

Escanee el código QR para ver el manual.



# LG SIGNATURE

## MANUAL DEL PROPIETARIO **ESTUFA DE GAS**

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

**ESPAÑOL**

LSGU6339X



MFL71878841  
Rev.01\_032426

[www.LGSIGNATURE.com](http://www.LGSIGNATURE.com)

Copyright © 2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

## Seguridad para una estufa de gas

**ADVERTENCIA:** Si no sigue con exactitud la información de este manual, puede provocar un incendio o una explosión que cause daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato o cualquier otro.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
  - No intente encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
  - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- Un instalador calificado, una agencia de servicio o la compañía de gas deben realizar la instalación y mantenimiento.



## **ADVERTENCIA:**

Nunca deje la sección de cocción de superficie de este aparato sin supervisión.

- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios, explosiones o riesgos de quemaduras que causen daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.
  - En caso de incendio, manténganse alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al departamento de bomberos local.
- NO INTENTE APAGAR CON AGUA UN INCENDIO PROVOCADO POR ACEITE/GRASA.**

# ÍNDICE

## 6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

### 6 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

- 6 Mensajes de Seguridad
- 6 Dispositivo antivuelco

### 7 ADVERTENCIA

- 7 Instalación
- 8 Funcionamiento
- 9 Mantenimiento
- 9 Instrucciones de Conexión a Tierra
- 9 Riesgo de incendio y materiales inflamables
- 10 Símbolo de baterías tipo botón
- 11 Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

### 12 PRECAUCIÓN

- 12 Instalación
- 12 Funcionamiento
- 12 Mantenimiento

## 13 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

---

### 13 Características del producto

- 13 Exterior e interior
- 13 Especificaciones del producto
- 14 Accesorios

## 16 INSTALACIÓN

---

### 16 Antes de la instalación

- 16 Herramientas necesarias
- 16 Piezas
- 16 En el Commonwealth de Massachusetts
- 16 Desembalaje y traslado de la estufa

### 17 Elección de la ubicación adecuada

- 17 Ventilación
- 17 Suelo
- 17 Temperatura ambiente
- 18 Dimensiones y Espacios

### 19 Nivelando

- 19 Nivelación de la estufa

### 20 Conexión de gas

- 20 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
- 20 Conexión de la estufa al gas
- 22 Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas LP)

### 22 Conexión de electricidad

- 22 Requisitos eléctricos
- 22 Conexión a tierra

### 22 Quemadores de superficie

- 22 Ensamblaje de los quemadores de superficie
- 23 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
- 23 Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])

### 24 Relleno trasero opcional

- 24 Instalación de la placa trasera

### 24 Dispositivo antivuelco

- 24 Instalación del dispositivo antivuelco

### 25 Prueba de funcionamiento

- 25 Pruebe la estufa antes de usarla

### 26 Extracción/Colocación de la manija de la puerta del horno

- 26 Antes de extraer/colocar la manija de la puerta del horno
- 26 Extracción de la manija de la puerta del horno
- 26 Colocación de la manija de la puerta del horno

## 27 FUNCIONAMIENTO

---

### 27 Panel de control

- 27 Funciones del panel de control
- 28 Características de las perillas
- 29 Luz de perilla

### 29 Cambio de configuración del horno

- 29 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 30 Wi-Fi
- 31 Inicio remoto
- 31 Cámara y AI Gourmet
- 32 Bloqueo de control
- 32 Pantalla
- 32 Brillo

- 32 Tema del reloj
- 32 Volumen
- 33 Idioma
- 33 Fecha y hora
- 34 Unidad de temperatura
- 34 Sabbath
- 34 Pantalla de Inicio
- 35 Ajuste de temperatura
- 35 Modo de conversión automática a convección
- 35 Luz de alarma de precalentado
- 35 Smart Diagnosis™
- 36 Restablecimiento de fábrica
- 36 Licencia de código abierto
- 36 Quemadores de superficie de gas**
  - 36 Antes de usar los quemadores de superficie a gas
  - 38 Ubicaciones de los quemadores
  - 38 Uso de los quemadores de gas de superficie
  - 39 Uso del Bloqueo de Perillas
  - 39 Ajuste del tamaño de la llama
  - 40 Uso de los utensilios de cocina adecuados
  - 40 Uso de un wok
  - 40 Uso de la rejilla para wok
  - 41 Uso de las rejillas en superficie
  - 41 Uso de la parrilla
  - 42 En caso de corte de energía eléctrica
- 42 Horno**
  - 42 Antes de usar el horno
  - 43 Ventilación del horno
  - 44 Uso de los estantes resistentes del horno
  - 44 Uso de los estantes deslizantes del horno
  - 45 Meat Probe (Sonda para carne)
  - 46 Bake (Hornear)
  - 47 Hornear y rostizar por convección
  - 49 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
  - 50 Broil (Asar)
  - 53 Guía de recomendaciones para asar
  - 55 Air Fry (Freír con aire)
  - 57 Guía para freír con aire recomendada
  - 58 Air Sous-Vide (Cocción al vacío por flujo de aire)
  - 60 Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada

- 60 Rostizar con aire
- 61 Pizza
- 62 Frozen Meal (Comida congelada)
- 63 Deshidratar
- 64 Warm (Calentar)
- 64 Proof (Leudar)
- 65 Recalentamiento crujiente
- 66 Cámara
- 68 Cocción automática
- 69 Guía de cocción automática

---

## 102 FUNCIONES INTELIGENTES

---

### 102 Aplicación LG ThinQ

- 102 Funciones de la aplicación LG ThinQ
- 103 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
- 103 Especificaciones del módulo RF
- 104 Declaración de la FCC
- 104 Declaración de conformidad del proveedor
- 104 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
- 104 Software de código abierto

### 104 Función Smart Diagnosis™

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

---

## 106 MANTENIMIENTO

---

### 106 Limpieza

- 106 Interior
- 106 Exterior
- 108 Quemadores de superficie de gas
- 110 EasyClean
- 112 Self Clean (Autolimpieza)
- 114 Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno
- 116 Extracción y colocación de cajones
- 117 Extracción/montaje de la moldura de ventilación

### 117 Mantenimiento periódico

- 117 Cambio de la luz del horno

## **119 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

---

### **119 Preguntas Frecuentes**

119 Preguntas frecuentes

### **122 Antes de llamar al servicio técnico**

122 Cocción

124 Partes y funciones

126 Ruidos

126 Wi-Fi

## **128 GARANTÍA LIMITADA**

---

### **128 EE. UU.**

128 TÉRMINOS Y CONDICIONES

128 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

133 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER DISPUTAS:

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Descargue este manual del propietario en <http://www.LGSIGNATURE.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 estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Consulte la sección de instalación para obtener instrucciones.

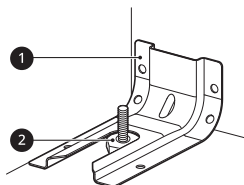
#### **ADVERTENCIA**

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



- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la estufa. No opere la estufa 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 estufa podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.
- Nunca retire las patas del horno. La estufa no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.



- ❶ Soporte antivuelco
- ❷ Pata de nivelación

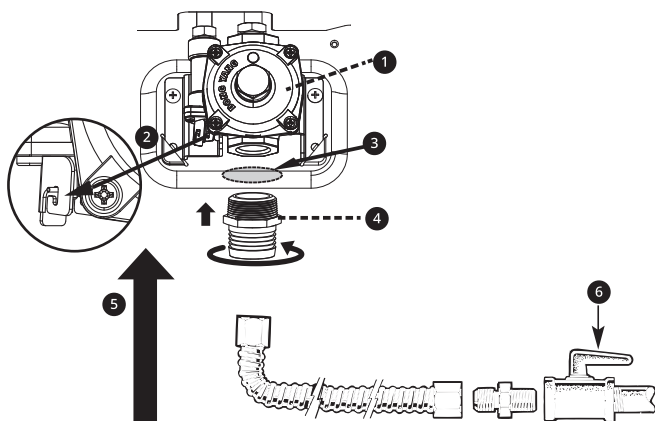
## ADVERTENCIA

### ⚠ 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 intente abrir o cerrar la puerta ni usar el horno hasta que la puerta esté correctamente instalada.
- Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas de la estufa y cómo cerrarla si es necesario.
- Para cerrar el suministro de gas de la estufa, cierre la válvula de corte de gas, girándola hacia la derecha.



- ❶ Regulador de presión
- ❷ Posición abierta de la palanca (uso)
- ❸ Retire el precinto
- ❹ Adaptador (1/2"-14 NPT)
- ❺ Flujo de gas a la estufa
- ❻ Válvula de corte de gas de la estufa

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará ajuste su estufa correctamente. Su estufa se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Un técnico de servicio calificado debe completar estos ajustes de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

## 8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el mantenimiento al electrodoméstico.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.
  - Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el rendimiento de la unidad.
- Sitúe la estufa fuera de las áreas transitadas de la cocina y fuera de lugares con corrientes de aire para evitar una circulación de aire inadecuada.

### Funcionamiento



#### ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno, ni cubra un estante completo con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, se bloqueará la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.



#### ADVERTENCIA

NUNCA utilice este electrodoméstico como un calentador para calefaccionar o calentar una habitación. Si lo hace, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y un recalentamiento del horno.

- Los aparatos a gas causan una exposición mínima a cuatro sustancias potencialmente peligrosas: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP. Los quemadores ajustados de manera correcta, cuya indicación es una llama azul en lugar de amarilla, minimizarán la combustión incompleta.
  - La exposición a estas sustancias puede minimizarse con una ventana abierta, el uso de un ventilador o una campana de ventilación.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione adecuadamente con una combustión correcta.
  - Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la estufa.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Si lo hace, restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta estufa podría causar lesiones personales graves y daños a la estufa. No permita que los niños trepen a la estufa o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la estufa se incline, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra de la puerta y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpea por accidente, la bisagra se cerrará de pronto contra el marco delantero y se lesionaría los dedos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión donde haya una estufa caliente o en funcionamiento. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón calentador ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la estufa e incluso hacerla caer, lo que generaría lesiones personales graves.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre la puerta del horno abierta. Esto podría inclinar la estufa, romper la puerta o lesionar al usuario.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador o cable de extensión, ni retire la punta con conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. Si lo hace podría causar lesiones graves, incendio o incluso la muerte a niños o adultos.

- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la estufa antes de encenderla para evitar un incendio o daños causados por el humo si se encendieran los materiales de empaque.
- Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la estufa. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas o la parte inferior del horno con papel de aluminio ni permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores expuestos del horno. De lo contrario, se corre el riesgo de incendio o daños a la cocina.
- 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.
- USO REMOTO - Este artefacto se puede configurar para permitir su uso remoto en todo momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, encima o cerca de las unidades de superficie del artefacto.

## Mantenimiento

- Las rayas grandes o los golpes en las puertas de vidrio pueden romper o hacer estallar el vidrio.
- No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la estufa o sobre la protección trasera.
  - Si los niños subieran a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de la estufa, a menos que se mencione específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser derivados a un técnico calificado.

## Instrucciones de Conexión a Tierra

- Enchufe su estufa a un tomacorriente de pared conectada a tierra de 120 voltios solamente. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca de la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. No use un cable de extensión ni un adaptador con esta estufa.

## Riesgo de incendio y materiales inflamables


- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la estufa. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la placa de cocción.
- No deje grasa de cocina u otros materiales inflamables dentro de la estufa o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que quede ajustada, una placa para hornear o una bandeja plana. Use un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
  - La grasa en llamas se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, mediante un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma.
  - Las llamas en el horno o el cajón de almacenamiento se pueden extinguir por completo si se cierra la puerta del horno o cajón de almacenamiento y se apaga el horno o si se usa un extintor multiuso de sustancia química seca o de tipo espuma.

## 10 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Es posible que no se detecten fugas de gas solo con el olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para reducir la posibilidad de incendios provocados por grasa asegúrese de ubicar la asadera correctamente.
- Siempre retire la asadera de la estufa después de usarla. La grasa que queda en la asadera podría provocar un incendio si se usa el horno sin remover la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la asadera, apague la función de cocción que estaba usando y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Si la carne está muy cerca de la llama durante la cocción, la grasa puede encenderse. Recorte el exceso de grasa para evitar más estallidos.

### Símbolo de baterías tipo botón

	<b>PELIGRO DE INGESTIÓN:</b> este producto contiene una pila de botón o moneda.
---	---

## Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

## ADVERTENCIA

- **PELIGRO DE INGESTIÓN:** este producto contiene una pila de botón o moneda.
- Si se ingiere, puede producirse la **MUERTE** o una lesión seria.
- Si se traga una pila de botón o moneda, se pueden producir **Quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE de los NIÑOS**.
- **Obtenga atención médica inmediata** si sospecha que una pila fue tragada o insertada en alguna parte del cuerpo.



- Retire y recicle o deseche inmediatamente las pilas usadas de acuerdo con las regulaciones locales y manténgalas alejadas de los niños.
  - NO deseche pilas con la basura doméstica ni las incinere.
- Incluso las pilas usadas podrían causar lesiones graves o la muerte.
- Llame a un centro de control local de toxicología para obtener información de tratamiento.
- Las pilas no recargables no deben ser recargadas.
- No fuerce la descarga, la recarga, el desmontaje, el calentamiento arriba de 140 °F (60 °C) ni la incineración.
  - De lo contrario, podría resultar en lesiones debido a fugas, y quemaduras químicas por escapes o explosiones.
- El producto contiene pilas no sustituibles.
- Tipo de pila: ML621-TZ1
- Tensión nominal: 3,0 V

## 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:
- 

### Instalación

- Después del uso prolongado de la estufa, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso. Nunca instale la estufa sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

### Funcionamiento

- No use el horno para guardar alimentos o utensilios de cocina. Los elementos guardados en el horno pueden incendiarse.
- Para prevenir daños en la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en la pantalla (en algunos modelos).
- No use el horneado retrasado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o mariscos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes en el horno según la posición deseada mientras el horno esté frío.
- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabe, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada. Hornear o asar con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas. No deje la puerta abierta durante la cocción o mientras el horno se esté enfriando.

### Mantenimiento

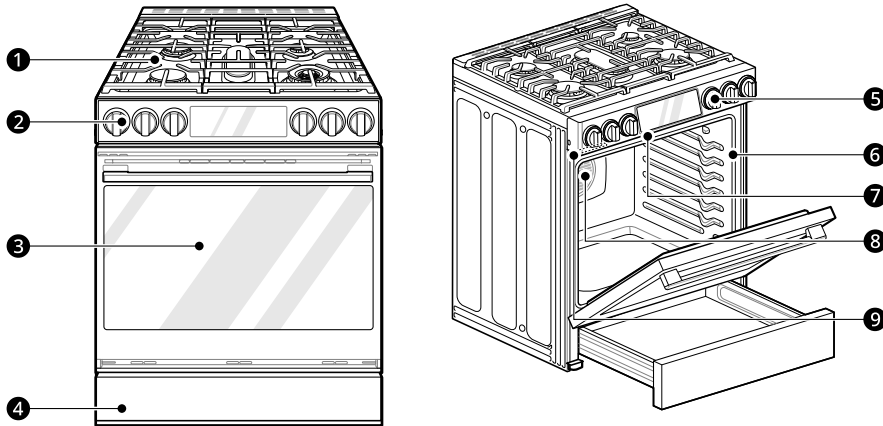
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el electrodoméstico después de cada uso.
- Use guantes al limpiar la estufa para evitar lesiones o quemaduras.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Características del producto

### Exterior e interior



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

### Especificaciones del producto

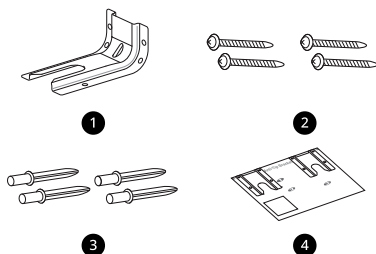
La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar debido a mejoras constantes en el producto.

Modelos de estufas con horno	LSGU6339X
Descripción	Estufa con horno deslizante
Requisitos eléctricos	0.518 kW 120 VCA
Dimensiones exteriores	29 7/8" (ancho) x 37 1/8" (alto) x 26 7/8" (profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 75.9 cm (Ancho) x 94.3 cm (Alto) x 68.3 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91.4 cm)
Capacidad total	6.3 pies cúbicos

## Accesorios

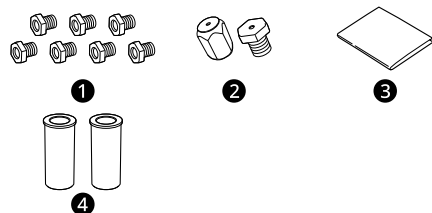
### Accesorios incluidos

#### Kit antivuelco



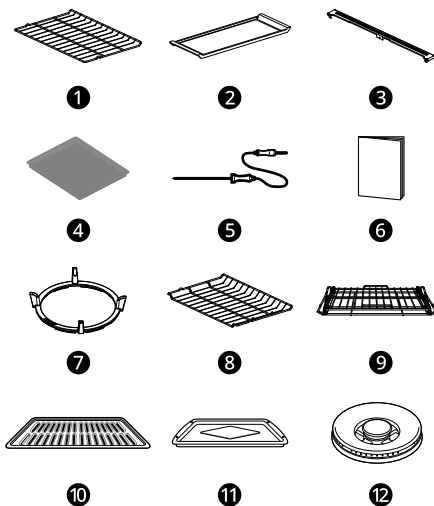
- ❶ Soporte antivuelco (1 c/u)
- ❷ Tornillos (4 c/u)
- ❸ Anclajes (4 c/u)
- ❹ Plantilla (1 c/u)

#### Kit de conversión para boquilla de LP



- ❶ Boquillas de placa de cocción (7 c/u)
- ❷ Boquillas de horno (2 c/u)
- ❸ Guía de instalación (1 c/u)
- ❹ Cebador (2 c/u)

### Otros accesorios



- ❶ Estante resistente (1 c/u)
- ❷ Parrilla (1 c/u)
- ❸ Placa trasera (1 c/u)
- ❹ Estante de freír con aire (1 c/u)
- ❺ Sonda para carne (1 c/u)
- ❻ Manual del propietario (1 c/u)
- ❼ Rejilla para wok (1 c/u)
- ❽ Estante con desplazamiento (1 c/u)
- ❾ Estante deslizante (1 c/u)
- ❿ Rejilla (1 c/u)
- ⓫ Asadera (1 c/u)
- ⓬ Cabezal/tapa del quemador delantero derecho (1 juego)

### NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al [1-800-984-6306](tel:1-800-984-6306) ([1-888-542-2623](tel: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

---

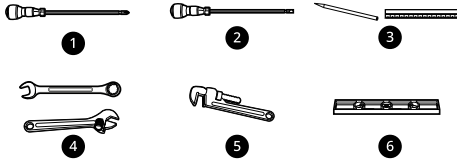
parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

---

# INSTALACIÓN

## Antes de la instalación

### Herramientas necesarias



- ❶ Destornillador Phillips
- ❷ Destornillador plano
- ❸ Lápiz y regla
- ❹ Llave para rincones o llave ajustable
- ❺ Llave de tubos (2) (uno para soporte)
- ❻ Nivel

### Piezas

#### Piezas que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D.I.)
  - Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador de unión acampanada para conexión a línea de suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D.I.)
- Adaptador de unión acampanada para conexión al regulador de presión de la estufa (1/2" NPT x 1/2" D.I.)
- Detector de líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de 1/2" D.E (solo para pisos de hormigón)

### En el Commonwealth de Massachusetts

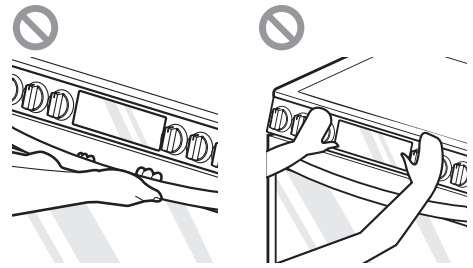
- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.

- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser manijas en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

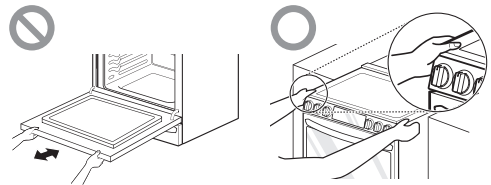
### Desembalaje y traslado de la estufa

#### ⚠ ADVERTENCIA

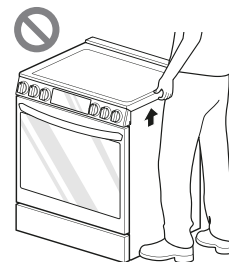
- Debe haber dos o más personas para mover e instalar la estufa. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda o de otro tipo.
- No utilice las manijas de la puerta ni perillas para empujar o tirar de la estufa durante la instalación, ni al mover la estufa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



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



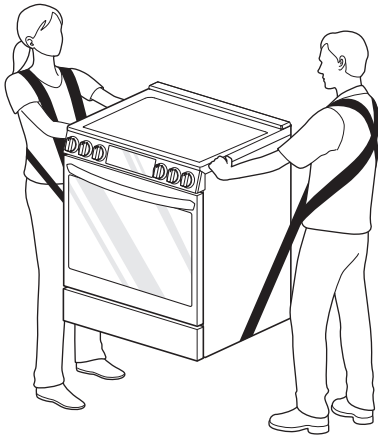
- No levante la estufa usando la placa de cocción ni la manija de la puerta. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.



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

## NOTA

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



- Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporaria de la estufa, 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 estufa.
- 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 estufa.

la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.

- Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la estufa. Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

## Suelo

- Su estufa, al igual que muchos otros electrodomésticos, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufa sobre este tipo de pisos.
- Cuando el revestimiento del piso termine frente a la estufa, el área donde se instalará la estufa se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más arriba que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la estufa para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la estufa.
- Asegúrese de que el revestimiento del piso pueda resistir temperaturas de 167 °F (75 °C) como mínimo. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

## Temperatura ambiente

- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodeen su estufa puedan resistir el calor de hasta 194 °F (90 °C) generado por la estufa. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

## Elección de la ubicación adecuada

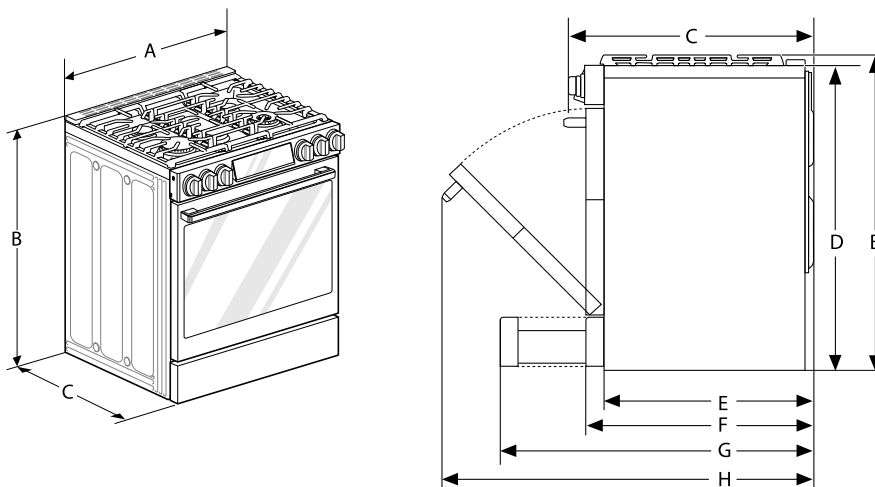
### Ventilación

- No instale la estufa donde pueda estar sujeta a corrientes de aire fuertes. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de

## Dimensiones y Espacios

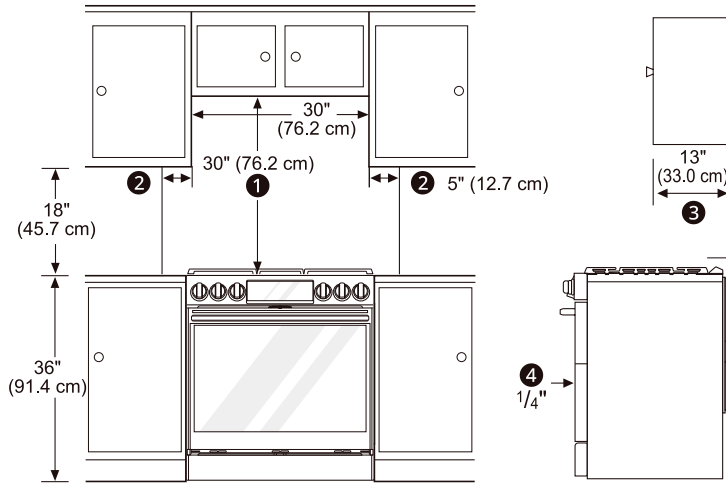
- Deje suficiente espacio entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.
- Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su estufa.
- Se debe modificar la ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte "Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico" a continuación) para cumplir los requisitos específicos.
- Se debe instalar la estufa dejando un espacio de 0" (al ras) de la pared posterior.

