



Escanee el código QR para ver el manual.



MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PARED

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

ESPAÑOL

WSED3067M



MFL72061301
Rev.05_070125

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

- 4 Mensajes de Seguridad

4 ADVERTENCIA

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

6 PRECAUCIÓN

- 7 Funcionamiento
- 7 Mantenimiento

8 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

8 Características del producto

- 8 Interior/exterior
- 9 Accesorios

10 FUNCIONAMIENTO

10 Funcionamiento del panel de control

- 10 Funciones del panel de control
- 11 Consejos para el ahorro de energía

12 Cambio de configuraciones

- 12 Comenzar
- 12 Configuración
- 12 Bloqueo de control
- 12 Hora
- 12 Modo Sabbath
- 13 Wi-Fi
- 13 Inicio remoto
- 14 Pantalla de inicio
- 14 Brillo
- 14 Pantalla
- 14 Conversión automática a convección
- 14 Idioma
- 15 Volumen
- 15 Luz de alarma de precalentamiento
- 15 Ajuste de temperatura
- 15 Unidad de temperatura
- 16 Configuraciones mínimas y máximas

predeterminadas

17 Smart Diagnosis™

17 Restablecimiento de datos de fábrica

17 Modo Demo

17 Enfriamiento del horno

17 Temporizador

18 Funcionamiento del horno

18 Antes de usar el horno

18 Montaje de guías de estantes

19 Uso de las guías telescópicas

20 Uso de los estantes estándar del horno

21 InstaView

22 Cocción manual

23 Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)

25 Modo Bake (Hornear)

27 Guía de recomendaciones para asar

27 Modo Broil (Asar)

29 Guía de recomendaciones para asar

31 Frozen Meal (Comida congelada)

32 Modo Warm (Calentar)

32 Modo Proof (Leudar)

33 Freír con aire

34 Guía para freír con aire recomendada

35 Modo Probe (Sonda)

37 Guía para sonda recomendada

38 Modo de Cocción de recetas

39 Guía de Cocción de recetas

43 Función Steam (Vapor)

44 Modo Vapor y Hornear al vapor

45 Guía de Cocción al vapor

46 Cocción al vacío

48 Guía de Cocción al vacío

49 Modo de Inicio remoto

50 FUNCIONES INTELIGENTES

50 Aplicación LG ThinQ

50 Funciones de la aplicación LG ThinQ

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

51 Especificaciones del equipo de radio

51 Aviso de la FCC

52 Declaración de Industry Canada

52 Software de código abierto

52 Función Smart Diagnosis™

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

54 MANTENIMIENTO

54 Limpieza

- 54 Interior
- 54 Exterior
- 55 EasyClean
- 57 Limpieza del tanque de agua
- 57 Uso de la función Eliminación del sarro
- 58 Uso de la función Drenaje
- 58 Uso de la función Secado

58 Mantenimiento periódico

- 58 Cambio de la luz del horno
- 58 Extracción, montaje y colocación de la puerta del horno

62 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

62 Preguntas Frecuentes

- 62 Preguntas frecuentes

64 Antes de llamar al servicio técnico

- 64 Cocción
- 66 Partes y Características
- 66 Ruidos
- 67 Wi-Fi

68 GARANTÍA LIMITADA

68 EE. UU.

- 68 TÉRMINOS Y CONDICIONES
- 68 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
- 69 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

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

ADVERTENCIA



ADVERTENCIA

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

Instalación

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

- La conexión incorrecta del cableado doméstico de aluminio a los cables de cobre puede provocar descargas eléctricas o un incendio. Utilice únicamente conectores diseñados para unir cobre con aluminio y siga al pie de la letra el procedimiento recomendado por el fabricante.
- Importante - Guardar para el uso del inspector local de electricidad

Funcionamiento

- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se las deja enfriar.
- Abra la puerta del horno con cuidado. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos de un horno o una placa de cocción. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y bloqueo al cargar, y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- NO bloquee la ventilación del horno cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento, ya que esto puede producir daños en las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder circular sin bloqueos. El reborde inferior de ventilación debe ensamblarse correctamente en la parte inferior delantera del horno antes de instalar la puerta del horno.
- No coloque elementos pesados y grandes, como, por ejemplo, un pavo entero sobre la puerta abierta del horno.
- Para evitar lesiones, tenga cuidado cuando la puerta del horno esté abierta.
- Si se dañan la puerta o los sellos de la puerta, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que no lo repare una persona capacitada.

- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- No coloque la mano debajo del controlador o entre la puerta y el reborde inferior de ventilación cuando el horno esté en funcionamiento. La parte exterior del horno puede volverse muy caliente al tacto.

Mantenimiento

- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del electrodoméstico están dañados, deje de usar el electrodoméstico y solicite servicio técnico.
- Siempre desconecte la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- Antes de reemplazar la luz del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo.
- No deben introducirse en el horno de microondas/horno tostador alimentos o utensilios de cocina metálicos de gran tamaño, ya que podrían provocar un incendio o presentar riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie con paños de metal abrasivos. Las piezas pueden quemar el paño y entrar en contacto con partes eléctricas, que puede causar un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando el horno no esté en uso, no lo utilice para guardar ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio, ya que puede provocar el sobrecalentamiento del horno.
- Si su horno se cae o daña, hágalo revisar bien por un técnico de servicio calificado antes de utilizarlo.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

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

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

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

Funcionamiento

- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace, causará daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F (71 °C)
 - Aves: 165 °F (74 °C)
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (63 °C)
 - Pescado/mariscos: 145 °F (63 °C)
- No use este horno para fines comerciales. Está destinado únicamente al uso doméstico.
- La puerta y la superficie externa del horno pueden calentarse cuando el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento.
- No use este horno para otro fin que no sea de cocción.
- Tenga cuidado si abre la puerta cuando el horno esté funcionando. Las superficies calientes pueden causar quemaduras graves.
- Para evitar quemaduras, coloque los estantes del horno en la ubicación deseada antes de encenderlo.

Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomienda específicamente en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- No coloque las bandejas y los estantes en agua para enjuagarlos en cuanto termina de cocinar: podrían dañarse o romperse.
- El horno debe limpiarse con regularidad y debe retirarse cualquier resto de comida. Si no se mantiene en condiciones de limpieza, la superficie puede deteriorarse y esto podría acortar la vida útil del electrodoméstico y ocasionar situaciones de peligro.
- 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.
- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- No guarde objetos de interés para los niños sobre la protección trasera del horno ni en los gabinetes que se encuentran arriba de un electrodoméstico de cocción. Si los niños suben al horno para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

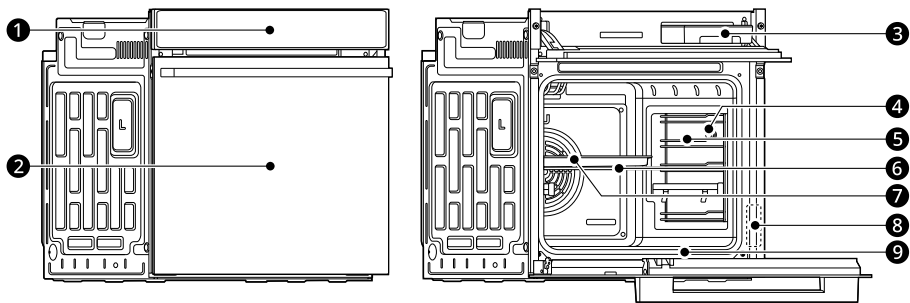
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

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

Interior/exterior



1	Controlador del horno	6	Estante estándar (2 ea)
2	Puerta del horno	7	Bandeja perforada
3	Tanque de agua	8	Model y número de serie
4	Enchufe para la sonda para carnes	9	Junta
5	Guía del estante (2 c/u)	-	

Accesorios

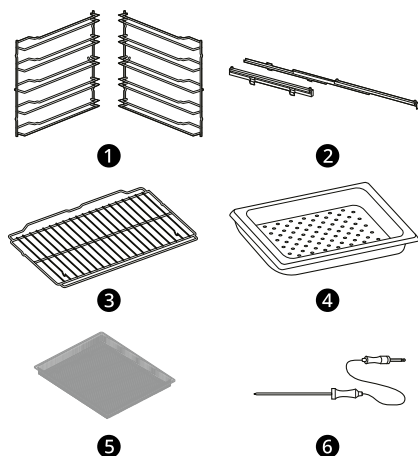
⚠ PRECAUCIÓN

- Luego de la instalación, retire la película protectora del panel y de las guías telescópicas.

causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.

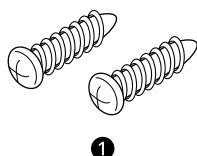
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

Accesorios para cocinar



- ❶ Guía del estante (2 c/u)
- ❷ Guía telescópica (2 c/u)
- ❸ Estante estándar (2 ea)
- ❹ Bandeja perforada (1 c/u)
- ❺ Estante de freír con aire (1 c/u)
- ❻ Sonda para carne (1 c/u)

Accesorios para la instalación



- ❶ Tornillos para madera para montaje (2 c/u)

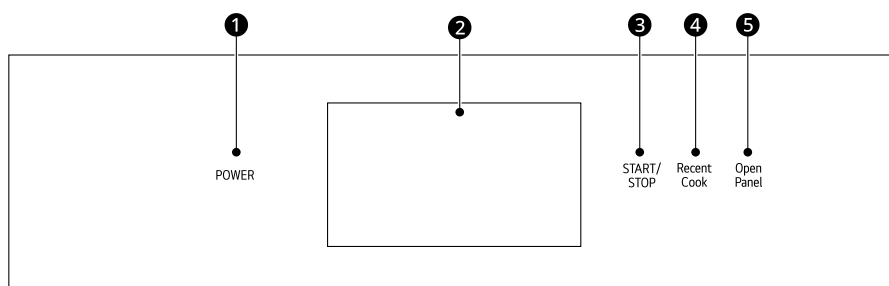
NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si le falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

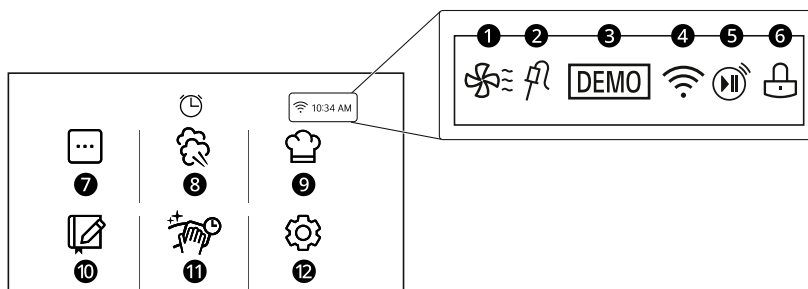
Funciones del panel de control



- ❶ POWER
- ❷ Pantalla táctil LCD
- ❸ Start/Stop
- ❹ Recent Cook
- ❺ Open Panel

Íconos de pantalla

Los íconos aparecen en la pantalla cuando están activos.



	1 Enfriamiento del horno Aparece durante o después del funcionamiento para indicar que el ventilador de enfriamiento está funcionando en el horno.
	2 Sonda Aparece cuando la sonda está conectada.
	3 Demo Aparece cuando se activa el modo Demo.
	4 Wi-Fi - Aparece cuando el horno está conectado a la red Wi-Fi. - Aparece cuando el horno no está conectado a la red Wi-Fi.
	5 Inicio remoto Aparece cuando se activa Inicio remoto .
	6 Bloqueo Aparece cuando se activa Bloqueo de control .

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

Consejos para el ahorro de energía

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

Cambio de configuraciones

Comenzar

Después de encender el horno por primera vez, ajuste la configuración según sus preferencias.

- 1 Después de la animación inicial, seleccione el idioma deseado y presione **Siguiente**.
- 2 Ajuste la fecha, hora, y el tema de reloj y presione **Finalizado**.
- 3 Aparece la pantalla **Menú principal** en la pantalla de visualización.

NOTA

- Estos ajustes se almacenan en la memoria. Consulte la sección Idioma, Fecha, Hora y Tema de reloj para cambiarlos.

Configuración

Para realizar ajustes después de la configuración inicial, abra la pantalla **Menú principal**. Pulse **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**.

Deslice la pantalla para navegar a través de las pantallas **Ajustes**.

Bloqueo de control

La función **Bloqueo de control** automáticamente previene que la mayoría de los controles del horno se enciendan. Todas las funciones se desactivan excepto el botón **POWER**. El Bloqueo de control no bloquea la puerta del horno.

Lock (Bloqueo)

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, y presione **Bloqueo de control**.
- 2 Cuando **Bloqueo de control** está activado, el icono de bloqueo  aparece en la parte superior de la pantalla.

Desbloqueo

- 1 Pulse cualquier parte de la pantalla mientras **Bloqueo de control** está activo.
- 2 Una pantalla emergente aparece. Presione **Desbloquear** por 3 segundos hasta que la cuenta atrás finalice.
- 3 El icono de bloqueo  desaparece de la parte superior de la pantalla.

Hora

La hora se muestra en la pantalla LCD.

