio entre el kit y la pared posterior.
- Si la profundidad de la encimera es menor que 24 3/4", el panel de control no se colocará al ras de la encimera.

- 1 Con un destornillador, retire los tres tornillos que sujetan la placa superior trasera en su lugar.



1 Placa superior trasera

- 2 Fije el conjunto de placa superior trasera y relleno como se muestra en la imagen, con los tres tornillos que retiró en el paso 1.



2 Placa trasera

Dispositivo antivuelco

Instalación del dispositivo antivuelco

Peligro de vuelco

⚠ ADVERTENCIA

- Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

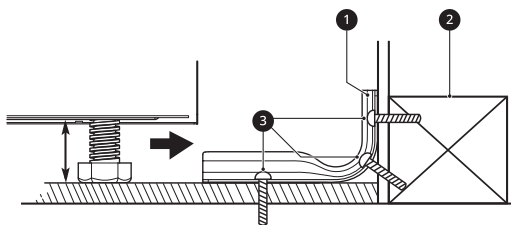


- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o cocina. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
 - Enganche la cocina al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la cocina según la guía del soporte antivuelco.
 - Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la cocina. No opere la cocina sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
 - Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
 - Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
 - Se debe asegurar la cocina con un dispositivo antivuelco aprobado.
 - La cocina puede inclinarse si una persona se pone de pie, se sienta o apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
 - El uso de este dispositivo no impide que la cocina se caiga si no está bien instalado.
-
- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la cocina hacia adelante para verificar una correcta instalación.
 - Esta cocina está diseñada para cumplir con todos los estándares de vuelco reconocidos por la industria para todas las condiciones normales.
 - La instalación del dispositivo antivuelco debe cumplir con todos los códigos locales para asegurar el electrodoméstico.

24 INSTALACIÓN

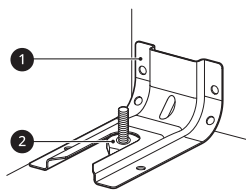
Uso de la plantilla de soporte antivuelco

- Se incluye un soporte antivuelco con una plantilla de instalación. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina.
- Los tornillos ❸ deben ser aptos para madera u hormigón.



- ❶ Soporte antivuelco
- ❷ Placa de pared

Colocación del dispositivo antivuelco



- ❶ Soporte antivuelco
- ❷ Pata de nivelación

- 1 Deslice la cocina contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y se enganche en el soporte antivuelco.
- 2 Verifique la correcta instalación sujetando el borde delantero de la placa de cocción e intente inclinar la cocina hacia adelante.

Prueba de funcionamiento

Pruebe la cocina antes de usarla

Verifique si la cocina está instalada correctamente y realice un ciclo de prueba.

- 1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

- 2 Llene una olla con capacidad de inducción con agua y colóquela sobre una hornalla. El agua debe calentarse. Repita este procedimiento con todas las hornallas.

- 3 Después de revisar todos los elementos calentadores de la superficie, verifique el sistema de bloqueo presionando **Control Lock** (Bloqueo de Control) durante tres segundos. La puerta del horno debe bloquearse y la placa de cocción no debe funcionar mientras que la función Bloqueo de Control está encendida. Presione **Control Lock** (Bloqueo de Control) durante tres segundos para desactivar el Bloqueo.

- 4 Ahora verifique el funcionamiento del horno. Presione **Bake**. En la pantalla aparece 350 °F. Presione **START**.

- 5 El horno debe terminar de precalentarse en 15 minutos y el ventilador de convección debe funcionar mientras el horno se está precalentando.

- 6 Después de controlar el funcionamiento del horno, suba la temperatura a 450 °F y deje el horno encendido durante una hora, como mínimo, para ayudar a remover cualquier resto de aceite que pudiera causar humo y olores al usar el horno por primera vez.

NOTA

- Cuando la cocina se usa por primera vez, podría salir humo.

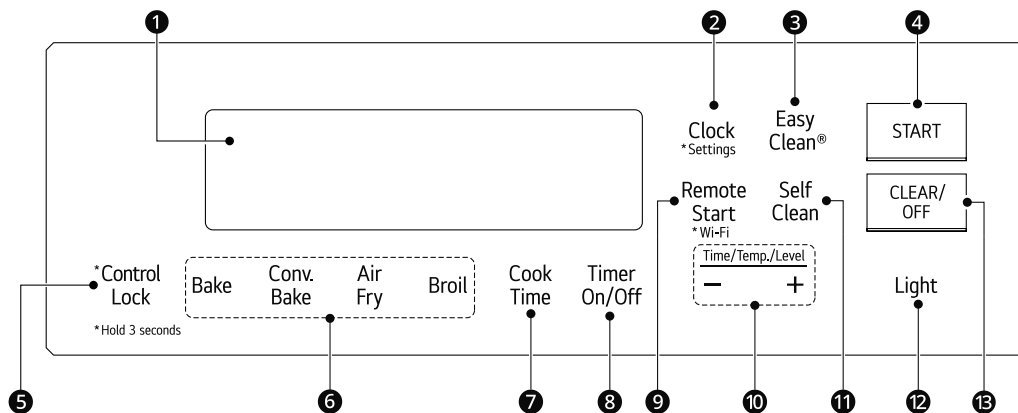
FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Funciones del panel de control

Modelo: LSIL6334*E

ESPAÑOL



1 Pantalla

Presione cualquier botón del panel de control para activar la pantalla.

2 Clock / Settings

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

3 EasyClean

Presione el botón para configurar **EasyClean**.

4 START

Presione el botón para iniciar todas las funciones del horno.

5 Control Lock

Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para bloquear el panel de control.

6 Controles del horno

Presione un botón para seleccionar el modo de operación del horno.

7 Cook Time

Presione el botón para configurar la cantidad de tiempo que desea cocinar la comida. El horno se apaga cuando se agota el tiempo de cocción establecido.