## Dimensiones



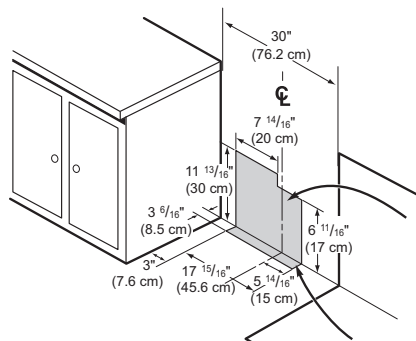
-	Dimensiones	LSGU6339X
A	Ancho	29 7/8" (758.8 mm)
B	Alto	37 1/8" (943 mm)
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	29 5/16" (743.9 mm)
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	36" (914.4 mm)
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	24 3/4" (629.4 mm)
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	26 7/8" (683 mm)
G	Profundidad cuando el cajón está totalmente abierto	38 7/16" (976.7 mm)
H	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	48 5/8" (1 235.9 mm)

## Espacios libres



- ❶ Mínimo
- ❷ Espacio mínimo a la izquierda/derecha de la pared
- ❸ Profundidad máxima para gabinetes ubicados sobre la mesada
- ❹ Borde frontal del panel lateral de la estufa delante del gabinete
- ❺ Para gabinetes debajo de la placa de cocción y en la parte posterior de la estufa

## Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico

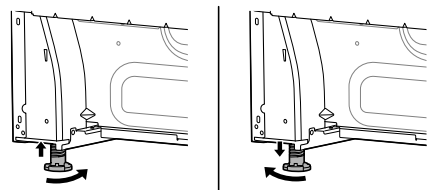


## Nivelando

### Nivelación de la estufa

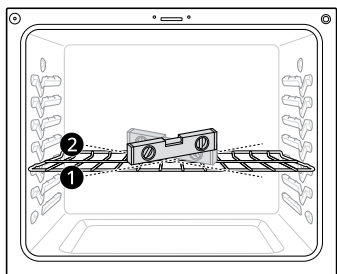
Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente,

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 ❶. Luego verifique la dirección ❷.



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

## Conexión de gas

### Cómo brindar el suministro adecuado de gas

- Su estufa está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua con gas natural o 10" de columna de agua con LP.
- Asegúrese de suministrarle a su estufa el tipo de gas para el cual está configurada.
- Esta estufa es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la estufa con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la estufa.
- Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.
- Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.
- El regulador de presión ubicado en la entrada de la estufa debe permanecer en la línea de suministro, independientemente del tipo de gas que se utilice.
- Un conector metálico flexible utilizado para unir la estufa al suministro de gas debe tener un

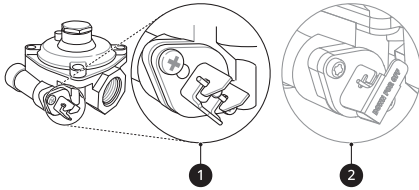
diámetro interior de 5/8" y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

## Conexión de la estufa al gas

### ⚠ ADVERTENCIA

- Aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
  - El electrodoméstico y su válvula de corte individual deben estar desconectados del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión que se realice a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- 
- Corte el suministro de gas a la estufa con la válvula antes de retirar la estufa anterior y déjela de ese modo hasta que se haya completado la nueva instalación.
  - Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la estufa, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional de la Asociación de Normalización Canadiense (Canadian Standards Association, CSA), excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.
  - Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la estufa con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.
  - Nunca reutilice un conector usado cuando instale una estufa nueva.
  - Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.
- 1 Instale un adaptador de unión acampanada macho de 1/2" o 3/4" a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.

- 2** Instale un adaptador de unión acampanada macho de 1/2" a la rosca interna de 1/2" NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.
- Compruebe que el regulador de la válvula de gas se encuentre en posición abierta.



- 1 Posición abierta de la palanca
- 2 Posición cerrada de la palanca

**NOTA**

- El regulador de presión de gas está en posición abierta desde fábrica. Si la estufa no funciona bien después de la instalación, asegúrese que el regulador de la válvula esté en posición abierta.

- 3** Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la estufa. Ubique la estufa para permitir la conexión en la válvula de corte.
- 4** Una vez realizadas todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en posición OFF (APAGADO) y que la válvula del regulador de presión esté abierta antes de abrir el paso principal de gas.
- Podría haber fugas de gas y crear una situación peligrosa. Las fugas de gas no pueden determinarse solo por el olor.

- 5** Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.
- Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.

**⚠ ADVERTENCIA**

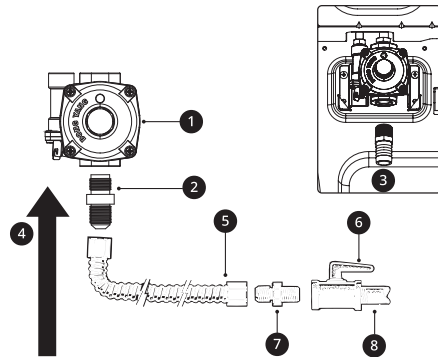
- No use una llama para detectar fugas de gas.

**NOTA**

- La instalación debe cumplir los códigos locales o, en ausencia de estos, con lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.

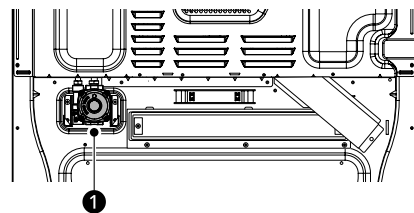
**Montaje del conector flexible**

Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de corte de gas de la estufa y cómo cerrarla si es necesario.



- 1 Regulador de presión
- 2 Adaptador de 1/2"
- 3 Adaptador de 1/2"
- 4 Flujo de gas a la estufa
- 5 Conector flexible (6 pies máx.)
- 6 Válvula de corte de gas
- 7 Adaptador de 1/2"
- 8 Tubería de gas de 1/2" o 3/4"

**Posición del regulador de presión**



- 1 Regulador de presión

## Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas LP)

La estufa viene de fábrica con los obturadores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas natural. Si la estufa se convierte a gas LP, siga las instrucciones del kit de conversión para ajustar los obturadores de aire adecuadamente. Un técnico calificado debe realizar la conversión a gas LP.

## Conexión de electricidad

### Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 voltios, 60 Hz protegido por un disyuntor de 15 o 20 A o fusible de fusión lenta.

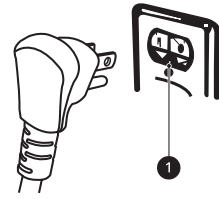
Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, con lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, NFPA70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02

### Conexión a tierra

#### ⚠️ ADVERTENCIA

- Por razones de seguridad personal, este aparato debe contar con una conexión a tierra adecuada.
  - Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de toma de tierra con tres clavijas para su protección contra el riesgo de descargas eléctricas y debe estar enchufado directamente en un tomacorriente con una toma de tierra adecuada.
  - No corte ni retire la clavija de toma a tierra de este enchufe.
  - El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo en la pared y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.
- 
- El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas (conexión a tierra) que se conecta a un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, a fin de minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.
  - Si se encuentra un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo por uno con tres puntas con la conexión a tierra adecuada.

- Asegúrese de que haya una conexión a tierra ❶ adecuada antes del uso.



- No utilice un enchufe adaptador. Desconectar el cable de alimentación genera tensión indebida en el adaptador y una falla eventual en el terminal a tierra del adaptador.

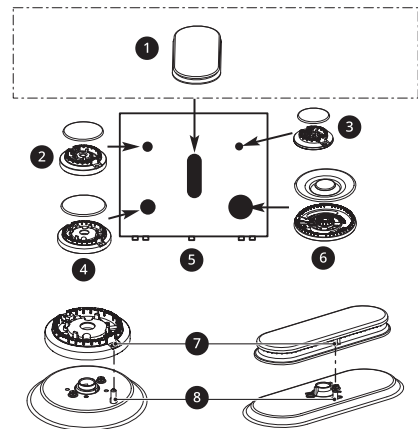
## Quemadores de superficie

### Ensamblaje de los quemadores de superficie

#### ⚠️ PRECAUCIÓN

- No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

- 1 Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción.
  - Hay tapas y cabezales de quemadores de tamaño pequeño, mediano, grande, ovalado (en el centro) y extragrande.
- 2 Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas.
- 3 Asegúrese de que el orificio del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.



- 1 Juego de cabezal/tapa del quemador ovalado (central)
- 2 Cabezal y tapa del quemador mediano
- 3 Cabezal y tapa del quemador pequeño
- 4 Cabezal y tapa del quemador grande
- 5 Frente de la estufa
- 6 Cabezal y tapa del quemador doble
- 7 Orificio
- 8 Electrodo

## Verificación de encendido de los quemadores de superficie

### Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición **Lite**. Escuchará un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición **Lite**. Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

### Calidad de las llamas

Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.

### Llamas amarillas

Solicite mantenimiento.



### Puntas amarillas en conos externos

Esto es normal para el gas LP.



### Llamas azul claro

Esto es normal para el gas natural.

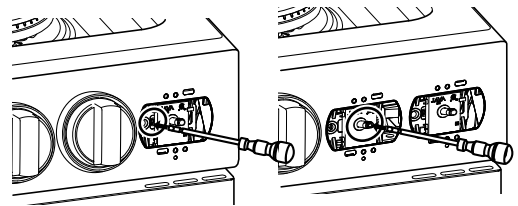


### NOTA

- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

## Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])

- 1 Encienda todos los quemadores de superficie.
- 2 Gire la perilla del quemador que se está ajustando hasta la posición **Lo**.
- 3 Quite la perilla y el anillo de la perilla.
- 4 Inserte un destornillador pequeño de hoja plana con una longitud mínima de 3" (76.2 mm) y un diámetro de 3/32" (2.4 mm) en la abertura marcada a continuación.



1 Calentador doble a fuego lento

2 Calentador a fuego lento sin incluir el calentador doble

- 5 Gire el tornillo para ajustar.
  - Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.
- 6 Vuelva a colocar la perilla.
- 7 Pruebe la estabilidad de la llama.
  - Prueba 1: Gire la perilla de **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.
  - Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo** abra y cierre la puerta del

horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada debido al movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.

- 8** Repita los pasos del 1 al 7 para cada quemador de superficie.

**NOTA**

- El producto se envía con el ajuste de llama baja (Simmer/Fuego lento) en el límite inferior. No se puede establecer más bajo.

## Relleno trasero opcional

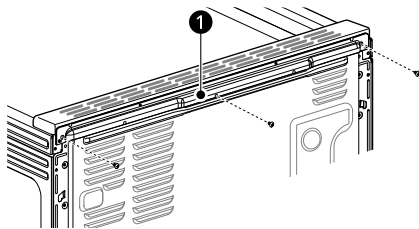
### Instalación de la placa trasera

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

**NOTA**

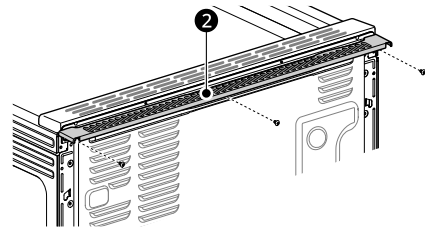
- Si la profundidad de la encimera es mayor que 25 3/8", habrá un espacio entre el kit del filtro y la pared posterior.
- Si la profundidad de la encimera es menor que 24 3/4", el panel de control no se colocará al ras de la encimera.

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



**1** Soporte trasero

- 2** Fije el soporte y la placa trasera 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 estufa y morir.

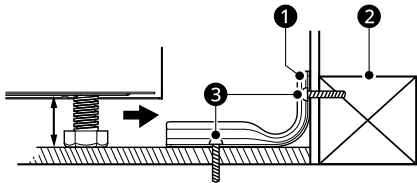


- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la estufa. No opere la estufa 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 estufa con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La estufa 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 estufa se caiga si no está bien instalado.

- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la estufa hacia adelante para verificar una correcta instalación.
- Esta estufa 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.

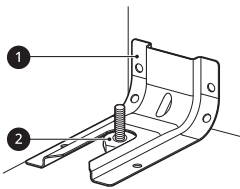
### Uso de la plantilla de soporte antivuelco

- 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 estufa.
- Los tornillos ③ deben ser aptos para madera u hormigón.



- ① Soporte antivuelco
- ② Placa de pared

### Colocación del dispositivo antivuelco



- ① Soporte antivuelco
  - ② Pata de nivelación
- 1 Deslice la estufa 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 estufa hacia adelante.

## Prueba de funcionamiento

### Pruebe la estufa antes de usarla

#### NOTA

- No intente encender los quemadores de Hornear o Asar durante un corte de energía. La estufa tiene un sistema de encendido eléctrico y no se puede utilizar sin energía eléctrica.

### Verificación del funcionamiento de los quemadores para hornear

Para verificar el encendido del quemador para hornear, siga los pasos que se indican a continuación:

- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y, seguidamente, **Hornear**.
  - Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
  - La temperatura por defecto es 350 °F (180 °C).
- 3 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

#### NOTA

- El quemador podría demorar entre 30 y 90 segundos para comenzar a calentar.

### Verificación del funcionamiento de los quemadores para asar

Para verificar el encendido del quemador para asar, siga los pasos que se indican a continuación:

- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y, seguidamente, **Asar**.
  - Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
  - El ajuste por defecto de la temperatura es **Alto** (Alta).
- 3 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

**NOTA**

- El quemador podría demorar entre 30 y 90 segundos para comenzar a calentar.

## Extracción/Colocación de la manija de la puerta del horno

### Antes de extraer/colocar la manija de la puerta del horno

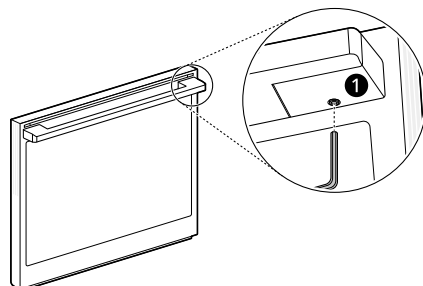
- Herramientas necesarias
  - Llave Allen de 3/32"

### **⚠ PRECAUCIÓN**

- Asegúrese de sujetar firmemente la manija al colocarla o extraerla para evitar que se caiga.
- Póngase guantes para su protección al colocar o extraer manijas.
- Le sugerimos que otra persona sostenga la manija en su lugar mientras usted extrae/inserta los tornillos.
- No balancee la manija para evitar golpear a personas o animales cercanos.
- Verifique que los tornillos de fijación están en su lugar y que las cavidades de las manijas en sus extremos están colocadas correctamente por encima de las fijaciones de montaje de las puertas. Las cavidades deben poder deslizarse hacia abajo sobre las fijaciones de montaje de la puerta gracias a que los tornillos de fijación están suficientemente aflojados.
- Asegúrese de que no quede ningún espacio entre la puerta y la manija, luego de instalar la manija.
- Luego de colocar la manija, abra la puerta para verificar que todos los tornillos están totalmente montados.

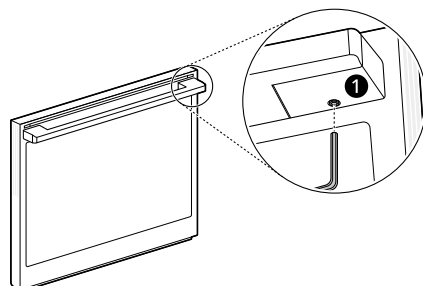
### Extracción de la manija de la puerta del horno

- 1 Afloje los tornillos de fijación ❶ situados en la parte inferior de la manija con una llave Allen de 3/32 pulg. y retire la manija.



### Colocación de la manija de la puerta del horno

- 1 Coloque la manija de la puerta ajustando las huellas de la manija por encima de las fijaciones de montaje y apriete los tornillos de fijación ❶ con una llave Allen de 3/32 pulg.



# FUNCIONAMIENTO

## Panel de control

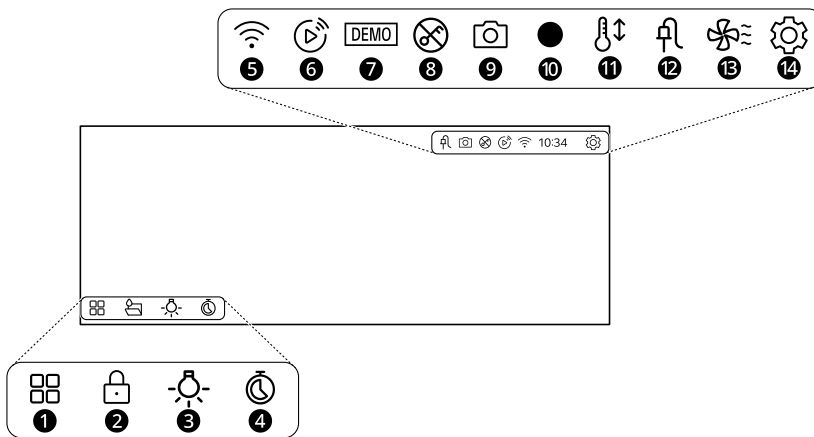
### Funciones del panel de control













❶ Botón Encendido/Apagado

### Iconos de la pantalla

Los iconos aparecen en la pantalla cuando se activan.

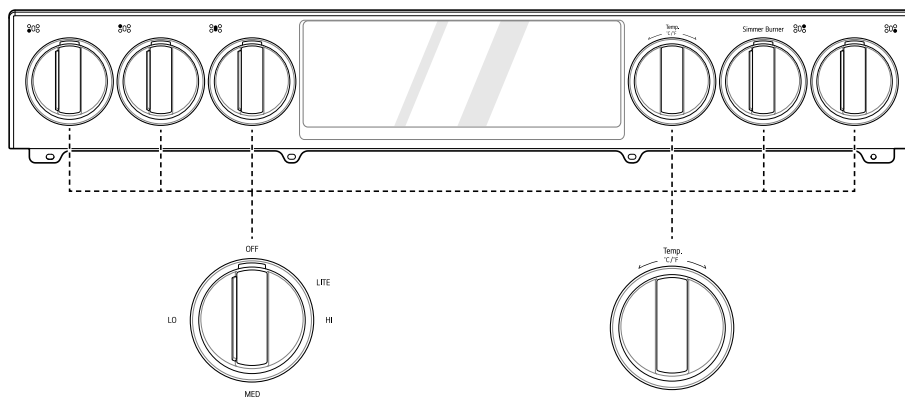


	<p>❶ <b>Ícono de todos los modos</b> Toque para ir a la pantalla <b>Todos los modos</b>.</p>
	<p>❷ <b>Ícono del bloqueo del control</b> Pulse para activar la función <b>Bloqueo de control</b>.</p>
	<p>❸ <b>Ícono de la luz</b> Pulse para encender o apagar la lámpara interior del horno.</p>
	<p>❹ <b>Ícono del temporizador</b> Toque para ir a la pantalla de ajuste del temporizador o a la pantalla de edición del temporizador.</p>
 	<p>❺ <b>Ícono Wi-Fi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparece cuando el horno está conectado a la red Wi-Fi.</li> <li>• Aparece cuando el horno está desconectado de la red Wi-Fi o no está conectado en la aplicación</li> </ul>

 	<p><b>6 Icono Inicio remoto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparece cuando el inicio remoto está activado.</li> <li>• Aparece cuando el inicio remoto está activado, pero la red Wi-Fi está desactivada o desconectada.</li> </ul>
	<p><b>7 Icono modo demo</b> Aparece cuando el modo Demo está activado</p>
	<p><b>8 Icono bloqueo de puerta</b> Aparece cuando el bloqueo de puerta está activado.</p>
	<p><b>9 Icono de cámara</b> Aparece cuando la cámara está activada.</p>
	<p><b>10 Icono REC</b> Aparece cuando la cámara está grabando.</p>
	<p><b>11 Icono de conversión automática</b> Aparece cuando la conversión automática de la convección está activada.</p>
	<p><b>12 Icono de sonda</b> Aparece cuando la sonda está conectada.</p>
	<p><b>13 Icono de enfriamiento del horno</b> Aparece durante el funcionamiento del horno (o tras finalizar) para indicar que el ventilador del horno está encendido.</p>
	<p><b>14 Icono de ajustes</b> Pulse para acceder a la pantalla de ajustes.</p>

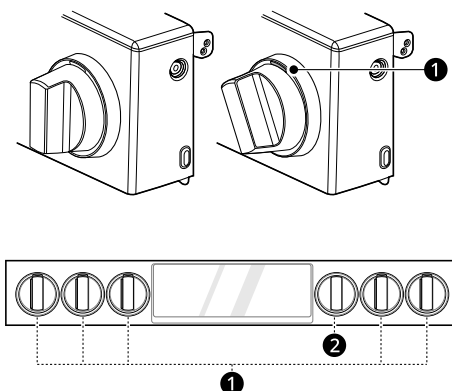
## Características de las perillas

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.



## Luz de perilla

La luz de la perilla ilumina el borde de esta al girarla para controlar los elementos calentadores (sin incluir el control de temperatura).



- ❶ Luz de perilla
- ❷ Control de temperatura

### NOTA

- El control de temperatura no tiene iluminación en el control.
- La activación de **Bloqueo de control** no impide que la luz de la perilla o los elementos de la placa de cocción se enciendan al girar una perilla de la placa de cocción.

## Cambio de configuración del horno

### 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
Reloj	12 horas	01:00 h/min.	12:59 h/min.	-
	24 horas	0:00 h/min.	23:59 h/min.	-
Temporizador	12 horas	0:01 min./seg.	11:59 h/min.	-
	24 horas	0:01 min./seg.	11:59 h/min.	-
Tiempo de cocción	12 horas	0:01 h/min.	11:59 h/min.	-
	24 horas	0:01 h/min.	11:59 h/min.	-

Característica	Min. Temp. / Hora	Máx. Temp. / Hora	Predeterminado
Hornear	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 175 °C 12 horas
Horneado por convección	170 °F / 80 °C 80 °C (*66 °C)	550 °F (*525 °F) / 285 °C (*271 °C)	350 °F (*325 °F) / 175 °C (*161 °C) 12 horas
Asado por convección	300 °F (*275 °F) / 150 °C (*136 °C)		
Asar	<b>Bajo</b> 0:01 h/min.	<b>Alto</b> 02:59 h/min.	<b>Alto</b> 3 horas
Calentar	<b>Bajo</b> 0:01 h/min.	<b>Alto</b> 02:59 h/min.	<b>Media</b> 3 horas
Prueba	-	-	12 horas
Pizza	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 175 °C 12 horas
Comida congelada	300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	400 °F / 205 °C 12 horas
Fritura al aire			
Cocción al vacío	100 °F / 38 °C 0:01 h/min.	205 °F / 96 °C 47:59 h/min.	130 °F / 54 °C 48 horas
Asado al aire	300 °F / 150 °C 0:01 h/min.	550 °F / 285 °C 11:59 h/min.	400 °F / 205 °C 12 horas
Recalentar crujiente	300 °F / 150 °C 0:01 h/min.	550 °F / 285 °C 11:59 h/min.	350 °F / 175 °C 12 horas
Deshidratar	100 °F / 38 °C 0:01 h/min.	200 °F / 93 °C 11:59 h/min.	160 °F / 71 °C 12 horas
Sonda	80 °F / 30 °C	210 °F / 95 °C	150 °F / 65 °C
Autolimpieza	3 horas	5 horas	4 horas
EasyClean	-	-	10 min.

**NOTA**

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

**Wi-Fi**

Conecte el electrodoméstico a una red Wi-Fi doméstica para utilizar el Inicio remoto y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Funciones inteligentes para obtener más detalles.

**Ajuste de Wi-Fi**

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Red y sistema**.

- 2 Pulse "**Wi-Fi**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Pulse "**Ajustar Wi-Fi**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 4 Siga las instrucciones en la Guía Wi-Fi de la pantalla.

### Reinicio del Wi-Fi

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Red y sistema**.
- 2 Pulse "**Wi-Fi**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Pulse "**Restablecer Wi-Fi**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 4 Siga las instrucciones en la Guía Wi-Fi de la pantalla.