Configuración de la hora

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Hora**.
- 2 Presione **Hora actual**. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir los números, y luego presione **←** varias veces para guardar los ajustes hasta que se muestre la pantalla **Menú principal**. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la hora y minutos correctos directamente, y luego presione **OK**.
- 3 Presione **←**.

Configuración del formato de hora

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Hora**.
- 2 Presione **Formato de la hora** y seleccione un modo de reloj de 12 horas o 24 horas.

Modo Sabbath

El modo Sabbath se utiliza en Sabbath y en los feriados. Cuando se active el modo Sabbath, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones

del horno estarán inactivos. Aparece **Sabbat** y la temperatura establecida en la pantalla.

Cuando el modo **Sabbat** está habilitada, el electrodoméstico puede ser usado si tener que encenderse o apagarse.

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

Ajustes de temperatura, Tiempo de cocción, Pantalla, Luz del horno encendida/apagada, Funciones de alarma y Wi-Fi.

Configuración del modo Sabbath

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Sabbat**.
- 2 Presione **Temperatura** para ajustar la temperatura de deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura directamente y luego presione **OK**.
- 3 Si lo desea, presione **Tiempo de cocción** para establecer el tiempo de cocción. Presione **▲** o **▼** para seleccionar el tiempo deseado y presione **←** para guardar la configuración. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Presione **INICIAR**.
- 5 Para detener el modo **Sabbat**, presione el botón **POWER** 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.

Wi-Fi

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

Configuración de Wi-Fi

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Wi-Fi**.
- 2 Presione **Ajustar Wi-Fi**.
- 3 Siga las instrucciones en la Guía de Wi-Fi en la pantalla.

Reajuste del Wi-Fi

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Wi-Fi**.
- 2 Presione **Restablecer Wi-Fi**.
- 3 Siga las instrucciones en la Guía de Wi-Fi en la pantalla.

Inicio remoto

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

Configuración de Inicio remoto

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Inicio remoto**.
- 2 Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR**.

- 3** Si seleccionó **ENCENDER**, aparecerá el icono de **Inicio remoto**  en la parte superior de la pantalla.
"El Inicio remoto está activo. Compruebe la app LG ThinQ para utilizar el Inicio remoto." aparece en la pantalla cuando **Inicio remoto** se activa.

- 4** Siga las instrucciones que se detallan en la app **LG ThinQ** para utilizar la función de Inicio remoto.

Pantalla de inicio

Hay cinco temas de pantalla diferentes disponibles.

Ajuste de la Pantalla de inicio

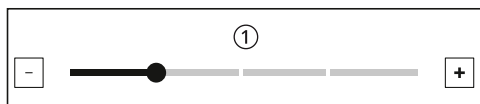
- 1** Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Pantalla inicial**.
- 2** Seleccione el tema de la pantalla de inicio que desee.

Brillo

Ajuste el brillo de la pantalla LCD del Min (20 %) al Máx (100 %) en incrementos de 20 %.

Configuración del brillo de la pantalla

- 1** Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla de Ajustes, y luego presione **Brillo**.
- 2** Ajuste el brillo de la pantalla al presionar y arrastrar el punto por la barra; presione en cualquier parte de la barra o toque **+** o **-**.



①	Nivel 1
---	---------

- 3** Presione **←**.

Pantalla

Configure la duración de la hora antes de que la pantalla entre en suspensión.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **ON:** Siempre encendido
- **OFF:** Se apaga automáticamente si está inactivo más de 30 minutos.
- **Modo Nocturno:** Se apaga de 10:00 PM a 5:00 AM.

Configuración de la opción de pantalla

- 1** Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Visualización**.
- 2** Seleccione la opción deseada.

Conversión automática a convección

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

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

Configuración del modo de conversión automática a convección

- 1** Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Convection Auto Conversion**.
- 2** Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR**.

Idioma

Configure el idioma de pantalla en inglés, español o francés.

Selección de idioma

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla de Ajustes, y luego presione **Idioma**.
- 2 Seleccione el idioma deseado.

Volumen

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

Configuración del volumen

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla de Ajustes, y luego presione **Volumen**.
- 2 Seleccione **Silencio**, **Bajo** o **Alto**.
- 3 Presione ←.

Luz de alarma de precalentamiento

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento titila 5 veces o hasta que se abra la puerta del horno.

Puede encender o apagar la luz de alarma de precalentamiento.

Ajuste de la luz alarma de precalentamiento

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Alarma de precalentamiento**.
- 2 Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR**.

Ajuste de temperatura

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con

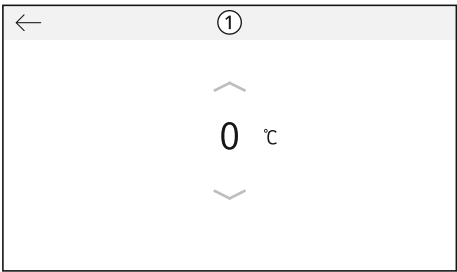
él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si después de familiarizarse con el horno nuevo, sigue pensando que la temperatura está demasiada elevada o baja, puede ajustar el termostato del horno.

NOTA

- Para comenzar, suba o baje el termostato 35 °F (19 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita un ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (12 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

Ajuste de la temperatura

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Ajuste de temperatura**.
- 2 Presione ▲ o ▼ para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 1 grado. Mantenga presionado ▲ o ▼ para ascender o descender por la escala.



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

- 3 Cuando aparezca el cambio deseado sobre la cocina, presione ←.

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

pantalla de Ajustes, y luego presione **Unidad de temperatura.**

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la
- 2 Seleccione la unidad de temperatura deseada.

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	Temp. mín.	Temp. máx.	Predeterminado
Hornear por convección, Rostizar por convección	170 °F (76 °C)	500 °F (260 °C)	350 °F / (325 °F) [†] (175 °C) 12 horas
Hornear	170 °F (76 °C)	500 °F (260 °C)	350 °F (175 °C) 12 horas
Asar	Bajo	Alto	Alto 3 horas
Calentar	Bajo 140 °F (60 °C)	ALTO 200 °F (93 °C)	Término medio 170 °F (77 °C) 3 horas
Freír con aire	300 °F (148 °C)	500 °F (260 °C)	400 °F (205 °C) 12 horas
Comida congelada	300 °F (148 °C)	500 °F (260 °C)	400 °F (205 °C) 12 horas
Vapor	180 °F (80 °C)	210 °F (99 °C)	180 °F (80 °C) 4 horas
Horneado a vapor	210 °F (98 °C)	450 °F (232 °C)	350 °F (175 °C) 4 horas
Sous-Vide	130 °F (50 °C)	200 °F (95 °C)	140 °F (60 °C) 4 horas

[†] Uso de la conversión automática

NOTA

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se habilitan sin configurar un tiempo de cocción.