8 Timer On/Off

Presione el botón para configurar o cancelar el temporizador.

9 Remote Start / Wi-Fi

- Presione el botón para configurar **Remote Start**.
- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar el electrodoméstico a una red Wi-Fi.

10 Botones +/-

- Presione el botón **más (+)** para aumentar el tiempo de cocción o la temperatura del horno.
- Presione el botón **menos (-)** para disminuir el tiempo de cocción o la temperatura del horno.

11 Self Clean

Presione el botón para configurar **Self Clean**.

12 Light

Presione el botón para encender o apagar la luz del horno.

13 CLEAR/OFF

Presione el botón para finalizar todas las funciones del horno.

NOTA

- **Reloj intermitente**

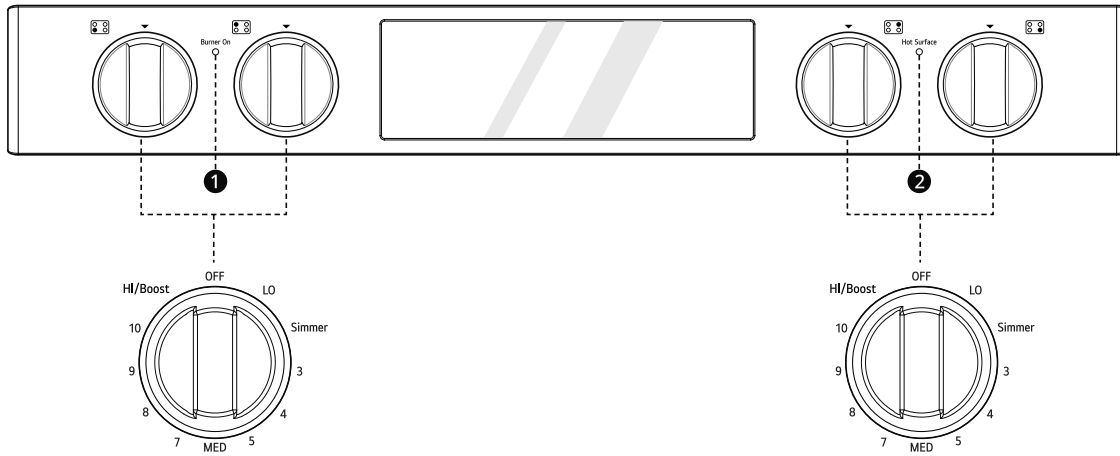
26 FUNCIONAMIENTO

NOTA

Si el signo de dos puntos parpadea en la pantalla del reloj, presione **Clock** y restablezca la hora, o presione cualquier botón para detener el parpadeo.

Características de las perillas

Después de limpiar las perillas de control de la placa de cocción, asegúrese de volver a colocarlas en la posición correcta; de lo contrario podría ocasionar un mal funcionamiento de los quemadores.



- ❶ Indicador **Burner On**
- ❷ Indicador **Hot Surface**

28 FUNCIONAMIENTO

Cambio de configuración del horno

Reloj

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

- 1 Presione **Clock**.
- 2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar la hora deseada.
- 3 Presione **START**.

NOTA

- La hora del día no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.
- Para comprobar la hora mientras se muestra otra información en pantalla, presione **Clock**.
- Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 25 segundos después de presionar el botón **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.
- El control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si desea configurar el reloj en el modo de 24 horas, consulte la sección "Configuración".

Luz del horno

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

- Presione **Light** para encender la luz del horno de forma manual.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender si está activa la función **Self Clean**.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

El Temporizador 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 se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

- 1 Presione **Timer On/Off** una vez.
En la pantalla aparece 0:00 y parpadea **Timer**.

NOTA

- Presione **Timer On/Off** dos veces para configurar la hora en minutos y segundos.
- Presione **Timer On/Off** una vez para configurar la hora en horas y minutos.

- 2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar la hora deseada.

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

NOTA

- Si no se presiona **Timer On/Off**, la pantalla vuelve a mostrar la hora del día.
- Si en la pantalla no aparece el tiempo restante, recupérela presionando **Timer On/Off**.

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

Cancelación del temporizador

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

Wi-Fi

El botón **Wi-Fi** se usa para conectar el electrodoméstico a una red de Wi-Fi doméstica.

- 1 Mantenga presionado **Remote Start** durante 3 segundos.
- 2 Se emite el sonido de encendido, en la pantalla aparece **SEt** (Ajustes), y parpadea el icono de Wi-Fi (📶).

3 Conecte el electrodoméstico en la red de Wi-Fi con la aplicación del teléfono inteligente **LG ThinQ**.

4 Para desconectar el artefacto de la red, elimínelo de los artefactos registrados en la aplicación.

NOTA

- Consulte la sección de Funciones Inteligentes en el manual del usuario para obtener más detalles.

Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Calibración de la temperatura del horno, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius, Placa de cocción en volumen de alarma, Encender/ Apagar Wi-Fi)

Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione la tecla **Clock** varias veces para alternar entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

El botón **Settings** permite:

- **Configurar el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)**
- **Habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección**
- **calibrar la temperatura del horno**
- **Activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento**
- **Configurar el volumen del indicador sonoro**
- **Cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius**
- **Configurar la placa de cocción en volumen de alarma**
- **activar/desactivar el Wi-Fi**

Configuración del modo de la hora

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

1 Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos.

2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para ir cambiando entre un reloj de 12 horas y uno de 24 horas.

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

Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando se selecciona **Conv. Bake**, 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.

1 Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione la tecla **Clock** varias veces hasta que aparezca **Auto** en la pantalla.

2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para activar o desactivar la función.