### Inicio remoto

Esta función se puede usar con los modos **Cocción manual** para iniciar o detener remotamente la operación de cocción. El electrodoméstico debe estar conectado a una red doméstica Wi-Fi para poder usar **Inicio remoto**.

### Configuración de Inicio remoto

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Red y sistema**.
- 2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Inicio remoto** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.
- 3 Si **Encendido** está seleccionado, el icono **Inicio remoto** aparece en la parte superior de la pantalla.



- 4 Siga las instrucciones en la app **LG ThinQ** para usar la función Inicio remoto.

### Cámara y AI Gourmet

Cuando la configuración de la cámara está activada, puedes usar las funciones de la cámara en la aplicación **LG ThinQ**.

### Ajuste de cámara

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Red y sistema**.
- 2 Pulse "**Camera & Gourmet IA**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Pulse el interruptor ubicado junto a **Cámara** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.
- 4 Si se selecciona **Encendido**, el icono de Cámara aparece en la parte superior de la pantalla.



Cuando el ajuste de Recomendación de menú está **Encendido** y la puerta del horno inferior está cerrada, el reconocimiento de alimentos se inicia inmediatamente luego de ingresar la pantalla de inicio.

### Ajuste de Recomendación de menú

- 1 Asegúrese de que **Cámara** esté activada (**Encendido**).
- 2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Recomendación de menú** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.

Cuando el ajuste Alarma de dorado esté en **Encendido** y se esté cocinando un menú de cocción automática con opción de dorado, la alarma le notificará cuando comience el dorado durante la cocción.

### Ajuste de la Alarma de dorado

- 1 Asegúrese de que **Cámara** y **Wi-Fi** estén activados (**Encendido**).

- 2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Alarma de dorado** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.

### Bloqueo de control

La función de **Bloqueo de control** evita automáticamente que se enciendan la mayoría de los controles del horno. Todas las funciones están deshabilitadas excepto el botón de **Alimentación**. El bloqueo de control no bloquea la puerta del horno.

#### Lock (Bloqueo)

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.
- 2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Bloqueo de control** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.

#### Desbloqueo

- 1 Toque en cualquier parte de la pantalla mientras **Bloqueo de control** está encendido.
- 2 Una pantalla emergente aparece. Toque y mantenga pulsado el ícono de candado por 3 segundos para apagar el Bloqueo de control.

### Pantalla

Ajuste la duración del tiempo previo a que la pantalla esté en reposo.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **Encendido:** siempre encendido
- **Apagado:** se apaga automáticamente si está inactiva por 10 minutos.
- **Modo nocturno:** se apaga de 10:00 PM a 5:00 AM.

#### Ajuste de la opción de pantalla

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.

- 2 Pulse "**Pantalla**" (Cámara y Alta cocina con IA).

- 3 Seleccione la opción deseada.

### Brillo

Ajuste el brillo de la pantalla LCD del 20 % al 100 % en incrementos de 20 %.

#### Ajuste del brillo de la pantalla

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.
- 2 Pulse "**Brillo**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Ajuste la luminosidad pulsando los botones +/ -, pulsando la barra o arrastrando la barra.

### Tema del reloj

El reloj cuenta con cinco temas diferentes.

#### Ajuste del tema del reloj

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.
- 2 Pulse "**Tema del reloj**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Deslice para navegar por los temas del reloj y seleccione uno de ellos.

### Volumen

Ajuste el volumen de las siguientes funciones: inicio del horno, funcionamiento de botones, fin de cocción, precalentamiento completo.

#### Ajuste del Horno volumen

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.

- 2 Pulse "**Volumen**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Ajuste el volumen pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra.

**NOTA**

- Hay 3 opciones de volumen: **Alto** (Alto), **Bajo** (Bajo), y **Silenciar** (Silenciado).

**Idioma**

Seleccione el idioma de visualización entre inglés, español o francés.

**Selección de idioma**

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.
- 2 Pulse "**Idioma**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Seleccione el idioma que desee.

**Fecha y hora**

La fecha y la hora se muestran en la pantalla LCD cuando el horno no está en uso.

**NOTA**

- Cuando el ajuste de sincronización automática de la hora está activado, la fecha y la hora del servidor se aplican automáticamente. La sincronización automática de la hora requiere una conexión Wi-Fi.
- La fecha y la hora se pueden configurar por separado si la configuración de sincronización automática de la hora está desactivada.

**Configuración de la sincronización horaria automática**

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.

- 2 Pulse "**Fecha y hora**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Pulse el interruptor ubicado junto a **Sincronización automática de la hora** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.

**Ajuste de fecha**

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.
- 2 Pulse "**Fecha y hora**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Desplácese para establecer la fecha correcta.

**Ajuste de la hora actual**

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Tiempo**.
- 2 Pulse "**Fecha y hora**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Desplácese para ajustar la hora y los minutos. También puede pulsar el ícono del teclado numérico e ingresar los números deseados.

Ícono del teclado numérico	
----------------------------	---

**Ajuste el formato de hora**

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.
- 2 Pulse "**Fecha y hora**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Pulse el interruptor ubicado junto a **Tiempo de 24 horas** para seleccionar **12 H** u **24 H**.

## Unidad de temperatura

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.

### Selección de grados Fahrenheit o Celsius

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.
- 2 Pulse "**Unidad de temperatura**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Seleccione la unidad de temperatura deseada.

## Sabbath

El Modo Sabbath se usa generalmente en las fiestas y el Sabbath judío. Cuando el modo Sabbath está activo, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función del horno están inactivos. Aparecerá **Sabbat** y la temperatura establecida en la pantalla.

Cuando el modo **Sabbat** está habilitado, el electrodoméstico se puede usar sin tener que encenderlo o apagarlo.

Mientras el horno está en modo **Sabbat**, las siguientes funciones están deshabilitadas:

Ajustes de Temperatura, Tiempo de cocción, Pantalla, Encendido/Apagado de la luz del horno, Funciones de alarma y Wi-Fi.

### Ajuste del modo Sabbath

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.
- 2 Pulse "**Sabbat**" (Cámara y Alta cocina con IA).

- 3 Pulse Temperature para establecer la temperatura deseada. Para ajustar la temperatura, pulse los botones +/-, pulse la barra o arrastre la barra.
  - También puede usarse el ícono del teclado numérico para configurar la temperatura directamente. Pulse "**De acuerdo**" para confirmar.
- 4 Si lo desea, pulse tiempo de cocción para establecer la duración de cocción. Desplácese para establecer el tiempo de cocción deseado.
  - También puede usarse el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente. Pulse "**De acuerdo**" para confirmar.
- 5 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 6 Para detener el modo **Sabbat**, presione el botón **Alimentación** en el panel de control.

### NOTA

- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de energía, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.
- Siempre cierre la puerta del horno antes de activar el modo Sabbath.
- La sonda no está disponible en el modo Sabbath.

## Pantalla de Inicio

Hay cinco temas de pantalla diferentes disponibles.

### Configuración de la Pantalla de Inicio

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.
- 2 Pulse "**Pantalla inicial**" (Cámara y Alta cocina con IA).

- 3** Seleccione el tema de la pantalla de inicio que desee.
- **Menú principal**
  - **Cocción manual**
  - **Autococción**
  - **Cocción reciente**
  - **Mis recetas**

## Ajuste de temperatura

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

### NOTA

- Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita un ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (11 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

## Ajuste de la temperatura

- 1** Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.
- 2** Pulse "**Ajuste de temperatura**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3** Ajuste la temperatura pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra.

## Modo de conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Horneado por convección** y **Asado por convección**, 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 **Horneado por convección** e ingresa 350 °F, en la pantalla aparecerá 325 °F después de precalentar.

## Configuración del modo de conversión automática a convección

- 1** Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.
- 2** Pulse el interruptor ubicado junto a **Conversión automática de convección** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.
- 3** Cuando se activa **Conversión automática de convección**, el icono de Conversión automática aparece en la parte superior de la pantalla.

## Luz de alarma de precalentado

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 encender o apagar la luz de la alarma de precalentamiento.

## Ajuste de la luz de alarma de precalentamiento

- 1** Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.
- 2** Pulse el interruptor ubicado junto a **Luz de alarma de precalentamiento** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.

## Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ se puede ejecutar a través de la aplicación para teléfonos inteligentes **LG ThinQ** o llamando al soporte. Coloque la boquilla de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función Smart Diagnosis" en la sección Smart Diagnosis para obtener instrucciones detalladas.

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Mantenimiento e información**.
- 2 Pulse "**Smart Diagnosis**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Pulse **Iniciar** para iniciar el tono de diagnóstico.

## Restablecimiento de fábrica

Esta función regresa todos los ajustes a los predeterminados de fábrica.

### PRECAUCIÓN

- Todos los datos almacenados serán eliminados.

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Mantenimiento e información**.
- 2 Pulse "**Restablecer los ajustes de fábrica**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, pulse **Reinicio**.

## Licencia de código abierto

Esta pantalla muestra una lista del software de código abierto contenido en este producto. Consulte las licencias indicadas para conocer los términos y condiciones de su uso.

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Mantenimiento e información**.
- 2 Pulse "**Licencia de código abierto**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Pulse **Ver contenido** para leer el texto de la Licencia de Código Abierto.

## Quemadores de superficie de gas

### Antes de usar los quemadores de superficie a gas

Lea todas las instrucciones antes de usar.

### ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se gire a la posición **Apagado**. Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- Use el tamaño adecuado de olla. No use ollas inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. A fin de evitar derrames, asegúrese de que el recipiente tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la estufa pueden encenderse. Use ollas con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

### PRECAUCIÓN

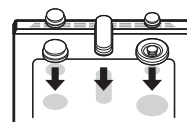
- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
- No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin colocar utensilios de cocina en la rejilla.
- El acabado de la rejilla puede saltarse si no hay utensilios de cocina que absorban el calor.
- Tocar las rejillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.
- Qué hacer si huele gas
  - Abra las ventanas.
  - No intente encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
  - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en posición **Apagado** antes de suministrar gas a la estufa.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de llama alta. Las salpicaduras o los derrames pueden provocar humo y encenderse.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Controle el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde del utensilio de cocina. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una pieza de los utensilios de cocina. No use toallas ni otros paños abultados. Use siempre agarraderas.
- Al usar utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de los utensilios hacia la parte trasera de la estufa sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede encender objetos inflamables y aumentar la presión de los recipientes cerrados, lo que puede provocar su estallido.
- Vigile con atención los alimentos que se frían con llama alta.
- 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.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use woks sobre los quemadores de superficie si tienen anillos de metal que se colocan sobre la rejilla del quemador para sostenerlos. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la rejilla y el cabezal del quemador. También

puede hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede provocar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.

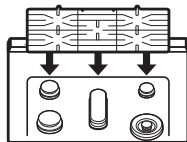
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, en especial una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la placa de cocción. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Apagado** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Siempre coloque las perillas en posición **Apagado** antes de quitar los utensilios de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que puedan volarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en las posiciones adecuadas.



- Asegúrese de que todas las rejillas estén colocadas en las posiciones adecuadas antes de usar los quemadores.
  - Tenga cuidado al instalar o retirar las rejillas, ya que los extremos ásperos pueden causar

arañazos en la superficie de la placa de cocción.



- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.

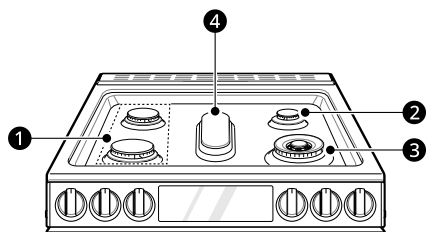


## NOTA

- Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

## Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su estufa de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



### 1 Quemadores mediano y grande

Los quemadores mediano y grande son los principales para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores para fines generales se pueden regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia variedad de necesidades culinarias.

### 2 Quemador pequeño

El quemador más pequeño se utiliza para alimentos delicados como salsas o los que requieren calor bajo durante un período prolongado de tiempo de cocción.

### 3 Quemador doble

El quemador doble es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido. Se puede usar con utensilios de cocina de 10 pulgadas o más de diámetro.

### 4 Quemador ovalado

El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con parrilla u ollas ovaladas.

## Uso de los quemadores de gas de superficie

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Haga coincidir el tamaño del elemento o quemador de la placa de cocción con el tamaño del utensilio en uso. El uso un elemento grande para una olla pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta del elemento constituye un riesgo de quemadura o incendio.
- Limpie las perillas regularmente. La suciedad u objetos extraños en las perillas podrían interferir con el funcionamiento del botón.
- No aplique fuerza excesiva al utilizar los botones y las funciones de bloqueo, ya que podrían dañarse.
- Las superficies de las perillas podrían estar calientes luego de la cocción. Deje que las perillas se enfríen lo suficiente o póngase un guante de cocina previo a tocarlas.
- Los botones deben estar ajustados correctamente para garantizar las funciones previstas de las perillas.

## NOTA

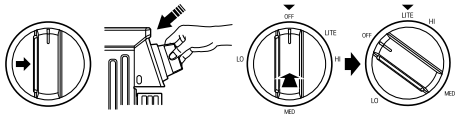
- Si va a remover y reensamblar la perilla, mantenga pulsado el botón lateral mientras presiona la perilla completamente sobre el eje.

**1** Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las rejillas estén colocados en las posiciones adecuadas.

**2** Coloque el utensilio de cocina sobre la rejilla.

**3** Presione el botón lateral de la perilla.

- 4** Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **Lite** para encender el quemador.



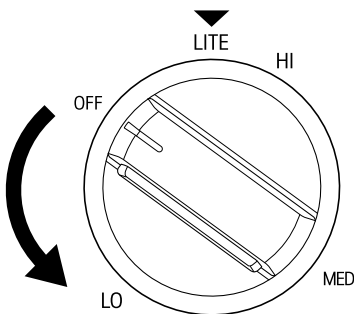
**NOTA**

- El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.
- La perilla de modo del horno no tiene botón. (en algunos modelos)
- Para utilizar las perillas de la placa de cocción sin presionar el botón lateral, utilice la función de bloqueo de botón.

- 5** Gire la perilla de control para regular el tamaño de llama.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador. Una descarga eléctrica podría hacerlo volcar una olla caliente.



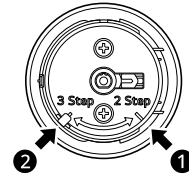
**Uso del Bloqueo de Perillas**

Puede ajustar el bloqueo de perilla en cada perilla de la placa de cocción para que no tenga que presionar el botón para utilizar la perilla. Retire y ajuste una perilla a la vez.

- 1** Asegúrese de que la perilla está en la posición **Apagado** y tire de ella hacia afuera de su eje.

- 2** En la parte posterior del anillo de la perilla, gire la pestaña negra a la posición de **2 Step** o **3 Step**.

- Si desliza la lengüeta a la posición **2 Step** **1**, la perilla se puede usar sin presionar el botón.
- Si desliza la lengüeta a la posición **3 Step** **2**, debe presionar el botón para usar la perilla.



- 3** Una vez que el bloqueo de la perilla esté ajustado como desee, vuelva a instalar la perilla. Para reinstalar, sostenga la perilla con la etiqueta **Apagado** en la parte superior y deslice la perilla directamente sobre su eje.

**NOTA**

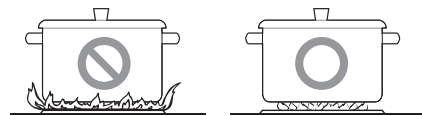
- La lengüeta negra debe estar alineada con la marca **2 Step** o **3 Step** para garantizar el funcionamiento adecuado de la perilla y del botón.

**Ajuste del tamaño de la llama**

Mire la llama, y no la perilla, mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.



**NOTA**

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad; por ejemplo, si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.

**NOTA**

- Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

**Uso de los utensilios de cocina adecuados**

- Aluminio
  - Se recomienda el uso de utensilios de cocina de peso medio porque se calientan más rápido y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use ollas con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
- Hierro fundido
  - Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.
- Acero inoxidable
  - Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
- Utensilios de cocina esmaltados
  - En ciertas condiciones, el esmalte de los utensilios de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
- Vidrio
  - Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio: para usar en el horno y en la superficie de la estufa.
- Vitrocerámica refractaria
  - Se puede usar para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de los utensilios de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las estufas de gas.

**NOTA**

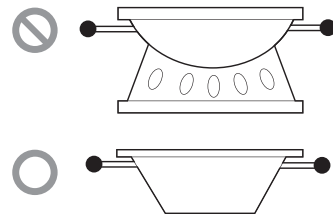
- Haga coincidir el tamaño de los utensilios de cocina con la cantidad de comida que cocine para ahorrar energía al calentar. Calentar 1/2 litro de agua requiere más energía en una olla de 3 cuartos que en una de 1 cuarto.

**Uso de un wok**

Si utiliza un wok, use uno de 14 pulgadas o menos con fondo plano. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la rejilla.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

**Uso de la rejilla para wok**

Utilice la rejilla para wok incluida para sostener un wok de 12" a 14" con base redondeada.

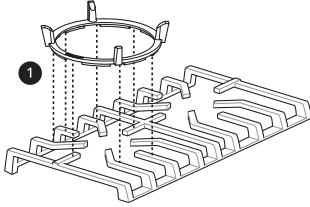
**⚠ PRECAUCIÓN**

- Apague todos los quemadores y deje que las rejillas para wok y de los quemadores, y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.
- La rejilla para wok se mantiene caliente durante mucho tiempo. Use siempre un guante para horno al instalar o retirar la rejilla para wok. No guarde la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador.
- No use recipientes de base plana o woks de tamaño incorrecto sobre la rejilla para wok. El recipiente o el wok podrían inclinarse y causar lesiones personales.
- No utilice un wok de más de 14" sobre la rejilla para wok. De lo contrario, las llamas del quemador pueden propagarse de forma excesiva y dañar la superficie de cocción.

- 1 Apague todos los quemadores y deje que las rejillas y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.
- 2 Si es necesario, quite la parrilla. No quite las rejillas estándares de los quemadores.

**3** Coloque la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador frontal izquierdo o derecho, alineando las ranuras de la rejilla para wok con los dedos de la rejilla del quemador.

- Asegúrese de que el lateral identificado como **FRONT** (FRENTE) esté orientado hacia el frente.



1 Frente

**NOTA**

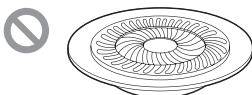
- Asegúrese de que la rejilla para wok esté estable y el wok se apoye firmemente sobre ella.
- No utilice un wok de un tamaño incorrecto que no se apoye de forma segura sobre la rejilla para wok.
- La rejilla para wok y la parrilla no se pueden utilizar de forma simultánea.
- Para un mejor rendimiento, coloque la rejilla para wok sobre el quemador frontal derecho de tamaño extra grande.
- No utilice la rejilla para wok con otros recipientes que no sean woks.
- Limpie la rejilla para wok con agua jabonosa caliente. No utilice limpiadores para horno, lana de acero ni limpiadores abrasivos. No limpie con el modo de autolimpieza.

**Uso de las rejillas en superficie**

No coloque rejillas sobre el quemador.

**PRECAUCIÓN**

- No use rejillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una rejilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

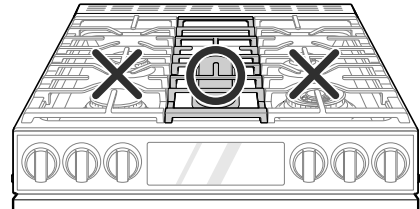


**Uso de la parrilla**

La parrilla recubierta antiadherente brinda una superficie de cocción extragrande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

**PRECAUCIÓN**

- Evite cocinar alimentos demasiado grasos, ya que podría producirse un derrame de grasa.
- La parrilla puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No sobrecaliente la parrilla. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios metálicos que puedan dañar la superficie. No utilice la parrilla como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos en la parrilla.



**NOTA**

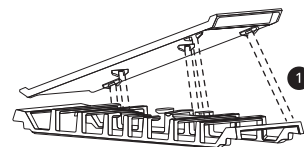
- Es normal que la parrilla se decolore con el tiempo.

**Cómo colocar la parrilla**

La parrilla solo puede usarse con el quemador central. La parrilla se debe ubicar correctamente en la rejilla central, como se indica a continuación.

**PRECAUCIÓN**

- No retire la rejilla central cuando use la parrilla.
- No retire la placa de la parrilla hasta que las rejillas, las superficies y la placa de la parrilla estén totalmente frías.
- La placa de la parrilla puede calentarse mucho al usar la placa de cocción, el horno o los sistemas para asar. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la placa de la parrilla.



1 Frente

## Guía de precalentamiento

Precaliente la parrilla según la guía a continuación y ajuste para lograr la configuración deseada.

- Tipo de alimentos: calentar tortillas
  - Ajuste de cocción: 5 (MED)
- Tipo de alimentos: panqueques
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: hamburguesas
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: huevos fritos
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: Tocino
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: salchichas para el desayuno
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)
- Tipo de alimentos: sándwiches calientes
  - Condiciones de precalentamiento: HI (ALTO) 5 min.
  - Ajuste de cocción: HI (ALTO)

### NOTA

- Después de utilizar la parrilla durante un tiempo prolongado, ajuste la configuración de la temperatura de parrilla como el calor retenido en la parrilla.

## En caso de corte de energía eléctrica

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de gas de superficie de su estufa con un cerillo.

Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con un cerillo. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

- 1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, y luego empuje la perilla.
- 2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **Lo**.

## Horno

### Antes de usar el horno

Lea todas las instrucciones antes de usar.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar que se decolore con el uso, siga los consejos en la sección de Mantenimiento.
  - Qué hacer si huele gas
    - Abra las ventanas.
    - No intente encender ningún aparato.
    - No toque ningún interruptor eléctrico.
    - No use ningún teléfono en su edificio.
    - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
    - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
  - No deje artículos de plástico o inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir o encender si se dejan muy cerca de la ventilación.
  - No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. Podría aumentar la presión en los recipientes cerrados y hacerlos explotar.
  - Los objetos metálicos se calentarán demasiado si los deja sobre la estufa y podrían causar quemaduras.
  - Las manijas de las ollas y sartenes sobre la placa de cocción podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.
- 
- 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.

- Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén conectados correctamente.
- Confirme el uso correcto de la estufa para el tipo de alimento que desee cocinar.
  - Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.

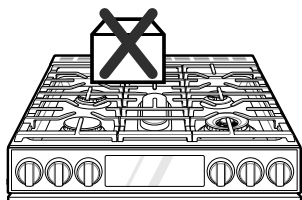
**NOTA**

- Si usa un termómetro en la cavidad del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.

- En caso de corte de energía, no utilice el horno.

**⚠ PRECAUCIÓN**

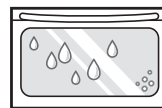
- No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un corte de energía eléctrica.
  - El horno y el asador no se pueden usar durante un corte de energía. Si el horno está en uso cuando se produce el corte, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando vuelva la energía, deberá reiniciar el horno (o la función Asar).
- No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.
  - Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. 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.



- No cubra las rejillas ni el fondo del horno con papel de aluminio.



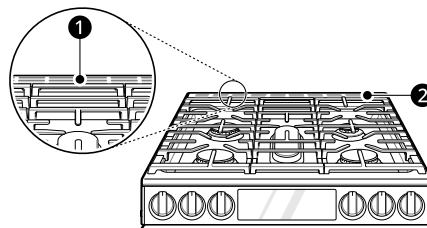
- Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.
  - A medida que el horno se calienta, el aire caliente del horno puede hacer que aparezca condensación en el vidrio de la puerta del horno. Estas gotas de agua son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.



**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.

Es normal que una luz amarilla sea visible mientras el horno está en funcionamiento. También es posible que vea vapor cuando cocine alimentos con un alto contenido de agua.



- ① Ventilación del horno
- ② Moldura de ventilación

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Los bordes de la ventilación de la estufa son filosos. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la estufa.
- 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.

## Uso de los estantes resistentes del horno

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Reposicione los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre las rejillas. No coloque objetos pesados en las esquinas de las rejillas. De lo contrario, las rejillas podrían dañarse o salirse de los rieles y causar lesiones personales.

## 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.

## Uso de los estantes deslizantes del horno

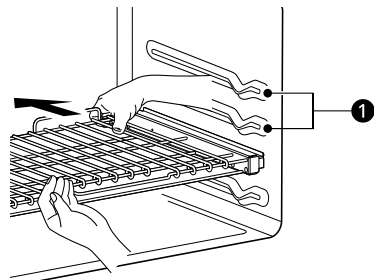
Los estantes deslizantes se deslizan hacia adentro y hacia afuera en un marco. Esto mantiene los utensilios de cocina pesados nivelados y evita que se deslicen hacia adelante cuando el estante está completamente extendida.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada 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.