Smart Diagnosis™

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

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Smart Diagnosis™**.
- 2 Pulse **INICIAR** para iniciar el tono de diagnóstico.

Restablecimiento de datos de fábrica

Esta función regresa todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica.

⚠ PRECAUCIÓN

- Se eliminarán todos los datos almacenados.

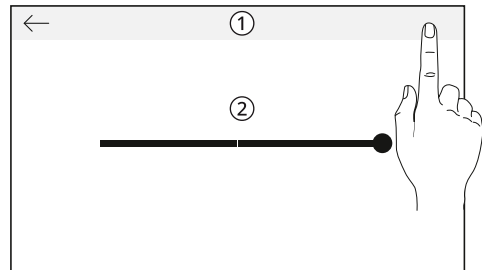
- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Restablecimiento de datos de fábrica**.
- 2 Si desea reiniciar los datos a los predeterminados de fábrica, presione **REINICIAR**. Una ventana emergente aparecerá en la pantalla. Luego, presione **REINICIAR**.

Modo Demo

El modo Demo solo se utiliza para la sala de muestras. El horno no calentará.

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla, y luego presione **Volumen**.

- 2 Toque la esquina derecha superior de la pantalla 15 veces para habilitar o deshabilitar el modo demo.
 - **DEMO** se muestra en la esquina derecha de la pantalla **Menú principal**.



①	Volumen
②	Alto

- 3 Para desactivar el modo, repita los pasos 1 y 2 de nuevo.

NOTA

- Cuando el Modo Demo está activado, el electrodoméstico no se calentará.
- El icono del modo Demo aparece en la pantalla si modo Demo está encendido.

Enfriamiento del horno

El icono de enfriamiento del horno  aparece en la pantalla si la temperatura del interior del horno es alta durante o luego del funcionamiento.

El icono de enfriamiento del horno  desaparece si la temperatura del horno es baja.

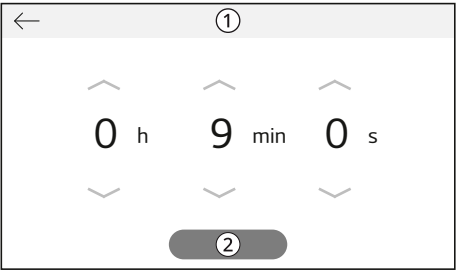
Temporizador

El temporizador del horno no afecta el funcionamiento del horno ni el tiempo de cocción. Utilícelo como temporizador de cocina adicional. Una vez que el tiempo se agota, el horno emite una alarma y aparece **Temporizador finalizado** en la pantalla.

Configuración del temporizador

- 1 Pulse el icono de reloj  en la parte superior central de la pantalla.

- 2 Desplácese por los números de la ventana emergente para ajustar la hora deseada. Luego presione **INICIAR**.



①	Temporizador
②	INICIAR

- 3 El tiempo restante aparece al lado del icono del reloj en la pantalla. Cuando se agota el tiempo establecido suena un pitido y aparece **Temporizador finalizado** en la pantalla. Los sonidos de pitido suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **OK**.

Ajuste o cancelación del temporizador

- 1 Presione el tiempo restante junto al icono de reloj en la pantalla.
- 2 Para cancelar el temporizador, presione **Detener** en la pantalla.
- 3 Para ajustar el tiempo, desplácese por los números en la pantalla emergente hasta que aparezca la hora deseada. Luego pulse **REINICIAR**.
- 4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

Funcionamiento del horno

Antes de usar el horno

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.

- Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se apaga. El calor se enciende automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

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

⚠ ADVERTENCIA

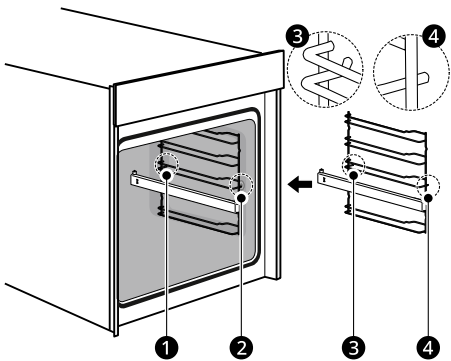
- No bloquee la abertura de ventilación en la parte inferior del horno.

Montaje de guías de estantes

Monte las guías de estantes a ambos lados de la cavidad del horno previo a ponerlo en funcionamiento por primera vez. Esto mantiene los estantes del horno en su posición.

⚠ ADVERTENCIA

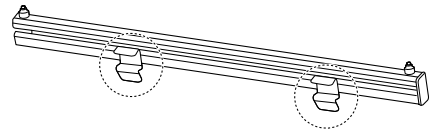
- Retire la película protectora de todas las guías telescópicas.



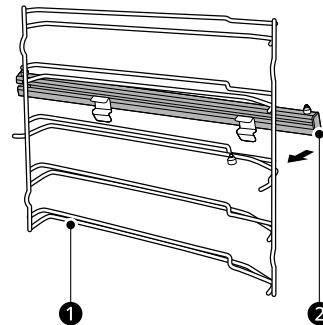
①	Abertura trasera
②	Abertura delantera
③	Gancho trasero de la guía de estante (curvado)

4	Gancho delantero de la guía de estante (recto)
---	--

- 1 Coloque el estante dentro de la cavidad del horno de modo que el extremo curvado del estante se ubique en la parte trasera del horno.
- 2 Introduzca el gancho trasero de la guía de estante 3 en el orificio 1 de la abertura de la cavidad del horno.
- 3 Inserte el gancho delantero de la guía de estante 4 en el orificio 2 de la abertura de la cavidad del horno y presione hacia abajo para fijarlo en su lugar.
- 4 Repita los pasos 1-3 para instalar la segunda guía de estante en el otro lado de la cavidad del horno.



- 2 Alinee la guía telescópica horizontalmente con la guía del estante.



Uso de las guías telescópicas

Instalación de las guías telescópicas

Instale las guías telescópicas previo a utilizar el horno por primera vez.

⚠ ADVERTENCIA

- Deje enfriar el horno antes de instalar o retirar las guías telescópicas para evitar quemaduras.

NOTA

- Coloque un paño suave sobre el piso para evitar dañar las piezas.

- 1 Sujete la guía telescópica con la lengüeta más larga de los clips hacia abajo y los pasadores hacia arriba.

1	Guía del estante
2	Guía telescópica

- 3 Coloque los dos clips de la guía telescópica en el riel superior en la posición del estante deseado.
- 4 Empuje la guía telescópica hacia adelante hasta que las partes inferiores de los clips se enganchen sobre el riel inferior de la guía del estante.
- 5 Repita los pasos 1-4 para la otra guía telescópica para instalarla en la misma posición en el otro lado.