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

NOTA

- El modo de cocción por convección utiliza la circulación de aire para cocinar más rápido y de forma más pareja que el modo de cocción normal, por lo que se pueden obtener mejores resultados de cocción que con el horneado normal, incluso cuando la temperatura se reduce en 25 °F/14°C.

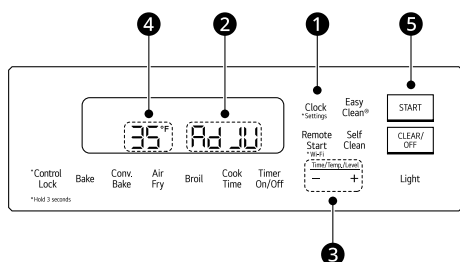
Calibración de la temperatura del horno

Cuando empiece a utilizar el horno, preste mucha atención a las temperaturas, los tiempos y las posiciones de los estantes recomendados en el manual. Este horno podría ser diferente de su horno anterior, por lo que podría llevarle algún tiempo acostumbrarse a él. Si ha seguido las guías de recomendaciones de este horno y todavía cree que la temperatura es más alta o más baja de lo esperado, puede calibrar manualmente la temperatura que se muestra en el horno.

Hay 2 métodos para ajustar la pantalla de temperatura.

30 FUNCIONAMIENTO

- Método 1: Intente calcular cuánto debe aumentar o disminuir la temperatura indicada probando recetas conocidas a temperaturas superiores o inferiores a las recomendadas. Esto podría ayudarle a decidir cuánto desea ajustar la temperatura.
- Método 2: Suba o baje la temperatura 15 °F (8 °C) al principio. Pruebe el horno con este ajuste. Si aún necesita ajustar la temperatura del horno, use los resultados del primer ajuste como referencia y cambie la cantidad de ajuste de temperatura hasta que logre calibrar la pantalla de temperatura del horno a su gusto.



- 1 Mantenga presionado **Clock** ① durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **Adj** ② en la pantalla.
- 2 Establezca la cantidad de grados que desea ajustar:
 - Presione o mantenga presionados **más (+)** o **menos (-)** ③ hasta que aparezca la cantidad deseada de grados en la pantalla.
 - El ajuste de la temperatura se muestra junto a **Adj** ④.
 - Puede subir o bajar la temperatura en 35 °F o 19 °C.
- 3 Presione **START** ⑤ 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. La temperatura del horno puede ajustarse en $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).
- Una vez ajustada la temperatura, presione **Settings** (Configuración) varias veces hasta que aparezca **Adj** para que pueda ver la cantidad ajustada y cambiarla si es necesario.
- Las temperaturas mostradas por un termómetro de horno colocado en la cavidad del horno

podrían diferir de la temperatura real configurada del horno en todos los modos.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.
- 2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para encender o apagar la luz.

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

Ajuste del volumen del indicador sonoro

- 1 Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **BEEP** en la pantalla.
- 2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar el volumen deseado.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

NOTA

- Ajustar el volumen de la señal acústica no afecta el volumen de la alarma de precalentamiento.

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** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **Loc** en la pantalla.
- 2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar **F** (Fahrenheit) o **C** (Celsius).
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen de alarma de la placa de cocción

- 1 Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **LOP** en la pantalla.
- 2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para seleccionar **Hi, Off**.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Encender/Apagar el Wi-Fi

Puede encender o apagar el transmisor Wi-Fi de la PCB.

- 1 Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca **Wi-Fi** en la pantalla.
- 2 Presione **más (+)** o **menos (-)** para encender o apagar el transmisor Wi-Fi.
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Bloqueo de control

La función **Control Lock** bloquea el panel de control, pero no bloquea la puerta del horno.

- Cuando la función **Control Lock** está activada, la placa de cocción no funciona.
- 1 Mantenga presionado el botón **Control Lock** por tres segundos.

- 2 Suena la melodía de bloqueo. El ícono **Loc** y de candado  aparecen en la pantalla.
- 3 Para desactivar la función **Control Lock**, mantenga presionado el botón **Control Lock** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y se destraban los controles.

NOTA

- Al girar la perilla se enciende a luz indicadora **Burner On** (Hornalla encendida) aunque el elemento de la placa de cocción no esté en funcionamiento.

Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])

Configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo mediante la función Cocción programada. Esta función solo puede usarse junto con los modos **Bake**, **Conv.**, **Bake**, **Air Fry** y **Broil**.

Configuración de la Cocción cronometrada

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 Ajuste la temperatura. Para este ejemplo, presione **menos (-)** hasta que aparezca 300 °F en la pantalla.
- 3 Presione **Cook Time. Timed** parpadea en la pantalla. **Bake**, 0:00 y 300 °F aparece en la pantalla.
- 4 Ajuste el tiempo de horneado: presione **más (+)** hasta que aparezca 30:00 en la pantalla.
 - 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

32 FUNCIONAMIENTO

automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.

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 **más (+)** hasta que aparezca 1 hora y 30 minutos en la pantalla.
- 3** Presione **START** para aceptar el cambio.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

Todas las funciones detalladas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura que puede ingresarse en el control. Cada vez que se presiona un botón de control, suena un pitido.

Suena un tono de error de la entrada (dos tonos cortos) si la entrada de la temperatura o tiempo está por debajo de la configuración mínima o por encima de la máxima para esa función.

Característica		Min. Temp. / Hora	Máx. Temp. / Hora	Predeterminado
Clock	12 horas	01:00 h/min.	12:59 h/min.	-
	24 horas	0:00 h/min.	23:59 h/min.	-
Timer	12 horas	0:01 min./seg.	11:59 h/min.	-
	24 horas	0:01 min./seg.	11:59 h/min.	-
Cook Time	12 horas	0:01 h/min.	11:59 h/min.	-
	24 horas	0:01 h/min.	11:59 h/min.	-
Conv. Bake		300 °F (*275 °F) / 150 °C (*136 °C)	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 175 °C (*161 °C) 11:59 h. / min.
Broil		Lo (Bajo), 400 °F 0:01 h/min.	Hi (Alto), 500 °F 03:00 h/min.	Alto / 3 horas
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 175 °C 11:59 h. / min.
Self Clean		3 horas	5 horas	4 horas
EasyClean		-	-	10 min.
Air Fry		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	400 °F / 205 °C 11:59 h. / min.