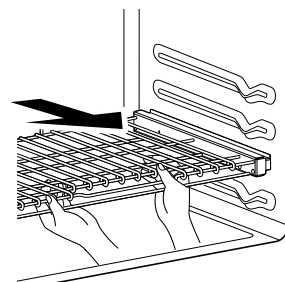
## Instalación de los estantes deslizantes

- 1 Comience con el estante en la posición cerrada. Sostenga el estante con una mano en el centro de la parte delantera y la otra mano en la esquina posterior derecha.
- 2 Inserte con cuidado el estante entre las guías del estante, y deslícelo hacia atrás hasta que el estante quede en su lugar.



① Guías de estante

- 3 Una vez que el estante esté bien colocado en la parte posterior, tire de todo el estante hacia adelante hasta que el estante encaje en su lugar.



## Extracción de los estantes deslizantes

- 1 Con el estante en la posición cerrada, sujete la parte delantera del estante y el marco y

levántelo. Empuje lentamente el estante hacia la pared trasera hasta que esté libre del tope del estante.

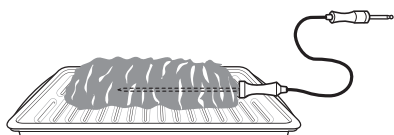
- Después de desenganchar el tope del estante, levante la parte posterior del estante y tire del estante y el marco hacia afuera entre las guías del estante.

## Meat Probe (Sonda para carne)

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Está disponible durante las funciones de Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Rostizar con aire o algunos menús de Cocción automática. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno al retirar la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne, en el muslo interno o en la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne al conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que sea posible.

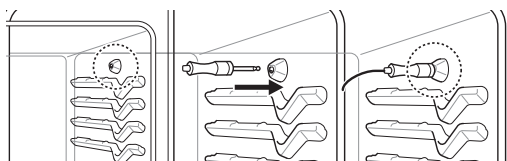
### Ajuste de la función Sonda para carne

- Inserte la sonda en la carne.



- Enchufe la sonda para carne al conector hembra.

- Sonda conectada** aparece en la pantalla y el ícono de sonda aparece en la parte superior de la pantalla.



### Uso de la función Sonda para Carne al cocinar

- Seleccione el modo de cocción. La sonda está disponible con **Hornear**, **Horneado por convección**, **Asado por convección** y **Asado al aire**.

- Pulse **Sonda** para establecer la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También se puede utilizar el icono del teclado numérico para establecer la temperatura de cocción directamente.

- Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

- Presione el botón **Iniciar**.

### Para detener la cocción

- Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.

- Pulse **Detener** en el elemento emergente.

### NOTA

- La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (30 °C) y 210 °F (95 °C). La pantalla muestra la temperatura modificada de la sonda. Cuando se alcanza la temperatura configurada de la sonda, el horno se apaga automáticamente.
- Para evitar la rotura de la sonda, asegúrese de que los alimentos estén descongelados completamente antes de insertarla.

### NOTA IMPORTANTE

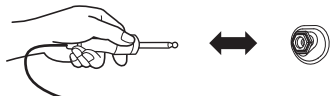
Presione el botón **Detener** si desea cancelar la cocción con sonda en cualquier momento. Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarle la sonda.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. No toque el asador. Si no se cumple con esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.
- Para evitar daños en la sonda para carne, no use pinzas para tirar de la sonda al retirarla.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No tire del cable para quitar la sonda. Al insertar o retirar la sonda, sostenga el cabezal de la sonda, no el cable.

**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) a 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada 350 °F (175 °C). Con este modo también se puede utilizar la sonda para carne.

**Ajuste de la función Hornear**

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Hornear** (Hornear).
- 3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.
- 4 Pulse **Temperatura** para establecer la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También se puede utilizar el icono del teclado numérico para establecer la temperatura de cocción directamente.
- 5 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

- 6 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
  - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
  - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 7 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 8 Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.
- 9 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 10 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar + **Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

**Cambiar los ajustes de Cocción**

- 1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

## Para detener la cocción

- 1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.
- 2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

## Moldes para hornear

- Al hornear en modos **Hornear**, use moldes para hornear con un metal oscuro o una superficie recubierta.

- Al hornear con **Horneado por convección**, también puede usar moldes para hornear con una superficie metálica brillante.
- Coloque siempre moldes para tartas en el centro de la bandeja o el estante del horno.
- Cuando se hornea con **Hornear**, puede colocar dos moldes para hornear lado a lado en el horno por un tiempo de horneado que sea solo ligeramente más largo.

### NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente luego de 12 horas.

## Consejos para el horneado

Resultados de horneado	Causa posible	Solución
La base del pastel es demasiado ligera	Posición incorrecta del estante del horno	Utilice un molde de horneado oscuro o coloque el pastel un estante más abajo.
El pastel se desmorona (se vuelve grumoso, empapado)	Temperatura del horno demasiado alta	Ajuste la temperatura ligeramente más baja.
	Tiempo de horneado demasiado corto	Establezca un tiempo de horneado más largo. El tiempo de horneado no puede reducirse ajustando una temperatura más alta.
	La mezcla contiene demasiado líquido	Utilice menos líquido. Siga las instrucciones sobre los tiempos de amasado, especialmente cuando utilice aparatos de cocina.
Los pasteles están demasiado secos	Temperatura del horno demasiado baja	La próxima vez ajuste una temperatura ligeramente más alta.
	Tiempo de horneado demasiado largo	Fije un tiempo de horneado ligeramente más corto.
Los pasteles se doran de forma desigual	Temperatura del horno demasiado alta y tiempo de horneado demasiado corto	Fije una temperatura de horneado ligeramente más baja y un tiempo de horneado ligeramente más largo.
	La mezcla se distribuye de forma desigual	Distribuya la mezcla uniformemente por la bandeja/molde de horneado.
Tiempo de horneado demasiado largo	Temperatura demasiado baja	La próxima vez ajuste una temperatura ligeramente más alta.

## Hornear y rostizar por convección

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y

permite una cocción uniforme y excelentes resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado

óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos y los sabores. Los alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera, y jugosos por dentro. El rostizado por convección es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.

### Ajuste del modo de Hornear y rostizar por convección

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse "**Cocción manual**" (Cocción manual) y seleccione **Horneado por convección** (Horneado por convección) o **Asado por convección** (Asado por convección).
- 3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.
- 4 Pulse **Temperatura** para establecer la temperatura de cocción deseada. Para ajustar la temperatura, pulse los botones +/-, pulse la barra o arrastre la barra. También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.
- 5 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.
- 6 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
  - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
  - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

- 7 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 8 Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.
- 9 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 10 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar + **Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

---

### NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente luego de 12 horas.
  - Los elementos calefactores y el ventilador se apagan si se abre la puerta. Se vuelven a encender después de cerrar la puerta.
  - El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección y se rostiza por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de hornear por convección.
- 

### Cambiar los ajustes de Cocción

- 1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

## Para detener la cocción

- 1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.

- 2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

## 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.

## Consejos para asar por convección

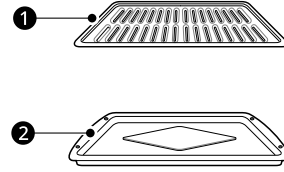
La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos y los sabores. Los alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera, y jugosos por dentro. El rostizado por convección es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.

Use una asadera y una rejilla cuando prepare carnes para asar por convección. La asadera contiene la grasa derramada, y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

- 1 Coloque el estante del horno en la posición recomendada.

- 2 Coloque la rejilla en la asadera.

- 3 Coloque la asadera en el estante del horno.



- 1 Rejilla
- 2 Asadera

## ⚠ PRECAUCIÓN

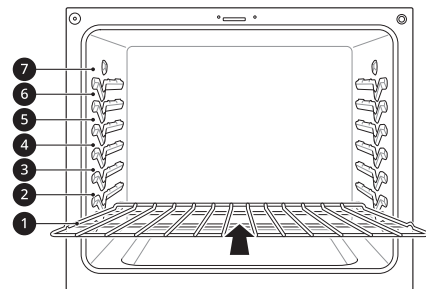
- No cubra el estante de rostizado con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (con la grasa hacia arriba) en el estante de rostizado.
- La presión del botón **Alimentación** durante la cocción elimina todos los ajustes.

## Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

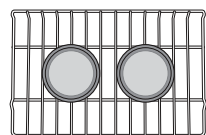
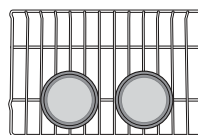
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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.

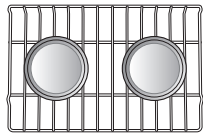
## Colocación de estantes y bandejas



### Horneado en varios estantes



Horneado en varios estantes	
Estante de desplazamiento (Posición 1)	Estante resistente (Posición 5)

Horneado en un solo estante

Estante resistente

### Guía para horneado en estantes

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

### Guía para rostizado en estantes

Comida		Posición del estante
Carne de res	Costilla	Poco cocidos Término medio Bien cocidas 2 2 2
	Costillas deshuesadas, solomillo superior	Poco cocidos Término medio Bien cocidas 2 2 2
	Lomo de res	Poco cocidos Término medio 2 2
Cerdo	Costilla	2
	Con hueso, solomillo	2
	Jamón, cocido	2
Aves	Pollo entero	3
	Presas de pollo	3
	Pavo	3

### 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 cubra el estante del horno con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Si se produce un incendio en el horno, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, eche bicarbonato sódico al fuego o utilice un extintor.
- NO eche agua ni harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que

un incendio provocado por grasa se propague y cause lesiones personales.

- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
  - Mantener la puerta cerrada al asar
  - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

**NOTA**

- Este electrodoméstico está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y aparece la palabra **Cierre la puerta para iniciar la cocción.** en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

**Configuración del modo Asar**

- 1** Presione el botón **Alimentación.**
- 2** Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Asar** (Hornear).
- 3** Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.
- 4** Pulse **Temperatura** y seleccione la temperatura de cocción deseada: **Bajo** (Baja), o **Alto** (Alta).
- 5** Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

- 6** Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
  - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 7** Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 8** Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 9** Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

**NOTA**

- Si el tiempo de cocción no está configurado, el horno se apaga automáticamente después de 3 horas.
- Los elementos calefactores y el ventilador se apagan si se abre la puerta. Se vuelven a encender después de cerrar la puerta.

**Cambiar los ajustes de Cocción**

- 1** Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2** Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3** Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4** Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

## Para detener la cocción

- 1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.
- 2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

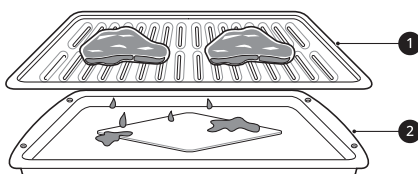
## Consejos para reducir el humo

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 **Bajo**.
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Utilice la configuración **Alto** de asar para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración **Bajo** de asar o cambie a la función Medium de asar.
- 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.



1 Rejilla

2 Asadera

\*: esta función es para usar con el estante de desplazamiento.

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios	
<b>Hamburguesas</b>	9 hamburguesas 1/2 a 3/4" de espesor	7*	6-7	4-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.	
<b>Bistecs de carne vacuna</b>	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb.	Poco cocidos	6 (7*)	7	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.	
		Término medio	6 (7*)	12		5-6
		Bien cocidas	6 (7*)	13		8-9
	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb.	Poco cocidos	4 (5*)	10		6-7
		Término medio	4 (5*)	12-15		10-12
		Bien cocidas	4 (5*)	25		16-18
<b>Tostadas</b>	De 1 a 9 piezas	5 (6*)	1-2	1-2		
<b>Pollo</b>	1 entero de 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo	2 (3*)	35-40	25	Ase con el lado de la piel hacia abajo.	
	2 pechugas	2 (3*)	25-30	10-15		
<b>Colas de langostas</b>	2-4 De 6 a 8 onzas c/u	3 (4*)	13-16	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.	
<b>Filetes de pescado</b>	1/4 a 1/2" de espesor	5 (6*)	7-8	6		

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
<b>Fetas de jamón</b> (precocidas)	1" de espesor		3 (4*)	10	5	
	1/2" de espesor		4 (5*)	7	4	
<b>Chuletas de cerdo</b> Bien cocidas	2 (1/2" de espesor)		4 (5*)	10	8	
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		4 (5*)	13	8-9	
<b>Chuletas de cordero</b>	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz.	Término medio	5 (6*)	6	4-7	
		Bien cocidas	5 (6*)	10	10	
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb.	Término medio	5 (6*)	10	4-6	
		Bien cocidas	5 (6*)	17	12-14	
<b>Tocino</b>	1/2 libra (aproximadamente 8 fetas finas)		4 (5*)	8	3	

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- No utilice el estante deslizante en la posición 7.

## 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 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)**

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

El modo Freír con aire puede ser programado para la cocción a cualquier temperatura desde 300 °F (150 °C) a 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 400 °F (205 °C).

Las temperaturas pueden alcanzar temperaturas de hasta 50 °F (10 °C) por encima de la temperatura de ajuste para un desempeño óptimo de punto crujiente.

**Ajuste del modo Freír con aire**

- 1** Presione el botón **Alimentación**.
- 2** Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Fritura al aire** (Hornear).
- 3** Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.
- 4** Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

- 5** Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
  - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
  - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

- 6** Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 7** Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 8** Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

**Cambiar los ajustes de Cocción**

- 1** Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2** Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

**3** Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

**4** Pulse **>** para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

### Para detener la cocción

**1** Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

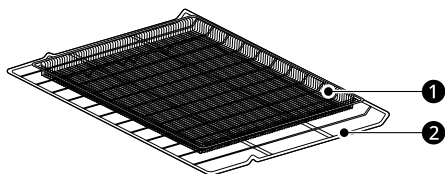
**2** Pulse **Detener** en el elemento emergente.

### NOTA

- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.
- Si cocina varias tandas de comidas, las últimas tandas pueden tardar menos en cocinarse.
- Los batidos y recubrimientos húmedos no se doran ni se endurecen cuando se usa el modo Freír con aire.

### Consejos para Air Fry (Freír con aire)

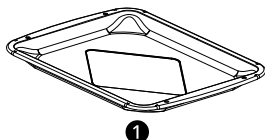
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
  - La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



① Bandeja para freír con aire

② Estante resistente

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



① Asadera

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina 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.

- 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).
- Ejecute ciclos de limpieza del horno (**EasyClean**) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con Freír con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

### Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para que caigan las gotas. Si es necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemem.

† Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
<b>PAPAS congeladas</b>					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	20	425	3	15-25	
Papas fritas congeladas (corte ondulado, 3/8" o 10 mm)	35	425	3	20-30	
Batatas fritas congeladas	25	425	3	15-30	
Tater Tots congeladas	50	450	3	15-25	
Hash Browns congeladas	40	425	3	15-25	
<b>PAPAS frescas/caseras</b>					
Papas fritas caseras (3/8" x 3/8" o 10 x 10 mm)	25	450	3	20-30	Corte las papas y sumérgalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escorra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas caseras	60	425	3	25-35	
<b>POLLO congelado</b>					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	400	3	20-30	

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Tiras de pollo congeladas	35	400	3	20-30	
Alitas de pollo congeladas	50	425	3	20-30	
<b>POLLO fresco con piel</b>					
Alitas de pollo frescas <sup>†</sup>	40	450	3	25-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas <sup>†</sup>	70	450	3	30-40	
Muslos	40	450	3	25-35	
Pechugas	40	450	3	25-35	
<b>OTRAS</b>					
Aros de cebolla empanados congelados	20	400	3	15-25	
Rollos primavera congelados (0.7 onzas c/u)	45	425	3	15-25	
Salchichas <sup>†</sup> (2.5 onzas c/u, 0.8" de diámetro)	90	400	3	15-25	
Camarones con coco congelados	25	400	3	15-25	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en su media concha (35 onzas)	35	425	3	15-25	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de tasa de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	50	425	3	25-35	
Vegetales mixtos	35	425	3	15-25	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

## Air Sous-Vide (Cocción al vacío por flujo de aire)

Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

La Cocción al vacío por flujo de aire usa aire para cocinar los alimentos " a fuego lento y despacio". Úselo para cocinar carne, pescado, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben envasarse al vacío en bolsas. No es necesario precalentar el horno cuando se usa la Cocción al vacío por flujo de aire. Consulte la guía de cocción para conocer

los ajustes recomendados de la Cocción al vacío por flujo de aire.

## Beneficios de la Cocción al vacío por flujo de aire

Las temperaturas más bajas y los tiempos de cocción prolongados que se usan en la Cocción al vacío proporcionan numerosos beneficios.

- **Más saludable**

En comparación con otros métodos de cocción, la cocción al vacío retiene la mayoría de los nutrientes originales de los alimentos.

• **Seguro y conveniente**

Los tiempos de cocción prolongados que se utilizan en la cocción al vacío permiten pasteurizar los alimentos. Debido a que los alimentos se envasan al vacío antes de cocinarlos, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente y luego guardar fácilmente después de la cocción.

• **Resultados crujientes y húmedos**

El control fino de la temperatura de la cocción al vacío es una excelente manera de lograr la textura perfecta al cocinar carne y aves. Las bajas temperaturas que se emplean en esta cocción retienen más humedad en los alimentos que los métodos de cocción convencionales. Después de cocinar, un último dorado en una sartén agrega el perfecto acabado crujiente.

**Configuración del modo Cocción al vacío por flujo de aire**

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Cocción al vacío** (Hornear).
- 3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.
- 4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

- 5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
  - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 8 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar + **Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar la cocción.

**Cambiar los ajustes de Cocción**

- 1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

**Para detener la cocción**

- 1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.
- 2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

## Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada

Comida		Cantidad	Estante Posición	Temp. (°F)	Hora		
					Min.	Objetivo	Máx.
Bistecs de carne vacuna		1" de espesor 14 - 17 onzas	3	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechuga	Pechugas	4 - 6 onzas	3	150	-	2 horas	2.5 horas
	Muslos (con hueso)	6 - 8 onzas	3	155	-	4 horas	6 horas
Salmón		1" de espesor 5 - 7 onzas	3	140	-	2 horas	2.5 horas
Verduras	Espárragos	2.8 onzas (6 c/u) 5.6 onzas (12 c/u)	3	185	20 min.	30 min.	45 min.
	Papas	dados de 1/2" hasta 36 onzas	3	200	-	25 horas	-
	Zanahorias	dados de 1/2" hasta 18 onzas	3	200	1.5 horas	2 horas	3 horas

### Rostizar con aire

El rostizado con aire es una forma rápida y práctica de asar sin necesidad de precalentamiento.

El modo Asado con aire puede programarse para cocinar a cualquier temperatura, desde 300 °F (150 °C) a 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 400 °F (205 °C). Este modo permite el uso de la sonda para carne.

### Ajuste del modo Rostizar con aire

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Asado al aire** (Hornear).
- 3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

- 4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.
- 5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
  - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
  - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

**8** Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

### Cambiar los ajustes de Cocción

- 1** Pulse **<** en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2** Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3** Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4** Pulse **>** para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

### Para detener la cocción

- 1** Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.
- 2** Pulse **Detener** en el elemento emergente.

### Pizza

Este sistema está diseñado para brindar un desempeño de cocción óptimo para pizzas al seleccionar automáticamente una combinación de los sistemas de calentamiento para asar y hornear.

### Configuración del modo Pizza

- 1** Presione el botón **Alimentación**.
- 2** Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Pizza** (Hornear).
- 3** Pulse **<** o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.

**4** Pulse **Temperatura** para establecer la temperatura de cocción deseada. Para ajustar la temperatura, pulse los botones **+/-**, pulse la barra o arrastre la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

**5** Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

**6** Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

**7** Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

**8** Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.

**9** Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

**10** Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

### NOTA

- El precalentamiento es necesario para obtener mejores resultados de cocción.

**NOTA**

- Coloque los alimentos en el horno luego del precalentamiento.
- Gire las pizzas congeladas a mitad de cocción. Prolongue el tiempo de cocción según sea necesario para lograr el nivel de cocción deseado.

**Cambiar los ajustes de Cocción**

- 1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

**Para detener la cocción**

- 1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.
- 2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

**Frozen Meal (Comida congelada)**

La función Comida congelada está especialmente diseñada para cocinar comidas preparadas congeladas.

Cuando se usa el modo Frozen Meal (Comida congelada), no se requiere precalentamiento.

**Ajuste del modo Comida congelada**

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Comida congelada** (Hornear).

- 3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

- 4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

- 5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
  - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
  - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

- 6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

- 7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

- 8 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar + **Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

**Cambiar los ajustes de Cocción**

- 1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

- 2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4 Pulse > para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

### Para detener la cocción

- 1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.
- 2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

### Deshidratar

Use esta función para secar frutas, verduras y carne de res para crear refrigerios saludables y nutritivos sin usar productos químicos ni conservantes. Coloque papel pergamino en la bandeja de metal y esparza la comida en una sola capa. Las temperaturas de deshidratación oscilan entre 100 °F y 200 °F.

### Ajuste del modo Deshidratar

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Deshidratar** (Hornear).
- 3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

- 4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.
- 5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
  - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
  - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 8 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar la cocción.

### Cambiar los ajustes de Deshidratar

- 1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

## Para detener Deshidratar

- 1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.
- 2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

## Warm (Calentar)

Esta función mantendrá una temperatura del horno inferior a 200 °F (93 °C). Mantendrá los alimentos calientes para su servicio hasta 3 horas luego de que la cocción finalice.

## Ajuste del Modo Calentar

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Calentar** (Hornear).
- 3 Seleccione la temperatura deseada: **Bajo**, **Media**, o **Alto**.
- 4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** o **Iniciar a** para configurar el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.
- 5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
  - **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
  - **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

- 7 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar la cocción.

## Cambiar los ajustes de Calentamiento

- 1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
- 4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

## Para detener el Calentamiento

- 1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
  - Aparece una notificación emergente en la pantalla.
- 2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

---

### NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- 

## Proof (Leudar)

Esta función mantiene el horno caliente para leudar los productos con levadura antes de hornear.

## Configuración del modo Leudar

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Prueba** (Hornear).

**3** Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** o **Iniciar a** para configurar el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

**4** Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

**5** Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

**6** Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar la cocción.

### Modificación de los ajustes de fermentación

**1** Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

**2** Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

**3** Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

**4** Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

### Para detener Leudar

**1** Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

**2** Pulse **Detener** en el elemento emergente.

### NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener calientes los alimentos. La función Leudar no funciona si la temperatura es inferior a 125 °F. La pantalla mostrará la palabra "**El horno está demasiado caliente. Inténtelo de nuevo después de que se enfríe.**".
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.
- La función de prueba proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de prueba y, por lo tanto, no tiene un ajuste de temperatura.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con una envoltura de plástico. (Es posible que sea necesario anclar el plástico debajo del recipiente para que el ventilador del horno no se apague).

### Recalentamiento crujiente

Crispy Reheat es una nueva función de cocción que restaura la textura de los alimentos que se han humedecido y ablandado perdiendo su textura crujiente.

### Activación del modo Crispy Reheat

- 1** Presione el botón **Alimentación**.
- 2** Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Recalentar crujiente** (Hornear).

**3** Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

**4** Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

**5** Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

**6** Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

**7** Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

**8** Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

## Cambiar los ajustes de Cocción

**1** Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

**2** Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

**3** Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

**4** Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

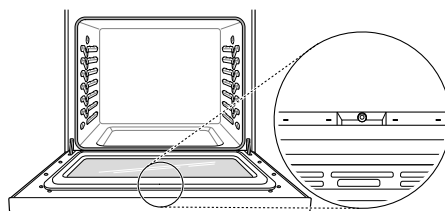
## Para detener la cocción

**1** Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

**2** Pulse **Detener** en el elemento emergente.

## Cámara



## Antes de usar la cámara

### ⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras u otras lesiones, asegúrese de que el horno y la puerta del horno estén fríos previo a limpiarlos.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Esto podría provocar que el reconocimiento de la cámara no funcione adecuadamente.

### NOTA

- Antes de usar la función de la cámara, limpie el cristal de la puerta del horno.

- Si el cristal de la puerta del horno está sucio, ejecute la función Self Clean (Autolimpieza).
- La función de la cámara no funciona cuando el horno está en modo de limpieza.
- El LED de la puerta permanece encendido mientras funciona la función de la cámara.

### Recomendación de menú

La cámara del horno puede reconocer los alimentos y recomendar técnicas, tiempos de cocción y temperaturas. Si la función de la cámara y la función de Recomendación de menú están activadas, el horno muestra recomendaciones automáticamente cuando coloca alimentos en el horno y cierra la puerta.