Desmontaje de las guías telescópicas

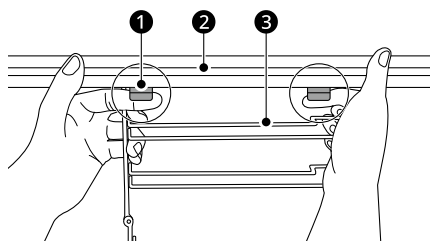
⚠ ADVERTENCIA

- Deje enfriar el horno antes de instalar o retirar las guías telescópicas para evitar quemaduras.

NOTA

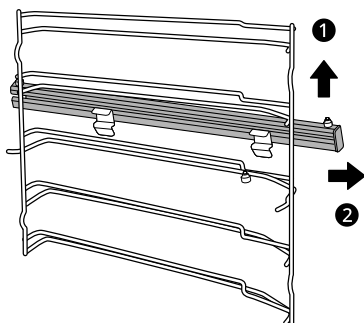
- Coloque un paño suave sobre el piso para evitar dañar las piezas.

- 1 Jale de la guía telescópica horizontalmente para separarla de la guía del estante.



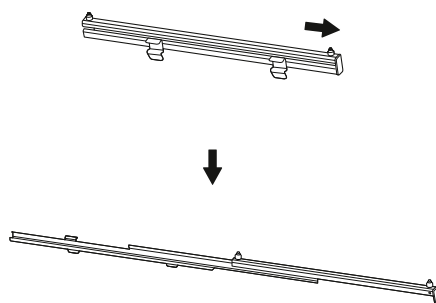
- 1 Clip de la guía telescópica
- 2 Guía telescópica
- 3 Guía del estante

- 2 Levante toda la guía telescópica y empuje hacia adelante para separarla de la guía del estante.

**Uso de las guías telescópicas**

Las guías telescópicas se deslizan hacia dentro y hacia fuera sobre un marco. Esto mantiene nivelados los recipientes pesados y evita que se

deslicen cuando la guía telescópica está completamente extendida.

**Uso de los estantes estándar del horno**

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Extracción de los estantes

- 1 Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Cómo volver a colocar de los estantes

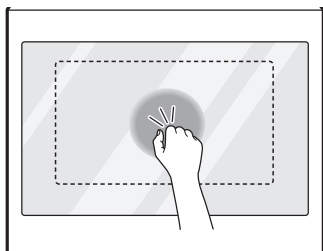
- 1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte.

- 2 Inclíne el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

pantalla cuando se activa la función **InstaView**. Presione **OK**.

InstaView

Golpee suavemente dos veces el centro del panel de vidrio para revelar el contenido del horno sin abrir la puerta.



⚠ PRECAUCIÓN

- No golpee el panel de la puerta de vidrio con una fuerza desmedida. No se debe golpear el panel de la puerta de vidrio con objetos duros, como utensilios de cocina o botellas de vidrio. El vidrio podría romperse causando un riesgo de lesiones personales.

NOTA

- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La función InstaView está deshabilitada cuando la puerta del horno está abierta y durante un segundo después de cerrarla.
- La función InstaView está deshabilitada durante Bloqueo de control, modo Sabbath y la entrada de potencia inicial.
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función InstaView.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función InstaView.

Configuración de InstaView

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, luego presione InstaView.
- 2 "Dé dos toques en el centro del panel de vidrio para mostrar los contenidos del horno sin abrir la puerta" aparece en la

Cocción manual

Lea la guía inferior y seleccione el modo de cocción deseado que se ajuste a sus necesidades específicas de cocción.

• ● : Disponible / X: No disponible

Función	Rango de temperaturas	Temperatura predeterminada	Opción	Descripción
			Sonda <i>fl</i>	
Hornear 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	En el modo Hornear , se utilizan los elementos de calentamiento superior y el inferior oculto. Este modo de funcionamiento es adecuado para hornear pasteles, hornear durante poco tiempo y masas delicadas.
Hornear por convección 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	El modo Hornear por convección utiliza únicamente el elemento de calentamiento de la pared trasera y el ventilador de convección. También es posible hornear en varios estantes en el modo Hornear por convección. Esto significa que es adecuado para tartas de frutas y pasteles removidos o masas de levadura como una trenza de pan.
Rostizar por convección 	170-500 °F (76-260 °C)	350 °F (175 °C)	●	En el modo Rostizar por convección , los elementos de calentamiento superiores y el ventilador de convección están encendidos. Esta función es adecuada para piezas grandes de carne o aves, como asado enrollado o pavo.
Asar 	Alto / Medio / Bajo	Alto	X	El modo Asar utiliza todo el elemento de calentamiento gratinador. No se puede ajustar una temperatura específica. Puede elegir entre tres ajustes. Gratinar es adecuado para cocinar filetes, chuletas, pescado o hacer tostadas, y para dorar cuando se cocinan platos más grandes con una capa de gratinado. El nivel preajustado es alto. Gratine siempre con la puerta cerrada.
Freír con aire 	300-500 °F (148-260 °C)	400 °F (205 °C)	X	La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

Función	Rango de temperaturas	Temperatura predeterminada	Opción	Descripción
			Sonda 	
Calentar 	Alto / Medio / Bajo	Med	X	En el modo Calentar , se activan el elemento de calentamiento superior y el elemento oculto de la parte inferior de la cavidad del horno. Puede utilizar esta función para mantener calientes los alimentos hasta el momento de servirlos. La temperatura puede ajustarse a Alta, Media o Baja.
Proof 	-	-	X	El modo Proof mantiene el horno caliente para fermentar productos con levadura antes de hornearlos. 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 utilice el modo de fermentación para calentar alimentos o mantenerlos calientes. La temperatura del horno de fermentación no es suficiente para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función Calentar para mantener los alimentos calientes.
Comida congelada 	300-500 °F (148-260 °C)	400 °F (205 °C)	X	Para la preparación rápida de productos congelados. La temperatura depende de la instrucciones del fabricante. Use la temperatura más alta especificada en el envase. Ajuste el tiempo de cocción a igual o menos del de las instrucciones del envase.

Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)

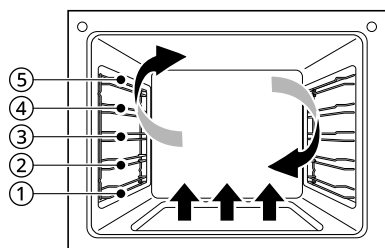
El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

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.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (76 °C) y 500 °F

(260 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).



Configuración de la función Convección

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Hornear por convección** o **Rostizar por convección** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Si lo desean, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control. El horno comienza a precalentar.
- 6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró una hora de inicio de la cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.