NOTA

- * Uso de la conversión automática
- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se habilitan si no se configura un tiempo de cocción.

Placa de cocción

Precauciones al utilizar la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Antes de cocinar

- No cocine sobre una placa de cocción dañada. Si la superficie de cocción está dañada, las

soluciones de limpieza y todo lo que se derrame pueden penetrar en la placa de cocción con daños y causar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.

Durante la cocción

34 FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

- Gire las manijas de los utensilios de cocina hacia adentro para que no se extiendan sobre las unidades de superficie adyacentes. Esto reduce el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con los utensilios de cocina.
- Coloque siempre la olla en el centro de la unidad de la superficie en la que está cocinando. Nunca deje las unidades de la superficie de cocción desatendidas a temperaturas altas. El contacto adecuado del utensilio de cocina con el quemador también mejorará la eficacia del artefacto. Los derrames provocan humo y derrames grasos que podrían incendiarse.

Después de la cocción

- Limpie la cocina con precaución. No use esponjas o paños para limpiar derrames en un área de cocción caliente. Utilice un raspador de metal adecuado. Si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente se pueden provocar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

PRECAUCIÓN

Antes de cocinar

- No utilice la superficie de la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar.
- No encienda las unidades de la superficie antes de colocar la batería de cocina.
- No almacene artículos pesados sobre la superficie de la placa de cocción que puedan caerse y dañarla.
- No coloque ni guarde artículos inflamables o sensibles al calor sobre la placa de inducción, incluso cuando no esté en uso.
- Coloque los utensilios de cocina sobre los elementos de cocción antes de encender la placa de inducción.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.

Durante la cocción

- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice utensilios de cocina.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de inducción; pueden calentarse.
- Utilice este aparato solo para un uso doméstico normal. No está diseñado para uso comercial o industrial.

- No utilice nunca el aparato para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al enchufar los aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas a la placa de cocción. Evite que los cables de alimentación entren en contacto con la placa de cocción o los utensilios de cocina.
- La grasa y el aceite sobrecalentados pueden incendiarse rápidamente. Nunca deje los elementos de la superficie sin supervisión al freír alimentos.
- No utilice la placa de inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en utensilios de aluminio.
- Tenga cuidado al enchufar los aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas a la placa de cocción para mantener los cables de alimentación alejados de la placa de cocción o de los utensilios de cocina calientes.
- Los usuarios con marcapasos e implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior del cuerpo a una distancia mínima de 1 pie (30 cm) de los elementos de cocción por inducción activos. En caso de duda, consulte al fabricante del implante o a su médico.

Después de la cocción

- Limpie inmediatamente los derrames en el área de cocción para evitar una tarea de limpieza ardua más adelante.
- No utilice almohadillas de lana de acero, esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie.
- Después del uso, apague el elemento de cocción por inducción utilizando su control. No confíe en el sensor de la olla.

Recomendaciones para el precalentamiento de la olla

La cocción por inducción puede disminuir la cantidad de tiempo necesario para precalentar los utensilios de cocina en comparación con la cocción en una placa de cocción de elementos radiantes o en un quemador de superficie de gas.

Preste mucha atención a todos los alimentos mientras se cocinan en la placa de cocción o en el horno, y hasta que se completen todos los procesos de cocción.

PRECAUCIÓN

- Recuerde que la cocción por inducción calienta inicialmente los utensilios de cocina muy rápidamente si estos no contienen alimentos.

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

- **Sonido de inducción:** los procesos electrónicos implicados en la cocción por inducción crean algunos sonidos de fondo no familiares, como un ligero zumbido. Estos ruidos son normales y son parte del proceso de cocción por inducción.
- **Sonido de vibración de los utensilios de cocina:** algunos utensilios de cocina zumban, dependiendo de su construcción o del material de la base. El zumbido puede ser más perceptible si la olla o el contenido están fríos o si la parte inferior de la olla no es plana. A medida que la olla se calienta, el ruido disminuye. El ruido también disminuirá si se reduce el nivel de potencia.
- **Sonido del ventilador de enfriamiento:** el ventilador puede funcionar mientras la placa de inducción se encuentra en uso para reducir la temperatura del producto. El ventilador de enfriamiento también puede funcionar después de apagar la placa de cocción.

NOTA

- Cuando se utiliza la placa de inducción, los ruidos de funcionamiento son más perceptibles mientras se cocina en modo **Boost**. Pero los ruidos muy fuertes no son normales cuando se cocina por inducción.

Calentamiento de los utensilios de cocina y el calor residual

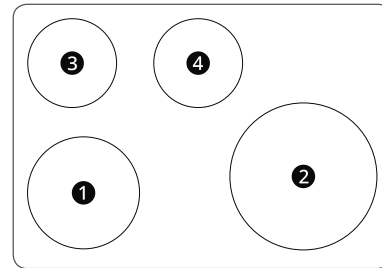
⚠ PRECAUCIÓN

- A diferencia de los elementos de superficie radiante, los elementos de cocción por inducción no brillan en rojo cuando están calientes. Usted puede quemarse si la superficie de vidrio está caliente por el calor residual transferido por los utensilios de cocina. No toque las ollas o sartenes calientes. Utilice guantes de cocina o agarraderas para proteger las manos de las quemaduras.