### Uso de Recomendación de menú

- 1 Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- 2 Una vez que la cámara reconoce el elemento, la pantalla muestra las opciones recomendadas.
- 3 Seleccione una categoría para filtrar las opciones.
- 4 Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.
- 5 Siga las recomendaciones en la pantalla con respecto a los accesorios y la posición del estante.

#### NOTA


- Una vez que la cámara reconozca el alimento, siga la Guía de cocción automática para obtener más detalles.
- Si la cámara no reconoce los alimentos, siga las instrucciones del menú de configuración de la cámara en el horno.
  - Coloque la comida en el centro del estante sobre los accesorios proporcionados.
  - Limpie el cristal de la puerta del horno alrededor de la cámara si está sucio.
  - Si el problema de coincidencia del menú persiste, verifique los menús disponibles en Cocción automática.

- La función de Recomendación de menú no funciona si el horno está en algún modo de cocción o modo de limpieza.
- La tasa de reconocimiento puede verse afectada por el recipiente y los accesorios utilizados. Para obtener los mejores resultados, utilice los accesorios proporcionados por LG.
- La tasa de reconocimiento se ve afectada por el tamaño, la forma y el estado de los alimentos antes de cocinarlos. Para obtener los mejores resultados, siga la Guía de cocción automática.

### RealTime View (Visión en vivo)

Vea video del interior del horno mientras cocina utilizando la aplicación **LG ThinQ**. También puede tomar fotos. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y a la aplicación **LG ThinQ** para utilizar la función RealTime View.

### Uso de RealTime View (Visión en vivo)

- 1 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** en un teléfono inteligente.
- 2 Seleccione el horno conectado que desea hacer funcionar.
- 3 Pulse "**RealTime View**".
- 4 Toque el icono  de la pantalla.
- 5 Si la aplicación está conectada al horno, se puede ver el interior del producto en un teléfono inteligente.

#### NOTA

- Si el interior del producto no queda claramente visible a través de la cámara, limpie el cristal de la puerta del horno cerca de la lente de la cámara.
- Si el Wi-Fi no está conectado, es posible que se apliquen cargos por datos.
- Si la señal de red no es lo suficientemente fuerte, el video podría mostrarse con retraso.
- Usted podría aparecer en la pantalla si usa el horno durante el monitoreo.

**NOTA**

- Puede monitorear el horno en tiempo real, incluso cuando la pantalla LCD está apagada en el modo de espera.
- Si el horno está vacío o la comida no se coloca adecuadamente, es posible que la pantalla de la aplicación no se muestre claramente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.

**Grabación de cocción**

La cámara puede grabar el proceso de cocción y hacer un video de lapso de tiempo. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y a la aplicación **LG ThinQ** para utilizar la función Grabación de cocción.

**Uso de Grabación de cocción**

- 1** Ejecute la aplicación **LG ThinQ** en un teléfono inteligente.
- 2** Seleccione el horno conectado que desea hacer funcionar.
- 3** Active la función Grabación de cocción.
- 4** Seleccione el tiempo deseado del video: 5 segundos, 10 segundos o 20 segundos.
- 5** Cocine mientras el horno está conectado al Wi-Fi.
- 6** Luego del fin de la cocción, se guarda el video de lapso de tiempo.

**NOTA**

- Si la conexión Wi-Fi del producto es inestable, la cámara podría no funcionar correctamente.
- Se realizarán capturas pasadas al menos 4 minutos desde el inicio de la cocción. Los videos se almacenan por 72 horas, y se pueden almacenar hasta 10 videos a la vez.
- Los videos se almacenan en la app **LG ThinQ**. Se pueden guardar en el álbum o compartidos del teléfono inteligente.

**Cocción automática**

La función Cocción automática proporciona orientación para cocinar alimentos o platos con los que quizás no esté familiarizado. Contiene programas preestablecidos para cocinar muchos alimentos populares, con información sobre el precalentamiento recomendado, los accesorios y la posición del estante para obtener resultados óptimos.

**Ajuste del modo de cocción automática**

- 1** Pulse el botón **Alimentación** y, seguidamente, pulse **Autococción**.
- 2** Seleccione categoría para filtrar las opciones.
- 3** Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.
- 4** Siga las recomendaciones en la pantalla con respecto a los accesorios y la posición del estante.
- 5** Pulse **Iniciar** en la parte inferior derecha para iniciar la cocción.

## Guía de cocción automática

- Precaliente el horno primero para la mayoría de los artículos.
- Precaliente durante 5 minutos al asar.
- Si usa sonda, inserte alimentos y sonda antes de precalentar.

### NOTA

- Cuando cocine cortes finos de carne, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda se inserta incorrectamente, el horno podría apagarse demasiado pronto. Consulte la sección Sonda para obtener instrucciones.

Carne de res				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Solomillo de res	2~4 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, ajo en polvo al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el lomo de res, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el lomo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Ternera asada	2~4 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, ajo en polvo al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el solomillo de res, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el solomillo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Costilla	8~12 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, ajo en polvo al gusto <b>Instrucciones</b> Prepara la costilla con hueso. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque las costillas en la fuente para rostizar.
	Fuente para rostizar	2		

Cerdo				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Costillas de cerdo	2~4 lb.	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare las costillas de cerdo con hueso, recortadas. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las costillas de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Chuletas de cerdo	1~6 C/U	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare chuletas de cerdo con hueso, aproximadamente 6 oz. cada uno, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las chuletas de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4		
Lomo de cerdo	2~4 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el lomo de cerdo, de aproximadamente 4 pulgadas de diámetro, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con 1 cucharada. de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el lomo de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Solomillo de cerdo	2~4 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el lomo de cerdo, de 2~3 pulgadas de diámetro, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con 1 cucharada de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el lomo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		

Cordero				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Costilla de cordero	2~4 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el costillar de cordero, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con 1 cucharada de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el costillar de cordero en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		

Cordero				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Pierna de cordero con hueso	5~7 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare la pierna de cordero con hueso, recortada. Cepille o rocíe ligeramente con 1 cucharada de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque la pierna de cordero en la fuente para rostizar.
	Fuente para rostizar	1		

Salchicha				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Salchicha italiana	1~8 C/U	Refrigerada	2	Prepare salchichas, de aproximadamente 3.5 oz. cada una. Rocíe una sartén con borde con aceite en aerosol para cocinar. Coloque las salchichas italianas en la bandeja de media hoja y espaciar las salchichas 1 1/2 pulg. separadas la una de la otra.
	Bandeja de 1/2 hoja			
Perrito caliente	1~8 C/U	Refrigerada	2	Prepare hot dogs, de aproximadamente 2 oz. cada uno. Rocíe una sartén con borde con aceite en aerosol. Coloque los hot dogs en la sartén de media hoja y espaciar los hot dogs 1 1/2 pulg. separados el uno del otro.
	Bandeja de 1/2 hoja			

Pescado				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Filete de pescado	1~4 C/U	Refrigerada	4	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare los filetes de pescado, aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1~1.5 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera			
Filete de bacalao	1~4 C/U	Refrigerada	4	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare los filetes de bacalao, de aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1~1.5 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera			

Pescado			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Filete de salmón	1~4 C/U	Refrigerada	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare los filetes de salmón, aproximadamente 7 oz. cada uno, y 3/4 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4	
Gamba al horno	1~2 lb.	Refrigerada	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare los camarones, pélelos y desvénelos (si es necesario). Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los camarones en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4	
Filete de tilapia	1~4 C/U	Refrigerada	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare los filetes de tilapia, de aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1~1.5 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4	
Colas de langosta	1~2 C/U	Refrigerada	<b>Ingredientes</b> Sal, pimienta al gusto, 1 cucharada de mantequilla derretida <b>Instrucciones</b> Prepara las colas de langosta, aproximadamente 5 oz. cada uno. Corte en forma de mariposa las colas de langosta. Unte con mantequilla derretida. Agregue sal al gusto. Coloque las colas de langosta en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4	
Filete de salmón	1~4 C/U	Refrigerada	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepara los filetes de salmón, aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1.5~2 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el salmón en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4	
Filete de atún	1~4 C/U	Refrigerada	<b>Ingredientes</b> Sal, pimienta, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare los filetes de atún, aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1.5~2 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el atún en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	1	

Aves de corral				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Pollo asado	4~6 lb / pollo	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el pollo, aproximadamente de 4 a 6 libras. Salpique el pollo quitándole el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pollo con la piel hacia arriba en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Muslos de pollo	4~16 C/U	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare los muslos de pollo, de unas 4 oz. cada uno. Pincéelos o rocíelos ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los muslos de pollo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4		
Alitas de pollo frescas	10~20 C/U	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal, pimienta, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare las alitas de pollo frescas, aproximadamente 3 oz. cada una. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las alitas de pollo frescas en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4		
Alitas de búfalo congeladas	10~20 C/U	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare las alitas de pollo congeladas, aproximadamente 3 oz. cada una. Agregue sal y pimienta al gusto, si es necesario. Coloque las alitas de pollo congeladas en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	3		
Alitas de pollo congeladas (crudas)	10~20 C/U	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare las alitas de pollo congeladas, aproximadamente 3 oz. cada una. Agregue sal y pimienta al gusto, si es necesario. Coloque las alitas de pollo congeladas en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4		

Aves de corral				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Pechugas de pollo	1~8 C/U	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare las pechugas de pollo frescas, aproximadamente 6 oz. cada una. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pollo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	4		
Pollo entero	5~7 lb /pollo	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el pollo entero, de aproximadamente 5~7 libras. Ate el pollo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pollo entero en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Pechugas de pavo	1~4 C/U	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare las pechugas de pavo, aproximadamente 3 lb. cada uno. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pavo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Pavo entero	12~16 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el pavo entero, de aproximadamente 12~16 lb. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo entero en la fuente para rostizar.
	Fuente para rostizar	1		
Pavo relleno	12~16 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el pavo, aproximadamente de 12~16 lb. Agregue relleno a la cavidad del pavo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo con el relleno en la fuente para rostizar.
	Fuente para rostizar	2		
Pavo a la plancha	7~12 lb.	Refrigerada	Cocción con sonda	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto <b>Instrucciones</b> Prepare el pavo, aproximadamente de 7~12 libras. Salpique el pavo quitando el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pavo con la piel hacia arriba en la fuente para rostizar.
	Fuente para rostizar	2		

Guiso				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Lasaña casera	1 cazuela (para 6 personas)	Ambiente	Cuando el horno emita un pitido, retire la tapa de los alimentos.	<p><b>Ingredientes</b>                      1 lb. carne molida de res, cocida                      32 oz de queso ricotta                      2 tazas de queso mozzarella                      1/2 taza de queso parmesano rallado                      2 huevos                      2 tarros de 24 oz de salsa de tomate                      1 caja de láminas de lasaña sin hervir</p> <p><b>Instrucciones</b>                      Para 6 personas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Combine el queso ricotta, 1 taza de queso mozzarella y 1/4 de taza de queso parmesano en un bol. Agregue los huevos y combine.</li> <li>2) Unte 1 taza de salsa de tomate en el fondo de la fuente para hornear.</li> <li>3) Coloque 4 láminas de lasaña, luego 1 taza de salsa de tomate y 1/2 de la mezcla de queso ricotta. Cubra con la mitad de la carne cocida.</li> <li>4) Repita el paso 3.</li> <li>5) Cubra con 4 láminas de lasaña más y la salsa de tomate restante.</li> <li>6) Espolvoree con el resto de los quesos mozzarella y parmesano.</li> <li>7) Coloque la fuente para hornear en el estante para el reconocimiento de la imagen.</li> <li>8) Retire la fuente para hornear mientras precalienta y cubra con papel aluminio.</li> <li>9) Luego de precalentar, coloque la fuente para hornear cubierta en el estante.</li> <li>10) Cuando el horno emita un pitido, retire el papel de aluminio.</li> <li>11) Continúe horneando hasta que se complete la cocción.</li> </ol>
	fuente para hornear de 13 x 9 pulgadas	3		

Guiso				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Macarrones con queso caseros	1 cazuela (para 6 personas)	Ambiente		<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Cobertura de pan rallado            1 taza de pan rallado panko            2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida            Macarrones            1 libra de pasta de macarrones codo            Salsa de queso            4 cucharadas de mantequilla sin sal            1/3 taza de harina multiuso            1 cucharadita de mostaza molida            1 cucharadita de pimentón molido            5 tazas de mitad y mitad            4 oz de queso fundido            12 oz de queso cheddar blanco afilado, rallado            4 oz de queso gouda ahumado, rallado            1 cucharadita de salsa Sriracha</p> <p><b>Instrucciones</b></p> <p>Para 6 personas            Cobertura de pan rallado            En un bol, mezcle el pan rallado y la mantequilla derretida; reserve.            Macarrones            Cueza la pasta en una olla grande de agua hirviendo con sal hasta que esté al dente, según las recomendaciones del paquete.            Escorra y reserve.</p>
	fuelle para hornear de 13 x 9 pulgadas	2		

Guiso				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Macarrones con queso caseros	1 cazuela (para 6 personas)	Ambiente		Salsa de queso 1) En la misma olla en la que se cocinó la pasta, derrita las 4 cucharadas de mantequilla a fuego medio. Agregue la harina y revuelva para combinar con la mantequilla. 2) Incorpore la mostaza molida y el pimentón a la mezcla de mantequilla y harina. Cocine esta mezcla durante 2 minutos, removiendo con frecuencia. 3) Batir la mitad y la mitad lentamente para evitar grumos. 4) Lleve la mezcla de mitad y mitad y mantequilla y harina a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta el fondo de la olla. 5) Baje el fuego y revuelva con frecuencia por cinco minutos hasta que la salsa se haya espesado. 6) Agregue el queso procesado y revuelva para derretirlo en la salsa. 7) Fuera del fuego, agregue los quesos cheddar y gouda, poco a poco, hasta que todos los quesos se derritan en la salsa. 8) Agregue la salsa Sriracha. 9) Agregue la pasta escurrida y revuelva para combinar con la salsa de queso. 10) Transfiera la mezcla de pasta y salsa de queso a una cazuela. 11) Cubra uniformemente con la mezcla de pan rallado. 12) Después de precalentar, coloque la fuente para hornear en el horno.
	fuente para hornear de 13 x 9 pulgadas	2		

Guiso				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Patatas gratinadas	1 cazuela (para 6~8 personas)	Ambiente	Cuando el horno emita un pitido, retire la tapa de los alimentos.	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 cucharada de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente</p> <p>1 diente de ajo, machacado</p> <p>2 1/2 libras de papas Yukon Gold o 4-5 papas russet, lavadas</p> <p>2 1/2 tazas de crema espesa</p> <p>4 oz de queso Gruyere o parmesano, rallado</p> <p>sal kosher y pimienta negra molida al gusto</p> <p><b>Instrucciones</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Unte generosamente con mantequilla la cazuela.</li> <li>2) Frote el diente de ajo machacado por toda la cazuela con mantequilla.</li> <li>3) Corte las papas en rodajas de 1/8 de pulgada de grosor con un cuchillo o una mandolina.</li> <li>4) Genere la dauphinoise colocando una porción de la crema espesa en el fondo de la cazuela.</li> <li>5) Sigue esto con algunas de las papas en rodajas, el queso y sal y pimienta.</li> <li>6) Agregue más crema espesa y repita con las papas, el queso, la sal y la pimienta.</li> <li>7) Continúe construyendo y colocando las papas en capas para llenar la cazuela.</li> <li>8) Coloque la fuente para hornear en el estante para el reconocimiento de la imagen.</li> <li>9) Saque la fuente para hornear mientras precalienta el horno y cubra la capa superior de patatas con papel pergamino. Presione el papel para que toque las patatas.</li> <li>10) Una vez precalentado, coloque la fuente de horno cubierta directamente sobre el estante.</li> <li>11) Cuando el horno emita un pitido, retire el papel pergamino.</li> </ol>
	fuelle para hornear de 13 x 9 pulgadas	2		

Pizza			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Corteza fina congelada	1 pizza (aprox. 18.5 oz)	Congelada	1) Retire la pizza del envase. 2) Coloque la pizza directamente sobre el estante para el reconocimiento de la imagen. 3) Retire la pizza mientras se precalienta el horno. 4) Una vez precalentado, coloque la pizza directamente en el estante.
	Directamente sobre el estante	4	
Corteza congelada	1 pizza (aprox. 29 oz)	Congelada	1) Retire la pizza del envase. 2) Coloque la pizza directamente sobre el estante para el reconocimiento de la imagen. 3) Retire la pizza mientras se precalienta el horno. 4) Una vez precalentado, coloque la pizza directamente en el estante.
	Directamente sobre el estante	4	
Pizza casera	Pizza de 14 pulgadas (para 6~8 personas)	Ambiente	<b>Ingredientes</b> Masa 8 onzas de harina para todo uso 1/2 cucharada de sal kosher 1/2 taza de agua tibia, aproximadamente 115 °F 1/8 cucharadita de azúcar 1/2 cucharadita de levadura seca activa 1 cucharada de aceite de oliva + más para cepillar Salsa casera 1 lata de 28 onzas de tomates pelados enteros (preferiblemente San Marzano) 1 lata de pasta de tomate de 6 onzas, 1 cucharada de albahaca fresca, picada en trozos grandes 2 cucharadas de aceite de oliva o mezcla de aceite de oliva, 1 cucharada de sal kosher 1/2 cucharadita de pimienta negra, 1 cucharada de ajo granulado, 1 cucharada de azúcar ※ La salsa comprada en la tienda se puede usar en su lugar por simplicidad. Pizza 1/2 a 3/4 de taza de salsa, 8 onzas de queso mozzarella rallado
	En una bandeja para pizzas	4	

Pizza			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Pizza casera	Pizza de 14 pulgadas (para 6~8 personas)	Ambiente	<b>Instrucciones</b> Masa 1) En el tazón de una batidora eléctrica, mezcle la harina y la sal. 2) En un bol aparte, agregue el agua, el azúcar, la levadura y el aceite de oliva. 3) Batir la mezcla de levadura. Déjelo a un lado hasta que forme espuma y burbujas, aproximadamente de 3-5 minutos. 4) Coloque el bol de la batidora en el soporte de la batidora y coloque el gancho para amasar. 5) Agregue la mezcla de levadura a la harina y comience a mezclar la masa a velocidad media durante 8 1/2 minutos. Si la masa no está completamente combinada, mezcle durante otro minuto. Si la masa se pega al bol, agregue otro 1/4 de taza de harina y mezcle por otro minuto. Si la masa está demasiado seca, agregue otro 1/4 de taza de agua y mezcle durante otro minuto. 6) Levante la masa y comienza a formar una bola doblando suavemente la masa debajo de sí misma. 7) Coloque en una bandeja ligeramente engrasada. 8) Unte la bola de masa con aceite de oliva para mantenerla húmeda. 9) Cubra con una envoltura de plástico y deje que la masa suba hasta que duplique su tamaño, aproximadamente una hora más o menos. 10) Voltee la bola de masa sobre una superficie ligeramente enharinada. 11) Comience a darle forma a la bola de masa presionando hacia abajo con las yemas de los dedos en la masa para formar un círculo redondo de 6 pulgadas. 12) Use una pequeña cantidad de harina según sea necesario para evitar que se pegue.
	En una bandeja para pizzas	4	

Pizza			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Pizza casera	Pizza de 14 pulgadas (para 6~8 personas)	Ambiente	<p>Salsa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Abra las latas de tomates y vacíelas en una batidora.</li> <li>2) Pique la albahaca en trozos grandes.</li> <li>3) Agregue la pasta de tomate, la albahaca picada y las especias a la batidora.</li> <li>4) Bata los ingredientes hasta que la salsa esté bien mezclada, unos 30 segundos.</li> </ol> <p>Pizza</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Para estirar la masa, colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada y presione suavemente en círculo, volteándola varias veces y agregando una pizca de harina si la masa está pegajosa. Una vez que tenga un círculo de 6 u 8 pulgadas, comience a rodar con el rodillo para estirar suavemente la masa, girándola ligeramente para mantener la forma del círculo.</li> <li>2) Coloque la masa de pizza en una pala de pizza ligeramente enharinada o en un molde antiadherente para pizza. Puede cortar la masa con un cortador de pizza para formar un círculo o para hacerla más pequeña.</li> <li>3) Use un rodillo de aguja o un tenedor para hacer pequeños agujeros en la masa.</li> <li>4) Estos agujeros evitan burbujas en la masa de la pizza.</li> <li>5) Extienda uniformemente la salsa sobre toda la superficie de la masa, dejando un espacio de 1 pulgada alrededor del borde exterior de la masa.</li> <li>6) Coloque el queso encima de la salsa.</li> <li>7) Deje aproximadamente un borde de media pulgada desde el borde de la salsa. El queso se extenderá y se mantendrá sobre la pizza de esta manera.</li> <li>8) Coloque el molde para pizza o la pala en el horno para reconocer la imagen.</li> <li>9) Retire la pizza mientras precalienta.</li> <li>10) Después de precalentar, coloque el molde para pizza en el estante o use la pala para transferir la pizza a una piedra para pizza.</li> <li>11) Después de cocinar, enfríe por 5 minutos antes de cortar.</li> </ol>
	En una bandeja para pizzas	4	

Pastelería			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Croissants refrigerados	2~8 C/U	Refrigerada	Prepare los croissants. Enrolle los triángulos de croissant en forma de croissant. Coloque los croissants en el molde engrasado de media hoja. Coloque la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta. Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los croissants en el horno.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	
Panecillos congelados	1~6 C/U	Congelada	Coloque los panecillos congelados en la bandeja de media hoja. Coloque la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta. Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los panecillos congelados en el horno.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	
Rollos de canela refrigerados	1 lata (8 rollos)	Refrigerada	Prepare los rollos de canela. Coloque los rollos con el lado de canela hacia arriba en un molde para pastel sin engrasar. Coloque el molde en el horno para reconocimiento de imágenes. Retire el molde mientras el horno se está precalentando. Después de precalentarlo, vuelva a colocar el molde con los rollos de canela en el horno.
	Molde redondo de 9 pulgadas	3	

Verduras				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Zanahorias baby	15~30 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Lave y pele (si es necesario) las zanahorias baby. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las zanahorias baby en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		

Verduras				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Zanahorias, cortadas en dados	15~30 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Pele y corte las zanahorias en dados de 1/2~3/4 pulg. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las zanahorias en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		
Setas blancas	5~20 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Si lo desea, corte los champiñones en mitades. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los champiñones en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		
Espárragos	5~20 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Recorte los extremos más duros y leñosos de los espárragos y deséchelos. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los espárragos en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		
Brócoli	15~30 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Corte el brócoli en ramilletes del tamaño de un bocado. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el brócoli en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		

Verduras				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Coliflor	15~30 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Corte la coliflor en ramilletes del tamaño de un bocado. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque la coliflor en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		
Coles de Bruselas	15~30 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Corte las coles de Bruselas por la mitad, o en cuartos si son grandes. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las coles de Bruselas en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		
Remolachas, cortada	15~30 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Pele y corte las remolachas en dados de 1/2~3/4 pulg. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las remolachas cortadas en dados en la media bandeja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		
Boniatos, en dados	15~30 oz	Ambiente		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Pele y corte las batatas en dados de 1/2~3/4 pulg. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las batatas cortadas en dados en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		

Verduras				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Camote (entero)	1~4 C/U (8 oz cada una)	Ambiente		1) Lave y pinche la piel por todas las batatas. 2) Coloque las batatas directamente sobre el estante.
	Directamente sobre el estante	3		
Tomates cherry	15~30 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Lave los tomates cherry. 2) Retire los tallos, si hay presencia de ellos. 3) Cepille o pulverice con aceite. 4) Agregue sal y pimienta al gusto. 5) Coloque los tomates cherry en la bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		
Mazorca de maíz	1 hoja (8~12 oz cada uno)	Refrigerada	Cuando el horno emite un pitido, voltee la comida.	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto, 1/2 cucharada de aceite por (1/2) pieza <b>Instrucciones</b> 1) Retire las cáscaras y la seda de las mazorcas de maíz y córtelas por la mitad. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el maíz en una bandeja de media hoja. 5) Cuando el horno emita un pitido, voltee la comida.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		
Guisantes	10~20 oz	Refrigerada		<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Lave los ejotes. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los ejotes en una bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		