- 7 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
- 8 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.
- Los quemadores y el ventilador se apagan si se abre la puerta. Se vuelven a encender luego de que se cierra la puerta.
- Presione **Stop** (Detener) en la pantalla para cancelar el horneado por convección y el rostizado por convección en cualquier momento.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea y se rostiza por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1 Pulse **Editar** para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

- 1 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el

aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.

- Si utiliza el Horneado por convección en un solo estante, coloque el estante del horno en la posición ③. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones ② y ④.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.

Consejos para asar por convección

- Para obtener los mejores resultados de asado, rocíe las articulaciones y las aves de corral con sus propios jugos varias veces durante el proceso de asado.
- Cuando ase, utilice fuentes resistentes al calor (siguiendo las instrucciones del fabricante).
- Las asaderas de acero inoxidable tienen una utilidad limitada, ya que reflejan mucho el calor.
- Si utiliza fuentes con asas de plástico, asegúrese de que las asas sean resistentes al calor (siga las instrucciones del fabricante).
- Las piezas grandes para asar o varias piezas pueden colocarse directamente en el estante del horno encima de la bandeja honda (o bandeja para hornear) (p. ej., pavo, ganso, 3 o 4 pollos, 3 o 4 codillos de ternera).
- La carne magra debe asarse en una bandeja para hornear con tapa (p. ej., ternera, carne estofada, carne ultracongelada). Así se mantienen los jugos en la carne.
- Para cocinar costras crujientes o tocino, utilice una cazuela sin la tapa (p. ej., carne de cerdo, carne picada, cordero, carnero, pato, codillo de ternera, pollo, carne de ave, ternera asada, filete de ternera, aves de caza).
- Vierta suficiente agua en la bandeja honda (o bandeja de horno) para evitar humos cuando utilice el modo de asado.
- Limpie el horno lo antes posible luego de utilizarlo si está asando en una fuente o bandeja abierta. Es más fácil eliminar las salpicaduras de grasa cuando el horno aún está caliente. Lleve puestos guantes resistentes al calor para evitar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra la rejilla de rostizado con papel de aluminio.
- Coloque los alimentos (con la grasa hacia arriba) en la rejilla de rostizado.

- Presione el botón **POWER** durante la cocción borra todos los ajustes.

Modo Bake (Hornear)

El modo Bake (Hornear) se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (76 °C) y 500 °F (260 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Bake (Hornear)

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Hornear** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.
- 6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró una hora de inicio de la cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.

- 7 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
- 8 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1 Pulse **Editar** para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Moldes de horneado

- Cuando hornee en los modos **Hornear**, utilice moldes de horneado con una superficie metálica oscura o recubierta.
- Cuando hornee con **Hornear por convección**, también puede utilizar moldes de horneado con una superficie de metal brillante.
- Coloque siempre los moldes de pasteles en el centro de la bandeja o de la rejilla del horno.
- Cuando hornee con **Hornear**, puede colocar dos moldes de horneado uno al lado del otro en el horno para que el tiempo de horneado sea sólo ligeramente superior.

NOTA

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

Consejos para el horneado

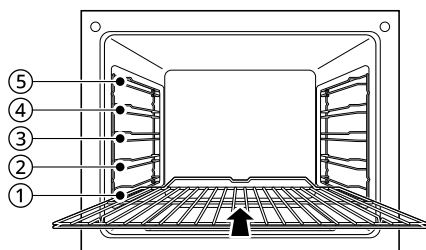
Resultados de la cocción	Posible causa	Solución
La base del pastel es demasiado ligera	Posición incorrecta del estante del horno	Utilice un molde de horneado oscuro o coloque el pastel un estante más abajo.
El pastel se desmorona (se vuelve grumoso, empapado)	Temperatura del horno demasiado alta	Baje ligeramente la temperatura.
	Tiempo de horneado demasiado corto	Programe 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 electrodomésticos de cocina.
Los pasteles están demasiado secos	Temperatura del horno demasiado baja	La próxima vez, aumente ligeramente la temperatura.
	Tiempo de horneado demasiado largo	Reduzca ligeramente el tiempo de horneado.
Los pasteles se doran de forma desigual	Temperatura de horneado demasiado alta y tiempo de horneado demasiado corto	Ajuste una temperatura de horneado ligeramente inferior y un tiempo de horneado ligeramente superior.
	La mezcla no se distribuye uniformemente	Distribuya la mezcla uniformemente por la bandeja.
Tiempo de horneado demasiado largo	Temperatura demasiado baja	La próxima vez, aumente ligeramente la temperatura.

Guía de recomendaciones para asar

Colocación de estantes y bandejas

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están lo más centradas posible en el horno.

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.



Guía para horneado en estantes

Tipo de alimento	Posición del estante
Pastel de ángel, tartas congeladas	②
Bizcocho o pastel en savarín	②
Panecitos, muffins, brownies, galletas, pastelitos, pasteles en capas, tartas	③
Guisados	③
Pavo, rostizados o jamón	①
Pizza congelada	③
Pollo rostizado	②

NOTA

- Cuando hornea pasteles y galletas en varios estantes, utilice el modo Convection Bake (Hornear por convección) y coloque los estantes en las posiciones ② y ④.
- Cuente siempre la posición del estante desde abajo a arriba.

Modo Broil (Asar)

Configuración del horno para asar

La función de asar utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Durante el asado completo se calientan los elementos asadores interiores y externos. Durante el asado central solo se calienta el elemento asador interno. El ciclo de los elementos se enciende y apaga a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda para carne no se puede utilizar con este modo.

Mantenga la puerta del horno cerrada durante el asado. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra el estante del horno con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
 - Mantenga la puerta cerrada al asar
 - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Este electrodoméstico está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y aparece **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.

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.

- 2 Presione **Asar**.
- 3 Seleccione la temperatura deseada: **Bajo**, **Medio**, o **Alto**.
- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.
- 6 Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.
- 7 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró una hora de inicio de la cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.
- 8 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control para cancelar en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.
- Los quemadores y el ventilador se apagan si se abre la puerta. Se vuelven a encender luego de que se cierra la puerta.

Cómo cambiar la configuración de asado

- 1 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

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.