Áreas de cocción

La placa de cocción está equipada con cuatro elementos de cocción por inducción de diferentes tamaños. Las potencias indicadas a continuación

son las máximas. El segundo valor es la potencia máxima para el modo Boost.



- 1 Elemento de cocción frontal izquierdo de inducción:
8", 2100 W / 3200 W (240 V)
- 2 Elemento de cocción frontal derecho de inducción:
11", 2400 W / 3900 W (240 V)
- 3 Elemento de cocción posterior izquierdo de inducción:
6", 1300 W / 1800 W (240 V)
- 4 Elemento de cocción posterior central de inducción:
6", 1300 W / 1800 W (240 V)

Beneficios de la cocción en superficie por inducción

Rapidez y eficacia

Los elementos de cocción por inducción se calientan más rápido y consumen menos energía. Los niveles de potencia de la inducción hacen hervir rápidamente los líquidos y son eficientes al cocinar a fuego lento.

Una placa de cocción más fría

Tanto si los elementos de cocción por inducción están encendidos como apagados, permanecen más fríos que los elementos radiantes. Prácticamente no se desperdicia calor porque el calor comienza con la presencia de los utensilios de cocina.

Limpieza fácil

Los elementos de cocción más fríos facilitan la limpieza. Los derrames se resisten a pegarse o quemarse, por lo que se limpian fácilmente.

Detección del tamaño de la olla

Un sensor detecta y adapta automáticamente el elemento de cocción por inducción al tamaño de la

36 FUNCIONAMIENTO

olla en uso para una cocción más consistente y uniforme.

Mayor capacidad de respuesta

Los elementos de cocción por inducción tienen mayor capacidad de respuesta que sus homólogos eléctricos o de gas porque solo se calienta la olla. Los elementos de inducción se calientan más fácilmente y son igual de sensibles cuando se reduce la temperatura a fuego lento.

Utensilios de cocina de inducción

NOTA

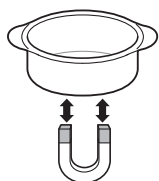
- Antes de utilizar los elementos de cocción por inducción, lea atentamente y siga estas recomendaciones sobre los utensilios de cocina y las instrucciones de las secciones de detección de ollas.

Cuando compre sartenes para usar en la placa de inducción, busque utensilios de cocina identificados por el fabricante como "preparados para la inducción" o "aptos para la inducción", o que estén marcados por el fabricante como específicamente diseñados para cocinar por inducción.

Símbolos de utensilios de cocina compatibles para la inducción



El material de la base de los utensilios de cocina debe ser magnético para que los elementos de cocción se activen. Utilice un imán para comprobar si el material de la base de los utensilios de cocina es adecuado. Si el imán se adhiere al fondo de los utensilios de cocina, pueden utilizarse para la cocción por inducción.



Para obtener los mejores resultados de cocción en la superficie, utilice solo utensilios de cocina de acero de alta calidad y de gran calibre en los elementos de cocción por inducción. Siga las recomendaciones del fabricante cuando utilice utensilios de cocina de inducción.

Tipos de utensilios de cocina de inducción

Los tres tipos más comunes de utensilios de cocina de inducción disponibles son el acero inoxidable, el hierro fundido y los metales recubiertos de esmalte de porcelana.

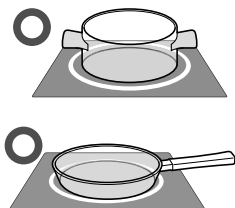
- El **acero inoxidable** suele ser excelente para la cocina de inducción. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.

NOTA

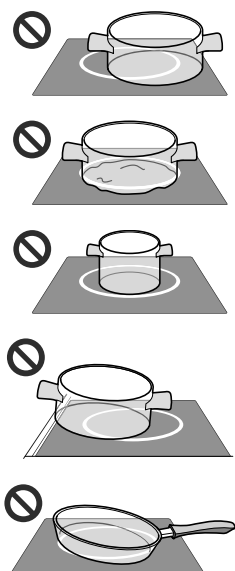
- No todos los utensilios de cocina de acero inoxidable son magnéticos; el acero inoxidable no siempre es adecuado para la cocina de inducción.
- El **hierro fundido** se cocina de manera uniforme y también es bueno para la cocina de inducción. No deslice los utensilios de cocina de hierro fundido sobre la placa de cocción; los utensilios de cocina de hierro fundido con una superficie rugosa rayarán la placa de cocción de cerámica.
- Los **metales recubiertos de esmalte de porcelana** tienen características de calentamiento variables dependiendo de la calidad del metal base. Asegúrese de que el revestimiento de esmalte de porcelana sea liso para evitar que se raye la placa de cocción de cerámica.

Colocación de los utensilios de cocina

Utilice los utensilios de cocina adecuados y colóquelos correctamente en la placa de cocción. Uno o más de los elementos de cocción no se calentarán si alguna de las condiciones incorrectas mostradas es detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de la placa de cocción de cerámica. Corrija el problema antes de intentar utilizar la placa de cocción.

Uso correcto

- Los utensilios de cocina están centrados correctamente en la superficie del elemento de cocción.
- La olla tiene el fondo plano y los lados rectos.
- El tamaño de la olla cumple o excede el tamaño mínimo recomendado para el elemento de cocción.
- La olla se apoya completamente en la superficie de la placa de cocción.
- La olla está correctamente equilibrada.

Uso incorrecto

- Los utensilios de cocina no están centrados en la superficie del elemento de cocción.
- La olla tiene el fondo o los lados curvados o deformados.
- La olla no tiene el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.
- El fondo de la olla se apoya en el borde de la superficie de cocción o no se apoya completamente en la superficie de la placa de cocción.
- La olla está desequilibrada por un mango pesado.

Detección de ollas

Los sensores de los elementos de cocción ubicados debajo de la superficie de la placa de cocción requieren que se cumplan ciertas condiciones de los utensilios de cocina antes de que los elementos de cocción por inducción puedan funcionar.