Patatas			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Patatas fritas caseras	15~30 oz	Ambiente	<b>Ingredientes</b> Para 15 oz de papas Yukon Gold 2 cucharadas de aceite de oliva 1 cucharadita de sal kosher 1/2 cucharadita de pimienta negra molida 1 cucharadita de pimentón ahumado 1/2 cucharadita de ajo en polvo 2 cucharadas de perejil picado, para adornar <b>Instrucciones</b> 1) Corte las papas en cubos de 1 pulgada y colóquelas en una bandeja de media hoja. 2) Sazone las papas con sal, especias y aceite de oliva. Mezcle bien. 3) Rostice por 20 minutos dependiendo del tamaño, revolviendo a mitad del proceso de cocción. 4) Decore con hierbas frescas para darle color y sirva de inmediato.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	
Cuñas de patata	15~30 oz	Ambiente	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Lave y corte las patatas en gajos. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las papas en una bandeja de media hoja.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	
Puré de patatas	15~30 oz	Ambiente	<b>Ingredientes</b> Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto <b>Instrucciones</b> 1) Cocine las papas russet en agua hirviendo durante 15 minutos y luego cuele y enfríe. 2) Combine todas las especias en un bol pequeño para mezclar. 3) Aplaste las papas usando el costado de un cuchillo para aplanarlas. 4) Coloque el puré de papas en una bandeja de media hoja. 5) Agregue el aceite de oliva y el condimento.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Tarta de manzana	Pastel de 9" (para 6 personas)	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Base del pastel                      2 1/2 tazas de harina de repostería, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar                      2 barras de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños y bien fría                      4-6 cucharadas de agua helada, según sea necesario                      Manzanas                      8 manzanas ácidas, como la Granny Smith                      2 cucharadas de jugo de limón, 1/4 taza de azúcar, 1/2 cucharadita de canela molida                      1/2 cucharadita de sal kosher, 1 cucharada de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños</p> <p><b>Instrucciones</b></p> <p>Base del pastel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Use un procesador de alimentos con un accesorio de cuchilla para combinar la harina de repostería, la sal y el azúcar.</li> <li>2) Agregue los trozos de mantequilla fría y pulse hasta que se asemeje a una harina gruesa.</li> <li>3) Agregue agua helada una cucharada a la vez y mezcle hasta que la masa se junte.</li> <li>4) Coloque la masa en una barra ligeramente enharinada y junte la masa.</li> <li>5) Divida la masa en 2 porciones iguales y aplane cada una en un disco. Envuelva cada uno en una envoltura de plástico y refrigere por una hora.</li> </ol>
	Molde para pasteles directamente en el estante y bandeja antigoteo en el estante inferior	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Tarta de manzana	Pastel de 9" (para 6 personas)	Ambiente	<p>Manzanas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pele, quite el corazón, corte en cuartos y rodajas finas las manzanas y colóquelas en un bol grande.</li> <li>2) Mezcle las manzanas con el jugo de limón, seguido del azúcar, la canela y la sal kosher.</li> </ol> <p>Para montar el pastel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) En una barra bien enharinada, enrolle cada masa para pastel a 12 pulgadas de diámetro. Use una masa para pastel enrollada para forrar un molde para pastel hondo.</li> <li>2) Agregue las manzanas al molde para pastel y salpique con 1 cucharada de mantequilla.</li> <li>3) Use la otra masa para pastel para cubrir el relleno. Meta la costra superior debajo de la costra inferior por todas partes. Pellizque para cerrar.</li> <li>4) Corte algunas hendiduras en la costra superior para permitir que escape el vapor. En un bol pequeño, combine 1 huevo y 1 cucharada de leche. Cepille el huevo lavado sobre la costra superior.</li> <li>5) Coloque el pastel en el horno para el reconocimiento de la imagen.</li> <li>6) Retire el pastel mientras precalienta el horno.</li> <li>7) Luego de precalentar, coloque el molde para pastel directamente sobre el estante y una bandeja antigoteo forrado con papel de aluminio en el estante inferior.</li> <li>8) Deje enfriar en un estante por 1 hora antes de servir.</li> </ol>
	Molde para pasteles directamente en el estante y bandeja antigoteo en el estante inferior	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Brownies	1 bandeja (para 6 personas)	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      1/2 barra de mantequilla sin sal, 6 onzas de chocolate semidulce picado                      1/2 taza de azúcar moreno, 1 taza de azúcar, 3 huevos grandes                      1/4 taza de cacao en polvo, 1/2 cucharadita de sal kosher                      1/2 taza + 2 cucharadas de harina multiuso</p> <p><b>Instrucciones</b>                      Para 6 personas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Forre un molde para hornear de 8"x8" con papel pergamino.</li> <li>2) En un recipiente apto para microondas, combine la mantequilla y el chocolate.</li> <li>3) Cocine en el microondas en intervalos cortos y revuelva luego de cada intervalo hasta que se derrita y quede suave.</li> <li>4) Agregue los azúcares y bata hasta que se combinen.</li> <li>5) Agregue los huevos uno a la vez, mezclando hasta que se incorporen.</li> <li>6) Tamice el cacao en polvo, la sal y la harina en el tazón y mezcle hasta que se combinen.</li> <li>7) Vierta la masa en el molde para hornear de 8"x8".</li> <li>8) Coloque la bandeja para hornear en el horno para reconocer la imagen.</li> <li>9) Remueva la bandeja mientras precalienta el horno.</li> <li>10) Después de que el horno se precaliente, vuelva a colocar la bandeja en el horno.</li> <li>11) Después de cocinar, deje que los brownies se enfríen por 15 minutos en la bandeja antes de cortarlos en rodajas.</li> </ol>
	bandeja de 8x8 pulgadas	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Bollos	1 hoja de 24 bollos	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>            2 1/4 tazas de harina de repostería, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharadas + 1 cucharadita de levadura en polvo            4 1/2 cucharaditas de sal kosher, 3 barras de mantequilla sin sal, refrigeradas y cortadas en trozos pequeños, 6 tazas de harina multiuso, 3 tazas de suero de leche</p> <p><b>Instrucciones</b>            Para 24 bollos</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Use un procesador de alimentos con el accesorio de cuchilla para combinar la harina de repostería, el azúcar, la levadura en polvo y la sal.</li> <li>2) Agregue los trozos de mantequilla fría y pulse hasta que la mezcla se asemeje a una harina gruesa.</li> <li>3) En un bol grande, combine la harina multiuso con la mezcla del procesador de alimentos.</li> <li>4) Agregue el suero de leche y mezcle hasta que la masa se una.</li> <li>5) Voltee la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala hasta 1 1/2 pulg. de grosor.</li> <li>6) Corte la masa en la forma deseada o usa un cortador de galletas redondo.</li> <li>7) Transfiera las escenas cortadas a un molde de media hoja forrado con pergamino.</li> <li>8) Coloque la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen.</li> <li>9) Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno.</li> <li>10) Después de que el horno se precaliente, vuelva a colocar los bollos en el horno para que se cocinen.</li> </ol>
	Bandeja de 1/2 hoja	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Bizcocho	2 pasteles	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 taza de harina para pastel, 6 huevos grandes, separados                      1 taza de azúcar, 3/4 taza de azúcar para las yemas de huevo, 1/4 taza de azúcar para las claras de huevo                      2 cucharaditas de vainilla, 1/4 cucharadita de sal</p> <p><b>Instrucciones</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Engrase el fondo y los laterales de dos moldes para tartas de 9" con mantequilla sin sal. Forre el fondo de los moldes para tartas con papel pergamino y unte el papel con mantequilla. Espolvoree los moldes con harina multiuso.</li> <li>2) Utilice una mezcladora eléctrica con un accesorio batidor para combinar las yemas de huevo con 3/4 de taza de azúcar. Bata a velocidad media-alta durante 5 minutos hasta que la mezcla de yemas esté espesa y de color pálido.</li> <li>3) En un bol limpio, utilice una batidora eléctrica con el accesorio batidor para batir las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Añadir lentamente 1/4 de taza de azúcar y seguir batiendo hasta que se formen picos firmes y brillantes.</li> <li>4) Incorpore 1/3 de la mezcla de yemas a la vez a las claras montadas.</li> <li>5) Tamizar la harina para tartas sobre la mezcla de huevos e incorporarla suavemente.</li> <li>6) Repartir la masa a partes iguales en los moldes.</li> <li>7) Coloque los moldes en el horno para el reconocimiento de imagen.</li> <li>8) Retire los moldes mientras se precalienta el horno.</li> <li>9) Una vez precalentado el horno, coloque los moldes en el horno y hornee.</li> <li>10) Deje enfriar los pasteles durante 5 minutos antes de invertirlos sobre un estante para enfriar.</li> </ol>
	Molde de 9 pulg.	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Tarta de queso	1 pastel (para 6-8 personas)	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>            Base de galleta            1 barra de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente            2 cucharadas de azúcar granulada, 1 taza de azúcar morena,            1 huevo            1 taza de harina multiuso, 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio            1/8 cucharadita de levadura en polvo, 1/4 cucharadita de sal            Masa de tarta de queso            2 lb. de queso crema, temperatura ambiente, 1 1/2 tazas de azúcar granulada            2 huevos, 2 yemas de huevo, 5 cucharadas de crema espesa,            1/2 cucharadita de extracto de vainilla</p> <p><b>Instrucciones</b>            Base de galleta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Precaliente el horno a 350 °F en el modo Hornear.</li> <li>2) Rocíe y forre el molde para pasteles con forma de resorte de 9" con papel pergamino.</li> <li>3) Coloque la mantequilla en el bol de una mezcladora de pie y comience a ablandarla con el accesorio de paleta.</li> <li>4) Agregue el azúcar y el azúcar morena y mézclelos con la mantequilla hasta que estén bien mezclados, de 3 a 5 minutos.</li> <li>5) Agregue el huevo a la mezcla y combine.</li> <li>6) Agregue la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal al bol de la mezcladora y mezcle suavemente hasta que se combinen.</li> <li>7) Remueva el bol de la batidora y vacíelo en la sartén preparada. Presione suavemente la masa para galletas hacia abajo para forrar todo el fondo del molde desmontable.</li> <li>8) Coloque la bandeja en el horno y hornee por 20 minutos.</li> <li>9) Deje que la galleta se enfríe mientras prepara la masa de tarta de queso.</li> </ol>
	bandeja desmontable de 9" en baño de agua	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Tarta de queso	1 pastel (para 6-8 personas)	Ambiente	Masa de tarta de queso 1) Coloque el queso crema en el bol de una mezcladora de pie y mezcle para ablandarlo. 2) Agregue el azúcar y mezcle hasta que esté bien combinado, aproximadamente 5 minutos. 3) Agregue los huevos y las yemas de huevo lentamente para asegurarse de que estén bien combinados. 4) Agregue la crema espesa y el extracto de vainilla y mezcle hasta que se combinen. 5) Vierta la masa sobre la corteza de galleta enfriada en el molde desmontable. 6) Envuelva el fondo del molde desmontable con papel de aluminio, llevándolo por los lados. 7) Coloque el molde desmontable envuelto en papel de aluminio en una cazuela más grande. 8) Agregue solo suficiente agua a la cazuela para que llegue a los lados de la sartén, pero no por encima del papel de aluminio. 9) Coloque la tarta de queso en el horno para reconocer la imagen. 10) Retire la tarta de queso mientras el horno se precalienta. 11) Después de precalentar, coloque la cazuela con la tarta de queso en el horno y hornee. 12) Deje que la tarta se enfríe al baño maría durante 1 hora. Después de una hora, retírelo del baño maría y colóquelo en el refrigerador durante la noche en el molde desmontable.
	bandeja desmontable de 9" en baño de agua	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Galletas con pepitas de chocolate	36 galletas (12 por hoja)	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b> (Para 3 docenas de galletas) 2 1/2 barras de mantequilla salada, 1 1/4 tazas de azúcar moreno, 1 taza + 2 cucharadas de azúcar 2 huevos grandes, 1 cucharadita de extracto de vainilla, 3 2/3 tazas de harina multiuso 1 1/4 cucharadita de levadura en polvo, 1 1/4 cucharadita de bicarbonato 1 1/4 cucharadita de sal marina fina, 20 oz de trocitos de chocolate</p> <p><b>Instrucciones</b> Se pueden cocinar 12 en una bandeja.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Crear la mantequilla con los azúcares en una mezcladora eléctrica hasta que esté ligera, unos 5 minutos. Raspe el bol y la pala según sea necesario.</li> <li>2) Agregue los huevos uno a la vez, mezclando bien luego de cada adición.</li> <li>3) Raspe el bol y la paleta y agregue la vainilla.</li> <li>4) Tamice la harina, el polvo, el bicarbonato de sodio y la sal juntos.</li> <li>5) Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda.</li> <li>6) Raspe el botón y la pala.</li> <li>7) Incorpore las chispas de chocolate.</li> <li>8) Forre bandejas de media hoja con papel pergamino.</li> <li>9) Coloque la masa para galletas en los moldes en un patrón de 3x4.</li> <li>10) Coloque una bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen.</li> <li>11) Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno.</li> <li>12) Después del precalentamiento, coloque el bandeja de media hoja en el horno. Hornee las galletas en una bandeja de media hoja de una vez.</li> </ol>
	Bandeja de 1/2 hoja	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Baguette	2 demi baguettes	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      paquete de 0.25 oz de levadura seca activa,                      aproximadamente 3/4 cucharadas de levadura                      11 oz de agua, aproximadamente 100 °F                      18 oz de harina de pan                      1 cucharada de sal</p> <p><b>Instrucciones</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) En un bol pequeño, disuelva la levadura en el agua tibia con un batidor.</li> <li>2) Agregue la mezcla de levadura y agua al tazón de una batidora eléctrica.</li> <li>3) Agregue la harina de pan y la sal al bol.</li> <li>4) Use el gancho para amasar para mezclar la masa a baja velocidad durante 7 minutos.</li> <li>5) Coloque la masa en un bol y déjela reposar durante 30 minutos o hasta que duplique su tamaño.</li> <li>6) Golpea la masa hacia abajo y deja que suba nuevamente hasta que duplique su tamaño.</li> <li>7) Retire la masa y colóquela sobre una superficie de trabajo.</li> <li>8) Divida la masa en 2 trozos iguales.</li> <li>9) Dele forma a cada pieza en una baguette pequeña.</li> <li>10) Coloque las baguettes en un molde de media hoja forrado con pergamino.</li> <li>11) Cubra las baguettes con papel de plástico y deje que dupliquen su tamaño.</li> <li>12) Después de que las baguettes hayan duplicado su tamaño, use un cuchillo de sierra y corte cada baguette con 3 cortes diagonales de cuatro pulgadas de largo y media pulgada de profundidad.</li> <li>13) Coloque las baguettes en la bandeja de media hoja.</li> <li>14) Coloque la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen.</li> <li>15) Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno.</li> <li>16) Luego del precalentamiento, coloque la bandeja de media hoja de regreso en el horno.</li> </ol>
	Bandeja de 1/2 hoja	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Tarta de fruta	1 pay	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Masa de pay            2 tazas de harina multiuso, 1 1/2 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de azúcar moreno            1 1/2 barras de mantequilla sin sal, fría y cortada en trozos pequeños            1 huevo entero, 1 yema de huevo, 2 cucharadas de agua helada            Crema pastelera            2/3 taza de azúcar, 1/4 taza de harina de maíz            una pizca de sal kosher, 2 huevos grandes, 2 tazas de leche            2 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños, 2 cucharaditas de vainilla</p> <p><b>Instrucciones</b></p> <p>Masa de pay</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Coloque la harina y los azúcares en el bold de trabajo de un procesador de alimentos y pulse para combinar.</li> <li>2) Agregue los trozos fríos de mantequilla y pulse hasta que la mezcla se asemeje a una harina gruesa.</li> <li>3) Agregue el huevo entero, la yema de huevo y el agua helada y pulse hasta que la masa forme una bola.</li> <li>4) Retire del recipiente de trabajo y forme un disco. Envuelva la masa en papel de plástico y colóquela en el refrigerador mientras se hace el relleno.</li> </ol> <p>Crema pastelera</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) En una cazuela, combine el azúcar y la leche. Caliéntelo suavemente hasta que hierva a fuego lento.</li> <li>2) En un bol, combine los huevos, la harina de maíz, la sal y la vainilla. Agregue la mezcla de leche tibia a la mezcla de huevo en pequeñas cantidades para templar los huevos y evitar cocinarlos.</li> <li>3) Regrese todo a la cacerola y cocine las natillas hasta que espese y comience a burbujear.</li> <li>4) Cuele a través de un colador de malla fina y agregue la mantequilla. Enfríe la crema pastelera a temperatura ambiente antes de usarla.</li> </ol>
	Bandeja para pays	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Tarta de fruta	1 pay	Ambiente	Para montar el pay 1) Retire la masa de pay del refrigerador. 2) Coloque la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. 3) Espolvoree un poco más de harina sobre la masa y extiéndala hasta que tenga un grosor de 1/8". 4) Rocíe suavemente el molde para pays con spray para tartas y forre el molde para pays con la masa. 5) Coloque el molde para pays en el horno para reconocer la imagen. 6) Remueva la bandeja para pays mientras precalienta el horno. 7) Después de precalentar el horno, vuelva a colocar el molde para pays en el horno. 8) Una vez cocida, deje enfriar completamente la base del pay antes de añadir la crema pastelera y decorar con fruta fresca.
	Bandeja para pays	3	
Magdalenas	1 bandeja	Ambiente	<b>Ingredientes</b> 2 tazas de harina multiuso, 1/2 taza de azúcar, 2 cucharaditas de levadura en polvo 1/2 cucharadita de sal kosher, 3/4 de taza de leche 1/2 taza de mantequilla sin sal, derretida y fría, 2 huevos grandes <b>Instrucciones</b> 1) Forre un molde para muffins con forros de papel y reserve. 2) En un bol pequeño, mezcle la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. 3) En un bol mediano, bata la leche, la mantequilla y los huevos hasta que estén bien combinados. 4) Agregue los ingredientes secos a los ingredientes húmedos y revuelva con una espátula de silicona hasta que se combinen. 5) Divida la masa de manera uniforme entre los moldes para muffins. 6) Coloque el molde para muffins en el horno para reconocer la imagen. 7) Retire el molde para muffins mientras precalienta el horno. 8) Una vez que haya terminado de precalentar, coloque el molde para muffins en el horno.
	Molde para muffins	3	

Tostar				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Bagels	1~4 C/U	Ambiente		Corte los bagels por la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los bagels con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	5		
Rebanadas de pan	1~4 C/U	Ambiente	Cuando el horno emita un pitido, voltee los alimentos	Coloque las rebanadas de pan en la rejilla de la asadera. Cuando el horno emita un pitido, voltee el pan.
	Rejilla sobre asadera	5		
Magdalenas inglesas	1~4 C/U	Ambiente		Corte los muffins ingleses por la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los muffins ingleses con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	5		

Producto congelado				
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Nuggets de pollo	10~40 C/U (0.6 oz cada una)	Congelada		Coloque los nuggets de pollo congelados en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	4		
Tiras de pollo	6~24 C/U (1 oz cada una)	Congelada		Coloque los filetes de pollo congelados en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	4		
Palitos de mozzarella	6~24 C/U (1 oz cada una)	Congelada		Coloque los palitos de mozzarella congelados en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	4		
Macarrones con queso	1 cazuela (40 oz)	Congelada	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Retire la cazuela del empaque.</li> <li>2) Coloque la cazuela en la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen.</li> <li>3) Retire la cazuela y la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno.</li> <li>4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los macarrones con queso congelados en el horno.</li> </ol>
	Bandeja de 1/2 hoja			

Producto congelado			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Burritos	1~8 C/U (5 oz cada una)	Congelada	1) Saque los burritos del empaque. 2) Coloque los burritos en la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. 3) Remueva los burritos y la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con burritos en el horno.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	
Galletas	5~20 C/U (2 oz cada una)	Congelada	Remueva el envase y coloque las galletas congeladas en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	4	
Patatas fritas	1~4 porciones	Congelada	Coloque los tater tots congelados en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo. 1 porción es de aproximadamente 12 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Patatas fritas rectas	1~4 porciones	Congelada	Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo. 1 porción es de aproximadamente 5 oz.
	Bandeja para freír con aire	4	
Patatas fritas onduladas	1~4 porciones	Congelada	Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo. 1 porción es de aproximadamente 8 oz.
	Bandeja para freír con aire	4	
Patatas Hashbrowns	4~16 C/U (2.3 oz cada una)	Congelada	Coloque las hash browns congeladas en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	4	
Patatas fritas dulces	1~4 porciones	Congelada	Coloque las batatas fritas congeladas en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo. 1 porción es de aproximadamente 6 oz.
	Bandeja para freír con aire	4	
Aros de cebolla	1~4 porciones	Congelada	Coloque los anillos de cebolla congelados en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo. 1 porción es de aproximadamente 5 oz.
	Bandeja para freír con aire	4	
Filete de pescado empanado	4~16 C/U (2 oz cada una)	Congelada	Coloque los filetes de pescado empanado congelados en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	4	
Salchicha para el desayuno	6~24 C/U (1 oz cada una)	Congelada	Coloque las salchichas congeladas en la bandeja de freír al aire LG con una bandeja antigoteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	4	

Producto congelado			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Perros de maíz	2~8 C/U (2.75 oz cada una)	Congelada	1) Retire los corn dogs del empaque. 2) Coloque los corn dogs en la bandeja de media hoja dentro del horno para el reconocimiento de imágenes. 3) Retire los corn dogs con la bandeja de media hoja mientras el horno se está precalentando. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los corn dogs en el horno.
	Bandeja de 1/2 hoja	4	
Rollitos (egg rolls)	2~4 C/U (2.7 oz cada una)	Congelada	1) Retire los egg rolls del empaque. 2) Coloque los egg rolls en la bandeja de media hoja dentro del horno para el reconocimiento de imágenes. 3) Retire los egg rolls con la bandeja de media hoja mientras el horno se está precalentando. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los egg rolls en el horno. 5) Cuando el horno emita un pitido, dé la vuelta a los egg rolls.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	
Albóndigas	6~24 C/U (0.5 oz cada una)	Congelada	1) Retire las albóndigas del empaque. 2) Coloque las albóndigas en la bandeja de media hoja dentro del horno para el reconocimiento de imágenes. 3) Retire las albóndigas con la bandeja de media hoja mientras el horno se está precalentando. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con las albóndigas en el horno. 5) Cuando el horno emita un pitido, dé la vuelta a las albóndigas.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	
Pretzels	2~6 C/U (2.2 oz cada una)	Congelada	1) Retire los pretzels del empaque. 2) Coloque los pretzels en la bandeja de media hoja dentro del horno para el reconocimiento de imágenes. 3) Retire los pretzels con la bandeja de media hoja mientras el horno se está precalentando. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los pretzels en el horno.
	Bandeja de 1/2 hoja	3	

### PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de cocinar al vapor. El vapor caliente podría causar quemaduras.

- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor, la función de secado se ejecutará automáticamente. Es normal escuchar la bomba de vapor funcionando durante la función de secado.
-

# FUNCIONES INTELIGENTES

## Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

### Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Mis recetas**
  - Descargue recetas de cocina nuevas y especiales que no estén incluidas en el modo de cocción estándar del electrodoméstico. Una vez que se completa la descarga de **Mis recetas** en el electrodoméstico, el electrodoméstico conserva las recetas. Solo puede crear, editar o eliminar las recetas en la aplicación **LG ThinQ**.
- **Escanear para cocinar** (Solo EE.UU.)
  - Escanee el código de barras en una comida precocinada usando la aplicación **LG ThinQ** y envíe las instrucciones de cocción recomendadas o personalizadas directamente a su horno. **Inicio remoto** debe estar activado en el horno para usar la función Escanear para Cocinar.
- **RealTime View (Visión en vivo)**
  - Vea video del interior del horno mientras cocina con la aplicación **LG ThinQ**. Si lo desea, puede tomar fotos. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y a la aplicación **LG ThinQ** para utilizar la función RealTime View.
- **Grabación de cocción**
  - La cámara puede grabar el proceso de cocción y hacer un video de lapso de tiempo. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y a la aplicación **LG ThinQ** para usar la función Grabación de cocción.
- **Actualizaciones de productos**
  - En los modelos que cuentan con la característica **LG UP** para electrodomésticos, disfrute de nuevas características mediante la actualización de su producto a través de la aplicación **LG ThinQ**.
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.

- **Notificaciones de productos**

- Active las Alertas Push para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.

- **Temporizador**

- Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.

- **Configuración**

- Esta función le permite ajustar varias opciones en el horno y en la aplicación.

- **Smart Diagnosis™**

- Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.

- **Actualización de Firmware**

- Mantiene el electrodoméstico actualizado.