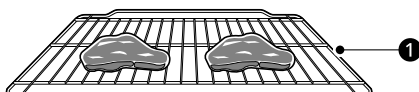
- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- Siempre encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante 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 el ajuste de Asar **Alto** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **Bajo** o cambie al ajuste de Asar Medio.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga la sección **Guía de recomendaciones para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

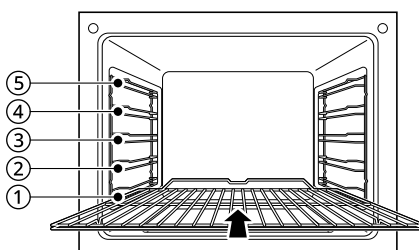
Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



1 Estante estándar



Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Carne vacuna molida	1 lb (9 hamburguesas) de 1/2 a 3/4" de espesor		⑤	3-5	3-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb.	Poco cocidos	⑤	5-8	3-7	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	⑤	6-12	5-10	
		Bien cocidos	⑤	13-18	10-15	
	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb.	Poco cocidos	⑤	9-11	8-10	
		Término medio	⑤	12-14	10-12	
		Bien cocidos	⑤	14-18	12-16	
Pollo	1 entero, 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo		④	12-16	10-14	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas		④	5-8	5-8	

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Colas de langostas	2-4 de 10 a 12 oz cada una		④	10-20	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor		⑤	3-5	3-5	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor		⑤	2-3	2-3	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidos	2 (1/2" de espesor)		④	8-10	7-9	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		④	10-12	9-11	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	5-8	4-6	Corte la grasa.
		Bien cocidos	④	1-10	5-8	
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb.	Término medio	④	8-10	7-9	
		Bien cocidos	④	10-12	9-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		⑤	4-6	3-5	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		⑤	5-8	4-7	

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

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
 - Aves: 165 °F (73,9 °C)
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)

- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Consejos para asar

Carne de res

- Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.
- En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.

Mariscos

- Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar en Lo y ase siempre por último el lado de la piel.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
- Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.

Vegetales

Mezcle las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Frozen Meal (Comida congelada)

La función Comida congelada está diseñada especialmente para cocinar comidas preparadas que están congeladas. Permite que los alimentos se calienten tanto desde arriba como desde abajo para dorarlos de manera más uniforme.

Este sistema está diseñado para brindar un rendimiento de cocción óptimo al seleccionar automáticamente una combinación de los

sistemas de calentamiento para asar y hornear. Cuando se usa el modo Comida congelada, no se requiere precalentamiento. Para obtener mejores resultados con la pizza congelada, cocine los alimentos en un solo estante colocado en la posición 4 a 400 °F.

Configuración de la función Comida congelada

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Comida congelada** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Cómo cambiar la configuración de Comida congelada

- 1 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

Modo Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 200 °F (93 °C) o menos. Mantiene los alimentos cocidos a la temperatura justa para servir hasta 3 horas después de finalizado el ciclo de cocción.

Configuración del modo Warm (Calentar)

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Calentar** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Seleccione la temperatura deseada: **Bajo**, **Medio**, o **Alto**.
- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Cómo cambiar la configuración de la función Warm (Calentar)

- 1 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.

- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

NOTA

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

Modo Proof (Leudar)

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

Configuración del modo Leudar

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Proof** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

NOTA

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

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos. La función de leudado no funciona si la temperatura es superior a 150 °F. La pantalla mostrará el mensaje **El horno está demasiado caliente..**
- La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no tiene una función de ajuste de temperatura.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o un film plástico (es posible que el plástico deba quedar sujetado debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo sople).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo Proof (Leudar) solo se puede configurar como una etapa única, no como parte de una cocción de múltiples etapas.

Freír con aire

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 45 °F para un rendimiento óptimo cuando se usa Freír con aire.

Es posible programar los modos de Air Fry (Freír con aire) para cocinar a cualquier temperatura entre 300 °F (148 °C) y 500 °F (260 °C). La temperatura predeterminada es 400 °F (205 °C).

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

Configuración del modo Air fry (Freír con aire)

- 1 Presione **Cocción manual** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Seleccione **Freír con aire** en la pantalla del modo de cocción.

- 3 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 4 Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.
- 6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró una hora de inicio de la cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.
- 7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

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, 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 (**Easy Clean**) 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 uniformemente en una sola capa. Espacie los alimentos y no llene toda la bandeja. Para obtener mejores resultados en hornos de 24", disponga los alimentos en el centro de la bandeja y deje abiertos los laterales de la misma para una mejor circulación del aire.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición ① para que caigan las gotas. Si fuera necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.
- Los ajustes de cocción sugeridos son sólo una guía. Los resultados pueden variar en función de la marca o la cantidad de alimentos. Ajuste los ajustes según sea necesario para obtener los resultados deseados.

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

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	16	425	③	15-25	-
Papas fritas congeladas (Corte ondulado, 10 x 10 mm)	16	400	③	18-28	-
Batatas fritas congeladas	16	400	③	15-25	-
Tater Tots congeladas	20	425	③	18-28	-
Hash Browns congeladas	14	425	③	18-28	-
PAPAS frescas/caseras					
Papas fritas caseras (10 x 10 mm)	16	425	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.
POLLO congelado					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	400	③	15-25	-
Tiras de pollo congeladas	16	400	③	15-25	-
Alitas de pollo congeladas	20	400	③	25-30	-
POLLO fresco con piel					
Alitas de pollo frescas†	24	450	③	25-30	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
OTRAS					
Aros de cebolla empanados congelados	14	400	③	18-22	-

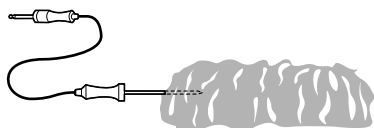
Modo Probe (Sonda)

La sonda mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Desenchufe y extraiga siempre la sonda del horno antes de retirar la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne, en el muslo interno o en la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la

comida en el horno y enchufe la sonda para carne al conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que sea posible.

- La sonda puede utilizarse en los modos **Hornear por convección**, **Rostizar por convección** y **Hornear**.

- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cómo utilizar la función Meat Probe (Sonda para carne)

⚠ PRECAUCIÓN

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

1 Inserte la sonda en el alimento.

2 Abra la tapa hacia arriba y conecte la sonda a la toma del horno. En la pantalla aparece **La sonda está conectada** y en la parte superior el icono de la sonda.

Ícono de sonda	
----------------	--

3 Seleccione un modo de cocción que desee. La sonda se puede utilizar con los modos **Hornear por convección**, **Hornear** y **Rostizar por convección**.

4 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para aumentar o disminuir y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente, luego presione **OK**.

- La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).

Icono de botón numérico	
-------------------------	--

5 Si lo desea, presione **Hora** para configurar la hora de inicio de cocción. Presione **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la cocción directamente y luego presione **OK**.

6 Pulse el botón **Start/Stop** en el panel de control. Si se ha configurado una hora de inicio de cocción, aparece la hora de inicio en la pantalla.