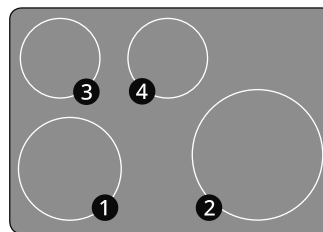
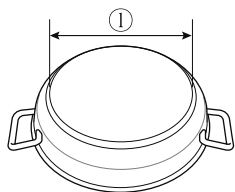
Si un elemento de cocción se activó y no se detectó ningún utensilio de cocina, o el utensilio de cocina no cumple con las condiciones correctas, la zona de cocción podría no calentarse.

Si el problema no se corrige, el elemento de cocción afectado se desactivará automáticamente después de un minuto.

Tamaño mínimo y máximo de las ollas

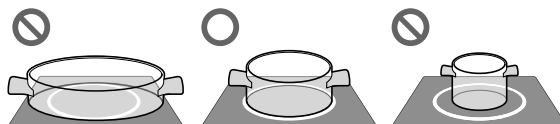
Hay cuatro elementos de cocina en la placa de cocción por inducción. Cada elemento requiere de un tamaño de olla apropiado para que se use de manera eficaz. El tamaño de la parte inferior de la olla debe ser entre el diámetro máximo y mínimo ① para cocinar adecuadamente.

38 FUNCIONAMIENTO



Área de cocción	Calentador		Diámetro de la parte inferior de la olla ①	
	Tipo	Tamaño (pulgadas)	Min.	Máx.
①	Inducción	8	7.5 inch (190 mm)	9.2 inch (224 mm)
②	Inducción	11	9.5 inch (241 mm)	11.8 inch (300 mm)
③	Inducción	6	5.5 inch (140 mm)	7.0 inch (178 mm)
④	Inducción	6	5.5 inch (140 mm)	7.0 inch (178 mm)

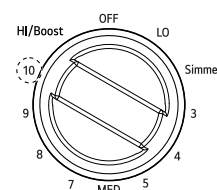
La olla debe hacer contacto total con la superficie de vidrio sin que la parte inferior de la olla toque el borde de la superficie de cocción de metal.



Si los utensilios de cocina de inducción correctos (centrados en cualquiera de los elementos de cocción activos) son demasiado pequeños, la olla no se calienta.

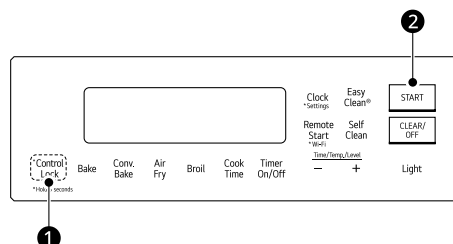
Índice de calentamiento para utensilios de cocina

El índice de calentamiento de los utensilios de cocina muestra la eficiencia con la que los utensilios de cocina se calentarán en los elementos de la placa de cocción.



- 1 Apague todos los elementos de la placa de cocción que estén en uso.
- 2 Coloque suficiente agua en la olla para cubrir el fondo. Coloque los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción deseada.
 - Seleccione un elemento que sea apropiado para el tamaño de los utensilios de cocina.
- 3 Ajuste el nivel de potencia del elemento seleccionado a 10.

- 4 Pulse al mismo tiempo **Control Lock ①** y **START ②** a la vez por al menos 3 segundos. El índice se muestra en la pantalla por 5 segundos.



⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de comenzar, apague todos los elementos de la placa de cocción para evitar obtener un resultado falso.
- El índice no está disponible si hay más de dos elementos de la placa de cocción en uso.

NOTA

- El índice de calentamiento de los utensilios de cocina se basa en los estándares internos del fabricante y sirve únicamente como referencia.
- El índice puede variar según el entorno de uso, la tensión de alimentación y la temperatura de los utensilios de cocina.
- El índice puede variar de un elemento a otro, incluso para el mismo tipo de utensilios de cocina.
- Para una cocción eficiente, utilice utensilios de cocina con un índice de 9 o superior.

Índice	Estado de calentamiento
0 - 3	Malo
4 - 8	Deficiente
9 - 10	Bueno

- Si el índice es bajo, compruebe el material de la base, el tamaño y la forma de los utensilios de cocina. Los utensilios de cocina con un índice bajo, aunque tengan la marca IH, pueden calentar de forma menos eficiente o hacer ruido al calentarse. Esto es normal, y los utensilios de cocina pueden seguir utilizándose con seguridad.

Conservas caseras**⚠ PRECAUCIÓN**

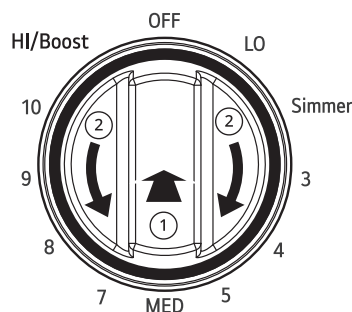
- Las conservas pueden generar grandes cantidades de vapor. Extremar las precauciones para evitar quemaduras. Levante la tapa para que el vapor salga lejos de usted. Las conservas seguras requieren que se destruyan los microorganismos dañinos y que los tarros se sellen completamente. Cuando utilice un recipiente al baño María, mantenga un hervor suave pero constante durante el tiempo necesario.

Lea y tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando haga conservas caseras. Lea la información del sitio web del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) y siga las recomendaciones que allí se dan para los procedimientos de conservas caseras.