---

### NOTA

- En los siguientes casos, debe actualizar la información de red para cada electrodoméstico en la aplicación **LG ThinQ** en **tarjeta del electrodoméstico** → **Ajustes** → **Cambio de red**.
    - el router inalámbrico ha cambiado
    - la contraseña del router inalámbrico ha cambiado
    - el proveedor de servicio de internet ha cambiado
  - Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
-

## Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG

### Modelos con código QR

Escanee el código QR que trae el producto con la cámara o una aplicación lectora de códigos QR en su teléfono inteligente.



### Modelos sin código QR

- 1 Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.
- 2 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta LG para iniciar sesión.
- 3 Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

#### NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el icono en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre

demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.

- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desenchufe el artefacto y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para desactivar la función **Wi-Fi**, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. El indicador **Wi-Fi** se apagará.
- Para volver a conectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

### Especificaciones del módulo RF

Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
Wi-Fi	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth †	2400 MHz - 2483.5 MHz	

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

## Declaración de la FCC

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para solicitar ayuda.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo, que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento, puede anular la autorización del usuario para operarlo.

## Declaración de conformidad del proveedor

47 CFR §2.1077 Información de cumplimiento legal

Nombre comercial	LG
Parte responsable	LG Electronics USA, Inc.
Dirección	111 Sylvan Avenue North Building Englewood Cliffs, NJ 07632
Correo electrónico	lg.environmental@lge.com

### Declaración de conformidad de la FCC

El dispositivo cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

## Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

## Software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto con las obligaciones para divulgar el código abierto, que contiene este producto, y para acceder a todos los términos de la licencia, avisos de derechos de autor y otros documentos relevantes, visite <https://opensource.lge.com>.

LG Electronics también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com).

Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

## Función Smart Diagnosis™

Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico.

### NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.

- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

pantalla mostrará el recuento de tiempo. Una vez que haya finalizado el recuento de tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

## Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

Si experimenta un problema con su electrodoméstico equipado con Wi-Fi, este puede transmitir datos sobre la resolución de problemas a un teléfono inteligente con la aplicación **LG ThinQ**.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

### NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.

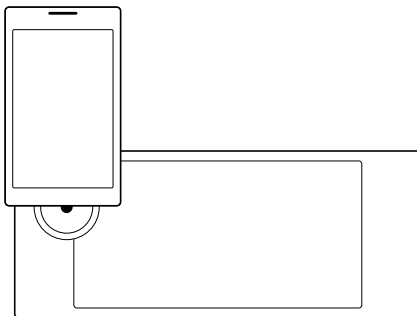
## Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla, pulse **Mantenimiento e información**, pulse **Smart Diagnosis** y pulse **Iniciar** para iniciar el tono de diagnóstico.
  - Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.

- 2 Coloque el micrófono de su teléfono cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla.



- 3 Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La

# MANTENIMIENTO

## Limpieza

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie este aparato con lejía.
- Para evitar quemaduras, deje enfriar la parte superior de la estufa antes de tocar cualquiera de sus piezas.
- Use guantes para limpiar la parte superior.

## Interior

No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno. Utilice la función **EasyClean** del producto regularmente para limpiar la suciedad ligera. Para la suciedad rebelde, utilice la función **Autolimpieza** (en algunos modelos) o limpie manualmente con los siguientes consejos.

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores para hornos, limpiadores químicos abrasivos, lejía, vinagre, esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos para limpiar el horno, ya que pueden dañar permanentemente la superficie del horno.
- No limpie las juntas.

## Exterior

### Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo y limpiacristales. Elimine la suciedad más difícil con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivos.

### Perillas y panel del múltiple delantero

Limpie las perillas y el panel del múltiple después de cada uso. Para obtener los mejores resultados, use un paño húmedo y agua jabonosa suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia e inmediatamente seque y lustre con un paño suave.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar dañar el acabado de las perillas y el panel del múltiple No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros objetos de ellas. Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.
- Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **Apagado** y sáquelas de los vástagos.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté colocada en la posición **Apagado** centrada en la parte superior y deslice la perilla directamente sobre el vástago.

### Reborde decorativo y pintado

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo reposar allí entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos.

### Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayas, no use esponjas de lana de acero.

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
- 2 Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.

**3** Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.

**4** Repita si fuera necesario.

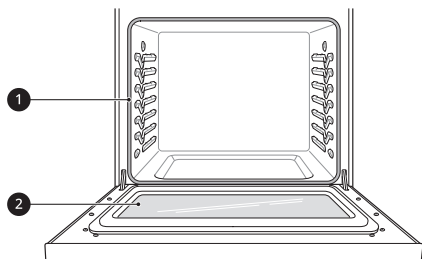
## NOTA

- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en la mayoría de los comercios minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

## Puerta del horno

### ⚠ PRECAUCIÓN

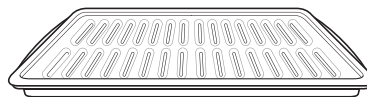
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



**1** No limpie manualmente la junta de la puerta del horno

**2** Limpie manualmente la puerta

## Asadera y rejilla



- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte de la estufa.
- No limpie la asadera ni la rejilla en el modo de autolimpieza. (Disponible en algunos modelos)
- Retire la rejilla de la asadera. Vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado con cuidado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente y una esponja abrasiva plástica o jabón.
- Si hay comida quemada, rocíe la rejilla con limpiador mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o un paño de cocina. Al sumergir la asadera se removerán los restos de comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con un limpiador para horno comercial o en el lavavajillas.

## Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo Self Clean (en algunos modelos) y la función EasyClean.

- 1** Limpie con un limpiador abrasivo suave.
  - Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.
- 2** Enjuague con agua limpia y seque.

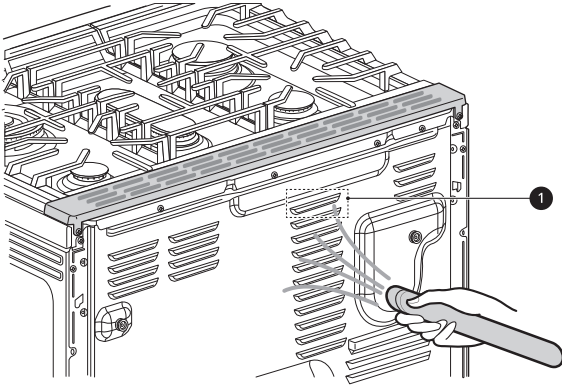
## NOTA

- Para modelos con función Self Clean:
  - Si limpia los estantes usando el ciclo Self Clean (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo Self Clean y después de que el horno se haya enfriado, frote los costados de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

## Celosía de ventilación

- La apariencia de la estufa puede variar entre los distintos modelos.

Use una aspiradora con un accesorio de cepillo o boquilla para limpiar la celosía de ventilación ❶. No quite el panel que cubre la estufa.



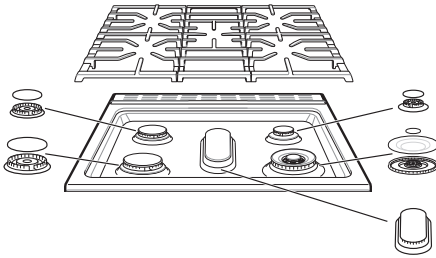
## Quemadores de superficie de gas

### Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

La ubicación y el tamaño de los quemadores pueden variar según el modelo.

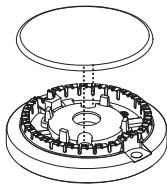
Es posible retirar las rejillas, las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.

- Tenga cuidado al instalar o retirar las rejillas, ya que los extremos ásperos pueden causar arañazos en la superficie de la placa de cocción.

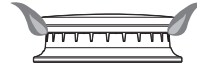


### ⚠ PRECAUCIÓN

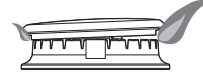
- Asegúrese de que los cabezales del quemador se reinstalen adecuadamente. Estarán estables y quedarán planos si están correctamente instalados.



- La tapa del quemador está bien colocada:



- La tapa del quemador no está bien colocada:



### Limpieza de tapas/cabezales del quemador

Para lograr una llama uniforme y libre, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador ovalado) se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador ovalado.

### ⚠ PRECAUCIÓN

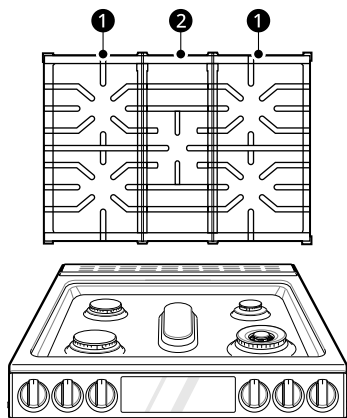
- No golpee los electrodos con nada duro. Si lo hace, podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador ovalado desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Si golpea un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de quitar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán correctamente si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, en especial después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.

## Después de la limpieza de tapas/ cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Si coloca el quemador ovalado al revés permitirá que el agua drene con más facilidad. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción en el lugar correcto de acuerdo con su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

## Rejillas de los quemadores

La estufa incluye tres rejillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas rejillas solo se deben usar en la posición correcta. La rejilla central se puede girar del frente a la parte posterior.



- ① Rejilla lateral
- ② Rejilla central

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar utensilios de cocina en la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay utensilios de cocina que absorban el calor.

## Limpieza de las rejillas de los quemadores

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza. (En algunos modelos)
- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.

- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Las rejillas son aptas para lavavajillas.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas de manera segura sobre los quemadores.

## Limpieza de la superficie de la placa de cocción

El revestimiento EasyClean facilita la limpieza de la placa de cocción. Hasta las manchas de grasa difíciles se pueden eliminar solo con agua tibia.

### ⚠ PRECAUCIÓN

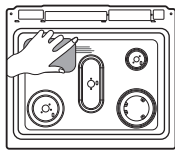
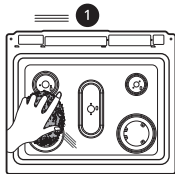
- Antes de limpiar, gire todos los controles a la posición **Apagado** y deje enfriar la placa de cocción.
- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Si levanta la superficie de la placa de cocción puede dañar la estufa o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la estufa, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la estufa por un periodo prolongado, se puede decolorar la superficie.

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se dejan asentar. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

- 1 Retire las rejillas, los quemadores y las tapas de los quemadores de la placa de cocción.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico o una tarjeta de crédito que ya no use.
- 3 Limpie la placa de cocción con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen.

**NOTA**

- Placa de cocción de acero inoxidable EasyClean
  - Para evitar rayones en la superficie de la placa de cocción, no use paños o esponjas de metal o abrasivas.
  - Frote siguiendo la dirección del grano para no dañar la superficie.

**1** Dirección del grano

- Como en cualquier placa de cocción, algunas manchas no pueden eliminarse.
- Para eliminar los residuos endurecidos de la placa de cocción, utilice un detergente de cocina para una limpieza más fácil.

**EasyClean**

La tecnología esmaltada de LG EasyClean ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la estufa. La función EasyClean se beneficia con el nuevo esmalte de LG ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona **SOLAMENTE CON AGUA** durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad **LEVE** antes de la limpieza manual.

Si bien la función EasyClean es rápida y eficaz para la suciedad **LEVE** y pequeña, la función Self Clean se puede usar para quitar la suciedad **DIFÍCIL** acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo Self Clean pueden producir humo, de modo que se deberán abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Self Clean, el horno LG le brinda la opción de limpiar con **MENOS CALOR**, en **MENOS TIEMPO** y, prácticamente, **SIN HUMO NI VAPORES**. Puede reducir el uso de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función EasyClean en lugar de usar Self Clean.

Cuando sea necesario, la estufa ofrece también la opción de Self Clean más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad más difícil acumulada.

- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo Self Clean.

**Beneficios de EasyClean**

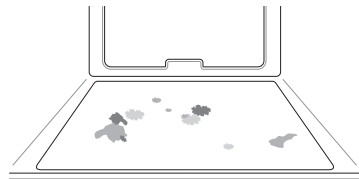
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de Self Clean
  - Retrasa la necesidad de un ciclo Self Clean
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de Self Clean

**NOTA**

- Para modelos sin la opción de Self Clean
  - La función EasyClean tal vez no sea efectiva para quitar la suciedad difícil acumulada. Debido a que la estufa no incluye una opción de Self Clean, limpie el horno periódicamente con la función EasyClean para evitar que se acumulen residuos difíciles quemados en el horno.

**Cuándo usar EasyClean**

- Ejemplo de suciedad en el horno

**Caso 1**

- Forma de la suciedad: gotitas o manchitas
- Tipos de suciedad: queso u otros ingredientes
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: pizza

**Caso 2**

- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

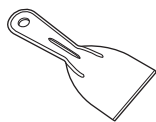
## Guía de instrucciones de EasyClean

### NOTA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), aparecerá "Hot" en la pantalla y el ciclo EasyClean no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- La estufa debe estar nivelada para garantizar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

**1** Quite los estantes y los accesorios del horno.

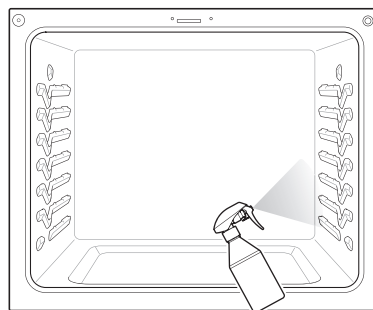
**2** Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



- Raspadores plásticos sugeridos:
  - Espátula de plástico dura
  - Raspador plástico para bandejas
  - Raspador plástico para pintura
  - Tarjeta de crédito sin usar

**3** Llene un envase rociador con agua (10 oz o 300 ml) y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

**4** Use por lo menos 1/5 (2 oz o 60 ml) del agua de la botella para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



**5** Rocíe o vierta el agua restante (8 oz o 240 ml) en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

### NOTA

- Si limpia varios hornos, use una botella de agua entera para cada uno. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua caerá al piso.

**6** Cierre la puerta del horno. Desplácese y pulse **Limpieza** (Limpieza). Pulse **EasyClean**. Pulse **Iniciar** en la parte inferior derecha para iniciar la limpieza.

### ⚠ PRECAUCIÓN

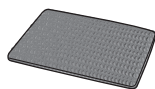
- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo EasyClean. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo EasyClean, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o posarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

**7** Se emitirá un tono al final del programa de 10 minutos. Pulse **Terminado** para finalizar la cocción.

**8** Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir

completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

- 9** Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean fregando con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado). Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que se encuentra debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



#### NOTA

- No use esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

- 10** Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y demás accesorios.

- 11** Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.
- Para modelos con función Self Clean
    - Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean, ejecute el ciclo Self Clean. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo Self Clean. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) del manual del propietario para obtener más detalles. Si la opción de Self Clean no está disponible, raspe y retire la suciedad difícil usando un raspador.

#### NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Apagado** (APAGADO) para finalizar el ciclo.

Espera que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean.

- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

## Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo Self Clean usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo de autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Durante el ciclo Self Clean, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

### Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
  - Si se dejan los estantes en el horno durante el ciclo Self Clean se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro o hacia afuera.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda un ventilador o extractor antes de la autolimpieza.
- Limpie los derrames difíciles en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la luz del horno esté en su lugar y que la luz esté apagada.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.

### ⚠ ADVERTENCIA

- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para

abrirlo. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.

## ⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- Aparece un código de error F en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague la estufa y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo Self Clean. No toque la placa de cocción de la estufa, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo Self Clean.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo Self Clean, el exterior de la estufa puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo Self Clean de cualquier estufa.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la estufa con papel de aluminio ni con 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).

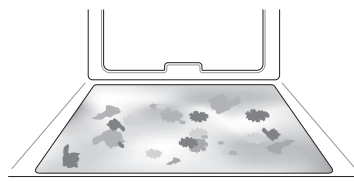
## NOTA

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo Self Clean. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo Self Clean.
- Durante el ciclo Self Clean, no se pueden usar los elementos de la placa de cocción ni el cajón de calentamiento.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.

- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Self Clean.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo Self Clean, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta su desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo Self Clean si está activa la función Bloqueo de Control/Bloqueo.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), Self Clean atrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

## Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



### Caso 1

- Forma de la suciedad: salpicadura mediana a grande
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: carne rostizada a alta temperatura

**Caso 2**

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: relleno o suciedad de alimentos con azúcar
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: tartas

**Caso 3**

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: crema o salsa de tomate
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: estofados

**NOTA**

- El ciclo de autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.


**Ajuste de Self Clean**

La función Self Clean tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

**Guía de ajuste de la función Self Clean**

Cavidad del horno Nivel de suciedad	Número Botón	Ciclo Hora
Levemente sucia	1	3 horas
Moderadamente sucia	2	4 horas
Muy sucia	3	5 horas

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Cierre la puerta del horno. Desplácese y pulse **Limpieza**. Pulse **Autolimpieza**. El horno activa por defecto el programa recomendado de limpieza automática de cuatro horas en caso de suciedad moderada. Si lo desea, pulse "**Hora de limpieza**" para seleccionar el tiempo de limpieza. Seleccione 3 hr, 4 hr o 5 hr. Si lo desea, pulse "**Iniciar a**" para establecer la hora de inicio de limpieza.
- 3 Pulse "**Iniciar**" en la parte inferior derecha para iniciar la limpieza.

- 4 Una vez que se haya configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado . No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática cuando baja la temperatura.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo Self Clean. Ubíquese al costado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

**NOTA**

- Es posible que deba cancelar o interrumpir el programa Self Clean (Limpieza automática) debido a un exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean, pulse **Detener**.

**Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno****NOTA**

- Las piezas pueden ser modificadas debido a la mejora del producto y pueden tener un aspecto diferente al mostrado en las imágenes.

**Instrucciones para el cuidado de la puerta**

La mayoría de las puertas de los hornos contienen un vidrio que puede romperse.

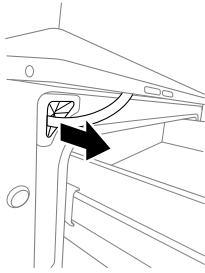
**⚠ PRECAUCIÓN**

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

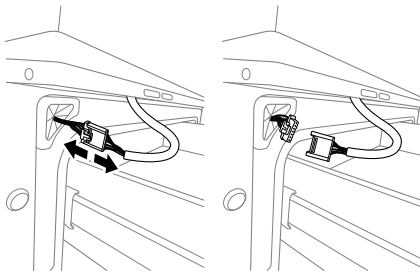
- No levante la puerta con la manija porque es muy pesada.

### Extracción de las puertas

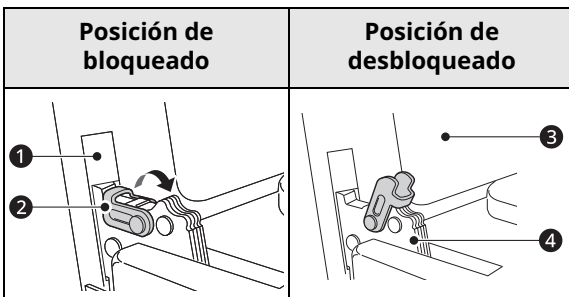
- 1 Abra el cajón totalmente.
- 2 Saque el arnés de cables.



- 3 Presione el clip mientras tira del conector para desconectarlo.



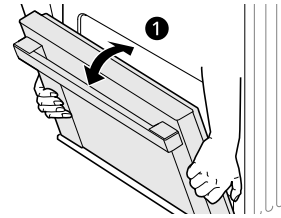
- 4 Abra la puerta totalmente.
- 5 Levante la traba de la bisagra ② y gírela completamente hacia el brazo de la bisagra ④. Repita en el otro lado.



- ① Ranura
- ② Traba de la bisagra

- ③ Marco del horno
- ④ Brazo de la bisagra

- 6 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 7 Cierre la puerta parcialmente a aproximadamente 5 grados ①. Si la posición es correcta, los brazos de la bisagra se moverán de manera libre.

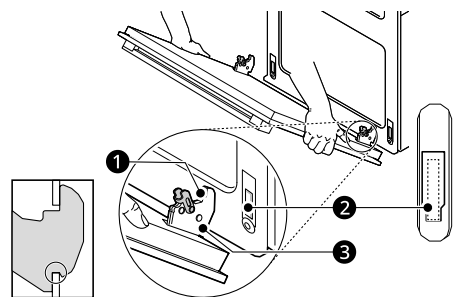


- ① Aproximadamente 5°

- 8 Levante la puerta y tire de ella hacia usted hasta que la cerradura de la bisagra esté completamente desprendida.

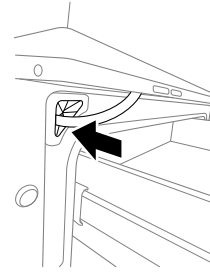
### Colocación de las puertas

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Inserte completamente los brazos de la bisagra ① dentro de la ranura ② hasta que las hendiduras ③ de los brazos de la bisagra se apoyen en los bordes inferiores de las ranuras.



- ① Brazo de la bisagra
- ② Borde inferior de la ranura
- ③ Hendidura

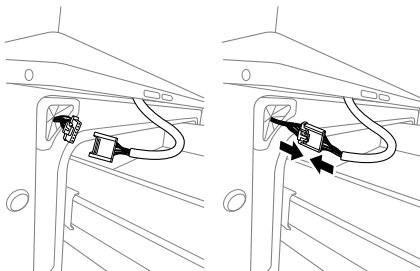
- 3 Lentamente abra la puerta por completo. Asegúrese de que los brazos de la bisagra estén colocados correctamente en las ranuras.
- 4 Levante la traba de la bisagra ② y gírela hacia el horno ③ hasta que haga clic en la posición. Repita en el otro lado.



Posición de desbloqueo	Posición de bloqueo

- ① Ranura
- ② Traba de la bisagra
- ③ Marco del horno
- ④ Brazo de la bisagra

- 5 Cierre la puerta del horno.
- 6 Ensamble el conector del cable.



- 7 Inserte el arnés de cables en el orificio de manera que entre en el cajón.

## Extracción y colocación de cajones

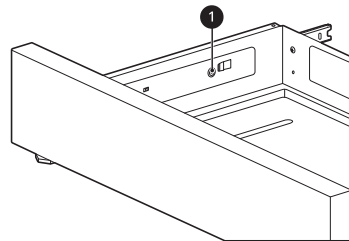
### Extracción de cajones

#### ⚠ PRECAUCIÓN

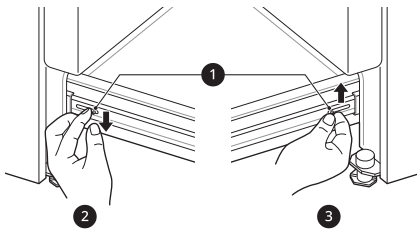
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

- 1 Abra el cajón totalmente.
- 2 Desenrosque el tornillo ① de cada lado en la parte posterior del cajón.



- 3 Localice las palancas de deslizamiento a ambos lados del cajón. Presione la palanca de deslizamiento izquierda hacia abajo y tire hacia arriba la palanca de deslizamiento derecha.



- 1 Palanca
- 2 Empuje hacia abajo con el dedo
- 3 Levante con el dedo

- 4 Retire el cajón de la estufa.

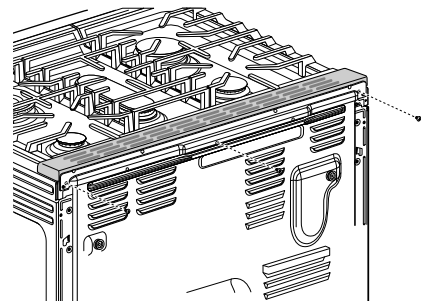
### Colocación de los cajones

- 1 Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de la corredera del chasis.
- 2 Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la estufa.
- 3 Empuje el cajón en la estufa hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 2 pulgadas).
- 4 Inserte y apriete los tornillos en cada lado de la parte posterior del cajón.
- 5 Tire nuevamente del cajón para abrirlo y encajar las correderas de apoyo en su lugar.

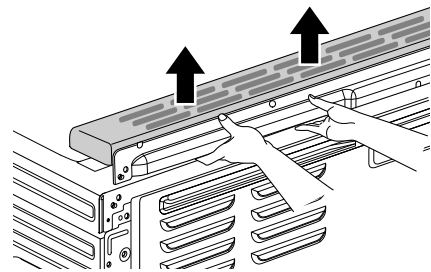
### Extracción/montaje de la moldura de ventilación

#### Extracción de la moldura de ventilación

- 1 Con un destornillador, retire los 3 tornillos que sujetan la moldura de ventilación en su lugar.



- 2 Levante la moldura de ventilación.



#### Montaje de la moldura de ventilación

Coloque la moldura de ventilación en la secuencia inversa a la de su extracción.