- Utilice únicamente recipientes de fondo plano de calidad cuando haga conservas caseras. Utilice una regla para comprobar que el fondo del recipiente sea plano.
- Los recipientes con crestas que salen del centro del fondo no son adecuados para su uso en una vitrocerámica.
- El diámetro del recipiente no debe sobrepasar las marcas del elemento de cocción máximo en más de una pulgada. Utilice ollas de menor diámetro en cocinas con vitrocerámica o eléctricas de bobina abierta.
- Comience con agua caliente del grifo para hervir el agua más rápidamente. Lleve el agua a la ebullición inicial utilizando el ajuste de calor más alto. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el calor al máximo mientras mantiene el hervor.
- Es mejor conservar pequeñas cantidades y mantener el recipiente lo suficientemente ligero como para levantarlo.
- No deje el baño María ni los recipientes a presión a fuego alto durante mucho tiempo.
- Alterne los elementos de superficie entre cada lote para permitir que los elementos y las superficies circundantes se enfríen. No utilice el mismo elemento durante todo el día.

Uso de los elementos de cocción**Encendido de elementos de cocción**

- 1 Empuje el mando de control hacia dentro.
- 2 Gire la perilla en cualquier dirección para seleccionar el ajuste deseado. Sonará un breve pitido.



40 FUNCIONAMIENTO

Nivel de potencia Boost

El modo **Boost** solo está disponible inmediatamente después de activar un elemento de cocción. Cuando el elemento de cocción se ajusta al modo **Boost**, el modo funciona hasta 10 minutos. Después de 10 minutos, el elemento de cocción vuelve automáticamente al ajuste de nivel 10.

Indicador de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida mientras cualquier área de la superficie de cocción se encuentre demasiado caliente para tocarla.

Permanecerá encendida hasta que se apague y hasta que la superficie se haya enfriado aproximadamente a 130 °F.

Es normal que los elementos de la superficie se enciendan y apaguen cuando se cocina a temperaturas más bajas.

Configuración recomendada de cocción en superficie

Comience la mayoría de la cocción en superficie en un ajuste más alto y luego cambie a un ajuste más bajo para terminar la cocción.

Los ajustes sugeridos pueden requerir modificaciones, dependiendo del diseño y la calidad de los utensilios de cocina y de la cantidad de alimentos que se preparen.

Utilice utensilios de cocina de calidad que estén contruidos con un material de base magnética y que cumplan con los requisitos de tamaño mínimo y máximo de la olla.

Configuración	Uso recomendado
HI/Boost	Utilizar para calentar una gran cantidad de alimentos o para hacer hervir grandes ollas de agua
10-HI/Boost	- Llevar líquidos al hervor - Comenzar la mayor parte de la cocción
MED-10	- Mantener un hervor rápido, rehogado o fritura - Dorado o sellado rápido de alimentos - Filetes, chuletas, carne a la parrilla

Configuración	Uso recomendado
3-MED	- Mantener un hervor lento - Fritura o salteado de alimentos - Cocinar sopas, salsas y aderezos - Huevos, panqueques
Simmer-3	- Cocinar alimentos estofados o al vapor - Cocción a fuego lento
Lo-Simmer	- Mantener calientes los alimentos - Derretir chocolate o manteca - Cocción a fuego lento

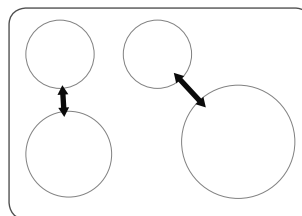
NOTA

- Los ajustes de cocción sugeridos son sólo una guía. Los resultados podrían variar dependiendo del tipo de utensilios de cocina que se utilicen sobre la superficie de inducción o de la cantidad de alimentos que se cocinen. Ajuste los ajustes según sea necesario para lograr los resultados deseados.

Administración de la energía

Las zonas de cocción, que consisten en elementos de cocción emparejados, están limitadas a consumir una determinada cantidad máxima de energía.

Si enciende la función Boost para un elemento mientras su elemento emparejado está en uso, la función de administración de energía puede reducir automáticamente la potencia de ambos elementos. Para obtener un rendimiento consistente cuando se utilizan varios elementos, utilice los elementos en zonas de cocción separadas.

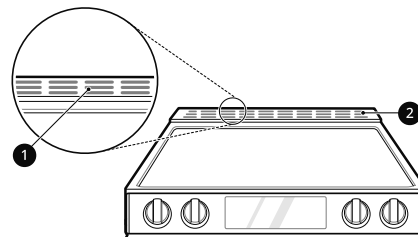


NOTA

- Si el calor combinado del horno y de los quemadores de superficie es suficientemente alto, la potencia de los quemadores de superficie se reduce para evitar daños en el producto.

- Los dos elementos de un conjunto de elementos emparejados no pueden utilizar el modo Boost al mismo tiempo. Para utilizar el modo Boost en dos elementos simultáneamente, utilice elementos no emparejados.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.



① Ventilación del horno

② Moldura de ventilación

Horno

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 el proceso de horneado, el calor se escapa. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa 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 el consumo de energía.

⚠ PRECAUCIÓN

- Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.
 - No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocina.

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Uso de los estantes del horno

Los estantes tienen un borde posterior hacia arriba que evita que salgan de la cavidad del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Reemplace 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.

42 FUNCIONAMIENTO

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.

Reemplazo 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.

Bake (Hornear)

La función 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 Hornear (Por ejemplo, hornear a 375 °F).

- 1 Presione **Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura del horno. Presione **más (+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
- 3 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

NOTA

- A medida que el horno se precalienta, aparece la temperatura en pantalla y aumenta en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono, y la luz del horno se enciende y se apaga.

- 4 Cuando termine de cocinar, presione **CLEAR/OFF**.

- 5 Retire los alimentos del horno.

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

- 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 salpicaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

Modo de 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 resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

Configuración de la función Cocción por Convección

(Por ejemplo, cocinar a 375 °F).

- 1 Presione **Conv.Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.

- 2 Ajuste la temperatura del horno. Presione **más (+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
- 3 Presione **START**. La pantalla muestra **Conv. Bake** y la temperatura inicial del horno depende de la temperatura de la cavidad del horno.
 - A medida que el horno se precalienta, se muestran incrementos de temperatura cada 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el ícono de ventilador.
- 4 Presione **CLEAR/OFF** para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado.

NOTA

- El ventilador del horno funciona mientras se hornea 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.

Consejos para el horneado por convección

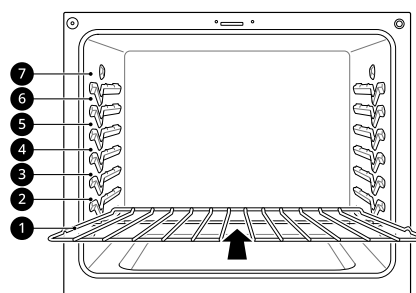
- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Si usa el Horneado por convección, coloque los estantes del horno en las posiciones sugeridas en las tablas que se muestran en este manual.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

Guía de recomendaciones para hornear

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.

Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes	
Estante estándar (Posición 2)	Estante estándar (Posición 5)

Horneado en un solo estante
Estante estándar

Guía para horneado en estantes

Comida		Posición del estante
Pasteles	Pasteles en capas	2
	Pasteles en savarín	3
	Pastel de ángel	3

44 FUNCIONAMIENTO

Comida		Posición del estante
Galletas	Galletas azucaradas	4
	Con chispas de chocolate	4
	Con chocolate y nueces	4
Pizza	Fresca	3
	Congelada	3
Masa de hojaldre	Casera	4
	Refrigerada	4
Panes	Bizcochos, enlatados	5
	Bizcochos, caseros	5
	Madalenas	4
Postres	Frutas azucaradas y crujientes, caseras	4
	Pasteles caseros con frutas de doble corteza	4
Cremas	Cheesecake, crème brûlée	2
Suflés	Dulces o salados	2
Cazuela	Lasaña congelada	4

Broil (Asar)

La función Asar utiliza calor intenso del elemento calentador superior para cocinar los alimentos. La función Asar funciona mejor cuando se asan cortes de carne, pescado y vegetales tiernos y finos.

Algunos modelos pueden incluir un asador híbrido compuesto por un asador interior que utiliza un elemento calentador de carbón que proporciona calor instantáneo y un elemento asador exterior tradicional. Durante el funcionamiento normal del asador, cualquiera de los elementos se puede apagar de forma intermitente.

⚠ 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.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
 - Mantener la puerta cerrada al asar

- Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Su horno 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 palabra "door" (puerta) en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Abrir la puerta durante el proceso de asar, hace que se apague el quemador. 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.

Configuración del horno para asar

- 1 Presione **Broil**. Presione **Broil** varias veces para cambiar entre H y Lo.
- 2 Presione **START**. El horno comienza a calentar.
- 3 Si usa **Broil**, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
- 4 Coloque los alimentos en el horno.
- 5 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado.
- 6 Presione **CLEAR/OFF** para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado.

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.

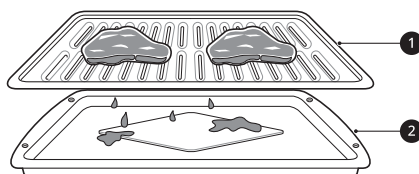
- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.

- 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 las indicaciones de la sección **Guía recomendada para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, 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)
- ❷ Asadera (se vende por separado)

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Hamburguesas	9 hamburguesas $1\frac{1}{2}$ a $3\frac{3}{4}$ " de espesor	7	3-6	2-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Pollo	1 entero de 2 a $2\frac{1}{2}$ lb, cortado a lo largo	5	8-10	4-6	Ase con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas	5	8-10	5-7	
Tostadas	De 1 a 9 piezas	7	0.5-1	0.5	

46 FUNCIONAMIENTO

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb.	Poco cocidos	7	3-5	2-4	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	7	4-6	2-4	
		Bien cocidas	7	5-7	3-5	
	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb.	Poco cocidos	5	7-9	4-6	
		Término medio	5	9-11	6-8	
		Bien cocidas	5	11-13	8-10	
Colas de langostas	2-4 10 a 12 oz. cada una		5	9-12	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		6	2-4	2-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor		5	2-4	2-4	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 cocidas	2 (1 1/2" de espesor)		6	3-6	4-7	
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		5	5-8	5-8	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz.	Término medio	6	3-5	2-5	
		Bien cocidas	6	5-7	4-7	
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb.	Término medio	6	7-9	7-9	
		Bien cocidas	6	9-11	7-9	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		5	8-10	3-5	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		5	9-11	4-6	

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (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 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 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.

Air Fry (Freír con aire)

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 50 °F para un rendimiento óptimo cuando se usa Freír con aire.

La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

Configuración de la función Freír con aire

- 1 Presione **Air Fry**.

- 2 Ajuste la temperatura del horno. (Rango: de 300 °F a 550 °F)

- 3 Presione **START**.

- 4 Cuando termine de cocinar, presione **CLEAR/OFF**.

NOTA

- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.

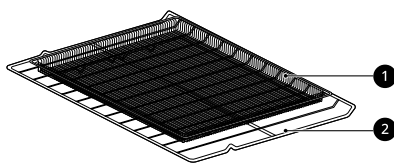
48 FUNCIONAMIENTO

NOTA

- 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)

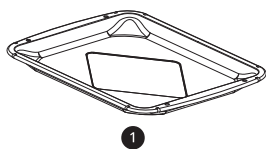
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
 - La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



① Bandeja para freír con aire

② Estante estándar

- Si no tiene esta bandeja, coloque los alimentos sobre un estante dentro de una asadera forrada con papel de aluminio.



① Asadera (se vende por separado)

- 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 proporcionada 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 sazónada. 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.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.
- 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.
- 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).