## Mantenimiento periódico

### Cambio de la luz del horno

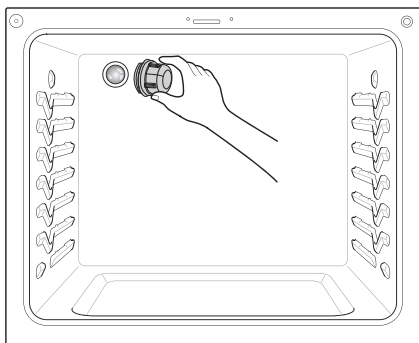
La luz del horno es una bombilla estándar halógena para electrodomésticos de 40 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione **Light** para encenderla o apagarla.

#### ⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

- 1 Desenchufe la estufa o desconéctela de la corriente eléctrica.

- 2** Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
- 3** Retire la bombilla halógena del enchufe.
- 4** Inserte la nueva bombilla halógena.
- 5** Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
- 6** Enchufe la estufa o reconecte la corriente eléctrica.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Preguntas Frecuentes

### Preguntas frecuentes

**P: ¿Qué tipo de utensilios cocina se recomienda usar con la placa de cocción?**

- R:
- Las bandejas deben tener fondo plano y laterales rectos.
  - Use solamente bandejas gruesas.
  - El tamaño de la bandeja debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
  - Use tapas herméticas.
  - Use solamente woks de fondo plano.

**P: Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?**

- R: No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, puede ajustar su temperatura para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección "Cambio de configuración del horno" de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

**P: ¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?**

- R: Su nueva estufa está diseñada para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.

**P: ¿Por qué parpadea el reloj?**

- R: Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que hubo una interrupción del suministro eléctrico. Para eliminar el parpadeo del reloj, toque cualquier botón o reinicie el reloj si es necesario.

**P: Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?**

- R: Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

**P: ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?**

- R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno o el cajón calentador (en algunos modelos). El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja forrada con papel de aluminio sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas. (Si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

**P: ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?**

- R: No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

### PRECAUCIÓN

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores o asaderas del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, incendio o lesiones.
- 

**P: ¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza? (En algunos modelos)**

R: No. Aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.


**P: ¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?**

R: Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un mejor deslizamiento.

**P: ¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la placa de cocción?**

R: La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha con una espátula mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección "MANTENIMIENTO" del presente manual del propietario para obtener más instrucciones.

**P: ¿Por qué no se pueden operar los botones de función?**

R: Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo de Control/Bloqueo. El icono del candado  aparecerá en la pantalla si el modo Bloqueo de Control/Bloqueo está activado. Para desactivarlo, consulte la sección "Bloqueo de Control/Bloqueo". Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen.

**P: Mi estufa todavía está sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean. ¿Qué más debo hacer?**

R: El ciclo EasyClean solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la estufa para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es posible que necesite fregar la estufa después de haber ejecutado el ciclo EasyClean.

**P: Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?**

R: La función EasyClean tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso EasyClean utilizando suficiente agua.

- Para modelos con función Self Clean:

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Self Clean para limpiar bien el horno.

**P: La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes?**

R: La suciedad en las paredes laterales y traseras de su estufa con horno puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso EasyClean con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

**P: ¿EasyClean quita toda la suciedad y las manchas por completo?**

- R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.
- Para modelos con función Self Clean:  
Si todavía quedan manchas rebeldes o acumulación, use la función Self Clean. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) del manual del propietario.
- P: ¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?**
- R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad.
- Para modelos con función Self Clean:  
Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo Self Clean. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza) del manual del propietario para obtener más detalles.
- P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?**
- R: Sí. Tanto el ventilador de convección como el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.
- P: ¿Debo usar toda el agua 1 ¼ taza (10 oz o 300 ml) para la función EasyClean?**
- R: Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.
- P: Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la estufa durante la función EasyClean. ¿Es normal?**
- R: Esto es normal. No es humo. En realidad es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función EasyClean, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.
- P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?**
- R: EasyClean se puede usar las veces que desee. EasyClean funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean del manual del propietario para obtener más información.
- P: ¿Qué se necesita para EasyClean?**
- R: Un envase rociador con 1 ¼ taza (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.
- P: ¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor de la estufa?**
- R: Los niños deben estar bajo supervisión cuando estén alrededor de la estufa en uso y hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función de Bloqueo de Control/Bloqueo para evitar que los niños enciendan accidentalmente la placa de cocción o el horno. La función de Bloqueo de Control/Bloqueo desactiva la mayoría de los botones del panel de control y las perillas de control de la placa de cocción. En algunos modelos, también se puede trabar la puerta del horno. Consulte la sección "Bloqueo de Control/Bloqueo" del manual del propietario para obtener más detalles. (En modelos sin la opción de Self Clean (Autolimpieza), la función de Bloqueo de Control/Bloqueo bloquea los controles, pero no traba la puerta del horno).
- P: La tercera perilla desde la derecha no enciende. ¿Es normal? (En algunos modelos)**
- R: Es normal. Su estufa está diseñada para encender solo 5 perillas de quemadores.
- P: ¿Por qué no está funcionando Instaview? (En algunos modelos)**

R: Nivele la estufa ajustando las patas de nivelación con una llave.

## Antes de llamar al servicio técnico

Revise esta sección antes de llamar para servicio; hacerlo le ahorrará tiempo y dinero.

Para obtener información detallada o videos, visite [www.lg.com](http://www.lg.com) para consultar la página de resolución de problemas.

### Cocción


Problemas	Causas posibles y solución
Los quemadores superiores no encienden o no queman de forma pareja.	<b>El enchufe no está insertado completamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y con la adecuada conexión a tierra.</li> </ul>
	<b>El área del electrodo no está limpia.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte "Limpieza de tapas/cabezales del quemador" en el capítulo MANTENIMIENTO.</li> </ul>
	<b>Las piezas del quemador no están bien instaladas.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que las piezas del quemador estén bien instaladas. Consulte "Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas" en el capítulo MANTENIMIENTO.</li> </ul>
Los quemadores no encienden correctamente después de limpiar la superficie de la placa de cocción.	<b>Los cabezales y tapas del quemador no están completamente secos ni ubicados de manera correcta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que los cabezales y las tapas de los quemadores estén completamente secos y ubicados de manera correcta.</li> </ul>
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	<b>Puede ser debido a una mala instalación o configuración de la estufa.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la estufa está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la estufa o que realizó la conversión.</li> </ul>
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	<b>La válvula de corte no está completamente abierta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la estufa, esté completamente abierta.</li> </ul>
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>El termostato del horno debe ajustarse.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Calibración de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>El reloj no está configurado correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte "Cambio de configuración del horno" en el capítulo "FUNCIONAMIENTO".</li> </ul>
	<b>Se usó papel de aluminio de manera inapropiada en el horno.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte "Uso de los estantes del horno" en la sección Horno.</li> </ul>

Problemas	Causas posibles y solución
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de seleccionar el modo <b>Asar</b> correctamente.</li> </ul>
	<b>Se está usando una posición de estante inadecuada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la Guía de asado.</li> </ul>
	<b>Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Use la asadera y la rejilla.</li> </ul>
	<b>La puerta del horno no está cerrada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte "Asar" en el capítulo FUNCIONAMIENTO.</li> </ul>
	<b>El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	<b>Se debe ajustar el sensor del horno.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Calibración de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean (En algunos modelos)	<b>Suciedad excesiva.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la función SelfClean. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.</li> </ul>
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	<b>Esto es normal en un horno nuevo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza). (En algunos modelos)</li> </ul>
El horno no funciona	<b>El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.</li> </ul>
	<b>Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</li> </ul>
	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
	<b>El horno está demasiado caliente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul>
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	<b>Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
El aparato no funciona.	<b>El cable no está enchufado correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.</li> </ul>
	<b>El cableado de servicio no está completo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.</li> </ul>
	<b>Corte de energía.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.</li> </ul>
El horno hace demasiado humo durante el asado.	<b>El control no está configurado correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.</li> </ul>

Problemas	Causas posibles y solución
<b>El horno hace demasiado humo durante el asado.</b>	<b>La carne se encuentra muy cerca del elemento.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.</li> </ul>
	<b>No se ha preparado bien la carne.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.</li> </ul>
	<b>La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.</li> </ul>
	<b>Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.</li> </ul>
<b>Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno</b>	<b>Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>
	<b>Se usó demasiada agua para limpiar la ventana.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No use demasiada agua para limpiar la ventana.</li> </ul>

## Partes y funciones

Problemas	Causas posibles y solución
<b>El reloj y el temporizador no funcionan.</b>	<b>El enchufe no está insertado completamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</li> </ul>
	<b>Configuración de control del horno inadecuada</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte "Cambio de configuración del horno" en el capítulo "FUNCIONAMIENTO".</li> </ul>
<b>La luz del horno no funciona.</b>	<b>Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está floja.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el Manual del Propietario.</li> </ul>
	<b>El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.</li> </ul>
<b>El horno no realiza Self Clean. (En algunos modelos)</b>	<b>La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar la estufa y reinicie los controles.</li> </ul>
	<b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).</li> </ul>
	<b>No se puede iniciar un ciclo Self Clean (Autolimpieza) si está activa la función Bloqueo de Control/Bloqueo del horno.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte "Bloqueo de Control/Bloqueo" en la sección "Cambio de configuración del horno".</li> </ul>
<b>La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)</b>	<b>El horno está demasiado caliente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul>

Problemas	Causas posibles y solución
<b>La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)</b>	<p><b>El control y la puerta pueden estar bloqueados.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado .</li> </ul>
<b>El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)</b>	<p><b>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).</li> </ul>
	<p><b>El horno está muy sucio.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.</li> </ul>
<b>CLEAN (LIMPIAR) y la puerta parpadean en la pantalla (En algunos modelos)</b>	<p><b>Se ha seleccionado el ciclo Self Clean, pero la puerta no está cerrada.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre la puerta del horno.</li> </ul>
<b>Aparece "Loc" en pantalla cuando quiere cocinar (En algunos modelos)</b>	<p><b>El horno está bloqueado por la función Bloqueo de Control/Bloqueo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desactive la función Bloqueo de Control/Bloqueo.</li> </ul>
<b>El control del horno suena y aparece un código de error F.</b>	<p><b>El control electrónico detectó una condición de falla.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desconecte la estufa de la corriente eléctrica durante cinco minutos y luego reconéctela. Si el código de error de la función se repite, solicite mantenimiento. <ul style="list-style-type: none"> <li>- [Caso 1] Código: F-3 Causa: clave de error de cortocircuito</li> <li>- [Caso 2] Código: F-9 Causa: el horno no calienta</li> </ul> </li> <li>• Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite mantenimiento.</li> </ul>
<b>El control del horno aparece código de error 'Sb', '5b', 'S6', '56'.</b>	<p><b>Este código no es un código de error. Indica que el modo Sabbath 5b del producto está activado.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección "Uso del Modo Sabbath" en el capítulo Funcionamiento.</li> </ul>
<b>Los estantes del horno se limpiaron en un ciclo Self Clean. (En algunos modelos)</b>	<p><b>Los estantes brillantes color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella. No utilice rociadores lubricantes.</li> </ul>
<b>Los dos puntos del reloj parpadean</b>	<p><b>Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal. Reinicie el reloj y cualquier función de cocción.</li> </ul>
<b>Se puede ver una luz a través de las ventilaciones de aire del horno.</b>	<p><b>Al ejecutar la función Asar, es normal ver una luz entre las ventilaciones de aire del horno.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>

Problemas	Causas posibles y solución
<b>La estufa no está nivelada.</b>	<b>Instalación deficiente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque el estante en el centro del horno. Ubique un nivelador en el estante. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el estante del horno esté nivelado.</li> <li>Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente firme y estable para soportar la estufa de manera adecuada.</li> <li>Si el piso está hundido o en pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.</li> </ul>
	<b>La alineación del gabinete de la cocina puede hacer que la estufa parezca desnivelada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la estufa.</li> </ul>
<b>No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.</b>	<b>Los gabinetes no son cuadrados o están instalados muy justos.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible.</li> </ul>
	<b>La alfombra interfiere con la estufa.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deje espacio suficiente para elevar la estufa sobre la alfombra.</li> </ul>
	<b>Dispositivo antivuelco conectado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desinstale el dispositivo antivuelco para mover la estufa y vuelva a conectarlo después de sacar la estufa para la limpieza, el mantenimiento o cualquier otro motivo.</li> </ul>
<b>El ventilador de convección se detiene. (Durante el modo Horneado por convección)</b>	<b>El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>No es una falla de la estufa y debe considerarse un funcionamiento normal.</li> </ul>
<b>Funcionamiento del ventilador (Durante el modo Horneado)</b>	<b>Esto se realiza para garantizar resultados uniformes de horneado.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es normal que el ventilador funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno.</li> </ul>

## Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
<b>Ruido de crujidos o chasquidos</b>	<b>Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y autolimpieza.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
<b>Ruido del ventilador</b>	<b>Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
<b>Al encender un solo quemador, se oye un sonido de clic en todos los quemadores.</b>	<b>Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores hacen un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>

## Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
<b>Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi</b>	<b>La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elimine la red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión una vez más.</li> </ul>

Problemas	Causas posibles y solución
<b>Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi</b>	<b>Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desactive la <b>Red Móvil</b> en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.</li> </ul>
	<b>El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)</li> </ul>
	<b>La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.</li> </ul>
	<b>El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.</li> </ul>
	<b>Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos).</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración &gt; Redes. Anote la última parte del nombre de la red. <ul style="list-style-type: none"> <li>Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345.</li> <li>Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.</li> </ul> </li> </ul>

# GARANTÍA LIMITADA

## EE. UU.

### TÉRMINOS Y CONDICIONES

**AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG ELECTRONICS (“LG”) RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN EL TRIBUNAL, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN “PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS”.**

Si su Estufa de gas LG (“Producto”) fallara debido a defectos de materiales o fabricación en el uso doméstico normal y correcto, durante el período de garantía que se establece a continuación, LG reparará o reemplazará el Producto, según su criterio. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador minorista original del Producto (“Usted”), y solo se aplica cuando la compra es legal y se utiliza dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios estadounidenses.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO
Dos (2) años a partir de la fecha de la compra minorista original, o desde la fecha de entrega conforme a la ley aplicable	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están cubiertos durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados o reconstruidos por la fábrica.
- Los productos o las piezas reemplazadas serán propiedad de LG.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del Producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía conforme a la presente garantía limitada.

**SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.**

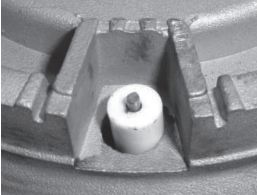
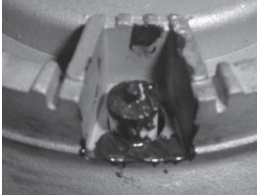
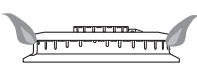
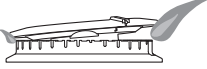
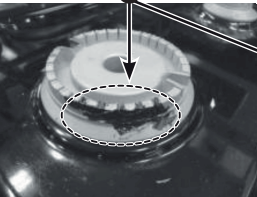
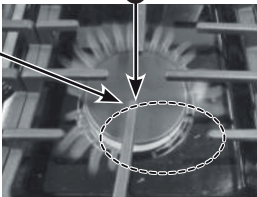


**ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARÍAN SEGÚN EL ESTADO.**


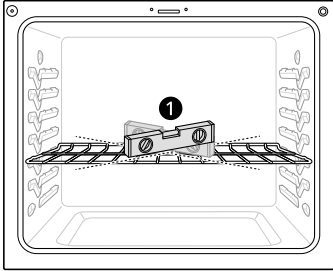
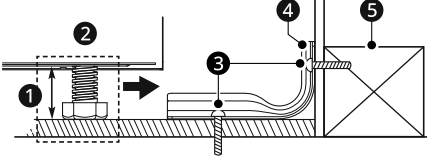
### ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

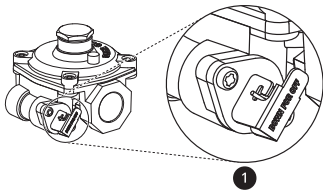
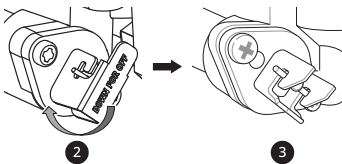
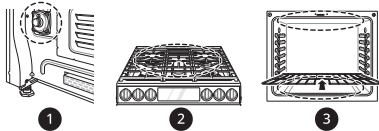
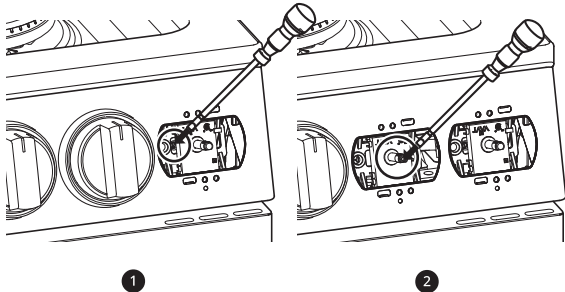
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.

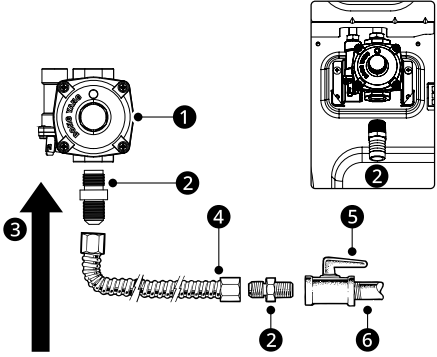
- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daño o fallo del producto resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.
- Daños o fallos del producto causados por el transporte, almacenamiento y/o manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o fallos del producto resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuados incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados para un uso distinto del habitual y adecuado del hogar (por ejemplo, entornos comerciales, empresariales o industriales, incluidos establecimientos minoristas o de servicios alimenticios o cualquier establecimiento de alojamiento comercial o alquiler transitorio) o cualquier uso contrario al indicado en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.
- Costo de la conversión del producto de gas natural a gas LP o viceversa.

**Esta garantía limitada no cubre**

Problema	Posible causa y prevención
<p><b>Los quemadores no encienden.</b></p>	<p><b>Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador.</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <span data-bbox="655 452 677 479">❶</span> <span data-bbox="930 452 952 479">❷</span> </div> <p>❶ ACEPTAR</p> <p>❷ No funciona (debe limpiarse)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise y limpie el electrodo de gas.</li> </ul>
<p><b>Llama desigual</b></p>	<p><b>Instalación incorrecta de la tapa del quemador</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <span data-bbox="687 739 709 767">❶</span> <span data-bbox="879 739 901 767">❷</span> </div> <p>❶ La cabeza del quemador está asentada adecuadamente.</p> <p>❷ La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador.</li> </ul> <p><b>Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <span data-bbox="659 923 681 950">❸</span> <span data-bbox="930 923 952 950">❹</span> </div> <p>❸ Los puertos están bloqueados por suciedad</p> <p>❹ Llamas desiguales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.</li> </ul>
<p><b>La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo</b></p>	<p><b>Rayas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos.</li> </ul> <p><b>Uso de detergente o limpiadores abrasivos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para remover los alimentos quemados, sumerja los cabezales de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente)</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; margin: 10px 0;">  <span style="margin: 0 10px;">→</span>  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; margin: 10px 0;"> <span data-bbox="783 1580 805 1607">❶</span> </div> <p>❶ Se pierde el brillo.</p>

Problema	Posible causa y prevención
<b>Perillas derretidas</b>	<b>Uso inadecuado</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• No deje la puerta en la posición de detención durante del modo Asar/Hornear ni inmediatamente después de cocinar.</li> </ul>
<b>El horno o los estantes están manchados después de usar papel de aluminio</b>	<b>El papel de aluminio se derritió dentro del horno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nunca cubra la base del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio.</li> <li>• Si ya se ha derretido papel de aluminio en el horno, esto no afectará su rendimiento.</li> </ul>
<b>La llama o la energía es débil</b>	<b>La presión de gas puede ser baja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte primero con su proveedor de gas.</li> </ul>
<b>La superficie no está nivelada El horno está inclinado</b>	<b>La estufa no está nivelada</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero consulte con el instalador.</li> <li>• Use un nivelador de carpintero ① para verificar la nivelación.</li> </ul> <b>El dispositivo antivuelco no está instalado correctamente</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>① Aproximadamente 0.65" (16.5 mm)</li> <li>② Nivele ambos lados de la estufa</li> <li>③ El tornillo debe ser apto para madera u hormigón</li> <li>④ Soporte antivuelco</li> <li>⑤ Placa de pared</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero consulte con el instalador.</li> </ul>

Problema	Posible causa y prevención
<p>El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores de la placa de cocción están funcionando.</p>	<p>La válvula reguladora está cerrada.</p>  <p>❶ Posición cerrada de la palanca</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el regulador de la válvula esté en posición abierta.</li> <li>• Si el regulador se encuentra en posición cerrada, rote la palanca a la posición abierta.</li> </ul>  <p>❷ Posición cerrada de la palanca ❸ Posición abierta de la palanca</p>
<p>Las llamas son demasiado grandes en la placa de cocción convertida (NP →LP)</p>	<p>El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 3 partes: regulador, válvula de placa de cocción, válvula de asar/hornear.)</p>  <p>❶ Regulador ❷ Válvula de placa de cocción ❸ Válvula de asar/hornear</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero consulte con el instalador.</li> <li>• Consulte el manual de instalación.</li> </ul>
<p>La llama es demasiado pequeña o demasiado grande</p>	<p>1. Presión de gas variable 2. El instalador no verificó</p>  <p>❶ ❷</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero consulte con el instalador.</li> </ul>

Problema	Posible causa y prevención
<b>Olor a gas</b>	<p><b>Conexión incorrecta</b> Montaje del conector flexible</p>  <p> <b>1</b> Regulador de presión  <b>2</b> Adaptador de 1/2"  <b>3</b> Flujo de gas a la estufa  <b>4</b> Conector flexible (6 pies máx.)  <b>5</b> Válvula de corte de gas  <b>6</b> Tubería de gas de 1/2" o 3/4"         </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero consulte con el instalador.</li> </ul>

**El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a su cargo.**

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-984-6306 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.LGSIGNATURE.com>

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

## PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER DISPUTAS:

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

**Definiciones.** Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o "reclamación" incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

**Aviso de disputa.** En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si

usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

**Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva.** En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin perjuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

**Normas y procedimientos de arbitraje.** Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en [www.adr.org/consumer](http://www.adr.org/consumer). Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department-Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se puede introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

**Legislación vigente.** La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

**Tarifas / Costos.** Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

**Audiencias y ubicación.** Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual reside, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

**Exclusión voluntaria.** Usted puede optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. Si opta por no participar, ni usted ni LG pueden exigir a la otra parte que participe en un procedimiento de arbitraje. Para optar por no participar, usted debe enviar un aviso a LG a más tardar 30 días calendario a partir de la fecha de compra del producto por parte del primer comprador consumidor ya sea (i) enviando un correo electrónico a [optout@lge.com](mailto:optout@lge.com), con el asunto: "Exclusión voluntaria del arbitraje" o (ii) llamando al [1-800-980-2973](tel:1-800-980-2973). Debe incluir lo siguiente en el correo electrónico de exclusión voluntaria

o proporcionar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la que se compró el producto; (c) el nombre del modelo o el número de modelo del producto; y (d) el número de serie (el número de serie se puede encontrar (i) en el producto; o (ii) en línea accediendo a <https://www.lg.com/us/support> al hacer clic en "How do I find my model number?").

Usted sólo puede optar por no participar en el procedimiento de resolución de disputas de la manera descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. La exclusión voluntaria de este procedimiento de resolución de disputas no afectará la cobertura de la Garantía limitada de ninguna manera y usted seguirá disfrutando de todos los beneficios de la Garantía limitada. Si conserva este producto y no opta por no participar, acepta todos los términos y condiciones de la disposición de arbitraje descrita anteriormente.

# LG SIGNATURE

## Customer Information Center

For inquiries or comments, call;

1-800-984-6306 USA, Consumer User  
1-888-865-3026 USA, Commercial User  
1-888-542-2623 CANADA

## Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

1-800-984-6306 EE.UU., Usuario Consumidor  
1-888-865-3026 EE.UU., Usuario Comercial  
1-888-542-2623 CANADÁ

## Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, appelez :

1-800-984-6306 ÉTATS-UNIS, Consommateur  
1-888-865-3026 ÉTATS-UNIS, Utilisateur Commercial  
1-888-542-2623 CANADA