7 Cuando se alcanza la temperatura configurada para la sonda, el horno se apaga de forma automática.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

1 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.

2 Ajuste la configuración como lo desee.

3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control y luego presione **Detener** en la pantalla.

NOTA

- Para evitar que se dañe la sonda, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertar la sonda.
- Consulte la Tabla de temperaturas recomendadas para la sonda con el fin de ajustar la temperatura de la sonda.

Guía para sonda recomendada

Cuadro de ubicaciones recomendadas de la sonda

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	Insértela en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Bistecs, asados, chuletas	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
Aves	Pollo o pavo enteros	Insértela en la parte más gruesa de la pierna, evitando el hueso
	Asados o pechugas de aves	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en el ave)	Insértela en la parte más gruesa del plato
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
	Jamón jugoso (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	Insértela en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insértela en la parte más gruesa del pescado.
	Filete de pescado (corte lateral)	
	Rodajas o porciones	

Cuadro de temperatura de sonda recomendada

Categoría	Ejemplos de alimento	Temp. interna segura	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	160 °F (71 °C)	-
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Asados	145 °F (63 °C)	Poco cocida: 120 °F (49 °C). Medio cocido: 135 °F (57 °C) Término medio: 140 °F (60 °C) Término medio, bien cocido: 150 °F (66 °C) Bien cocido: 160 °F (71 °C)
Aves	Pollo o pavo enteros	165 °F (74 °C)	-
	Asados o pechugas de aves		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en el ave)		

Categoría	Ejemplos de alimento	Temp. interna segura	Cocción deseada
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón jugoso (crudo)		Bien cocido: 165 °F (74 °C)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	-
Restos de comida y estofados	Restos de comida	165 °F (74 °C)	-
	Guisados		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (63 °C)	-
	Filete de pescado (corte lateral)		
	Rodajas o porciones		

Modo de Cocción de recetas

La función Cocción de recetas ofrece orientación para cocinar alimentos o platos que pueden ser inusuales. Contiene programas preconfigurados para cocinar diversos alimentos populares con recomendaciones sobre precalentamiento, accesorios y posición de los estantes para lograr resultados óptimos.

6 Presione el botón **Start/Stop** en la pantalla.

Configuración del modo de Cocción de recetas

- 1 Presione **Cocción con receta** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Presione una categoría para filtrar las opciones.
- 3 Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
- 4 Presione **Información** para ver la receta recomendada.
 - Las recomendaciones podrían diferir dependiendo de la categoría y el peso de sus alimentos.
 - Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
- 5 Presione ←.

Guía de Cocción de recetas

- Primero precaliente el horno para la mayoría de los elementos.
- Precaliente durante 5 minutos durante el asado.
- Si va a usar la sonda, insértela en el alimento y haga funcionar la sonda antes de precalentar.

NOTA

- Si cocina cortes de carne finos, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda no se inserta de manera correcta, el horno podría apagarse antes de lo debido. Consulte la sección Probe (Sonda) para ver instrucciones.
-

Menú			Accesorios/ Utensilios de cocina	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos.
Carne de res	Lomo de carne de res	Poco cocidos	Rostizar en la asadera	②	50~75
		Medio cocido		②	60~85
		Término medio		②	70~95
		Cocida		②	80~100
		Bien cocidos		②	85~115
	Asar a la cacerola		Cacerola para horno con tapa	②	50~80
	Carne asada	Poco cocidos	Rostizar en la asadera	②	35~75
		Medio cocido		②	40~85
		Término medio		②	45~95
		Cocida		②	50~105
		Bien cocidos		②	55~115
	Asado londinense	Poco cocidos		④	5~10 + 5~10
		Medio cocido		④	8~12 + 8~12
		Término medio		④	10~15 + 10~15
		Cocida		④	12~18 + 12~18
		Bien cocidos		④	15~20 + 15~20
	Filete	Poco cocidos		⑤	3~10 + 3~10
		Medio cocido		⑤	5~10 + 4~9
		Término medio		⑤	6~12 + 5~10
		Cocida		⑤	10~15 + 8~12
		Bien cocidos		⑤	13~18 + 10~15
	Adobo para carne de res				③
	Pan de carne		Molde para pan	②	50~90

Menú			Accesorios/ Utensilios de cocina	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos.
Cerdo	Paleta de cerdo		Cacerola	②	75~100
	Chuletas de cerdo		Rostizar en la asadera	④	30~50
	Lomo de cerdo			②	40~80
	Solomillo de cerdo			②	35~70
Cordero	Estante			②	20~40
	Pata de cordero con hueso			④	60~90
Ternera	Solomillo de ternera			②	50~95
	Chuletas de ternera			⑤	3~10 + 3~8
	Arrollado de ternera para rostizar			②	40~120
	Costillas de ternera para rostizar			②	70~200
	Filete de ternera			②	60~90
Pescado	Filetes de pescado		Fuente para el horno	④	20~30
	Entero			④	25~50
	Camarones		Rostizar en la asadera	⑤	5~15
	Colas de langostas			④	10~20
	Filete de salmón	Poco cocidos	Fuente para el horno	④	5~8
		Medio cocido		④	8~15
		Bien cocidos		④	15~25
	Aves	Pechuga	Patás y muslos	Rostizar en la asadera	④
Alitas (Frescas)			⑤		8~20
Alitas (Congeladas)			④		20~35
Pechugas			Fuente para el horno	④	15~30
Filetes			Cacerola	④	15~30
Entero			Rostizar en la asadera	②	30~80
Pavo entero		①		180~220	
Cazuela	Lasaña (Fresca)		Fuente para el horno	③	50~70

Menú			Accesorios/ Utensilios de cocina	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos.
Pizza	Masa fina congelada		Directamente sobre el estante	③	10~30
			Sobre asadera para pizza	③	10~30
			Sobre piedra para pizza	③	10~30
	Masa leudada congelada		Directamente sobre el estante	③	12~30
			Sobre asadera para pizza	③	12~30
			Sobre piedra para pizza	③	12~30
	Desde cero/Casera		Directamente sobre el estante	③	12~25
			Sobre asadera para pizza	③	12~25
			Sobre piedra para pizza	③	12~25
Postres	Con chocolate y nueces		Fuente para el horno	③	30~50
	Tarta de queso		Molde para pasteles	③	50~90
	Pastel de frutas	Toda la tarta	Molde de tarta	③	50~70
		Precocer corteza inferior solamente		③	30~50
	Tarta de frutas		Molde para tarta	③	20~40
	Pasteles	Pastel en capas	Molde para pasteles	③	25~40
		Pastel de ángel		②	20~40
	Muffins/Pastelitos		Molde para muffins	③	15~35
	Hojaldre		Bandejas para hornear	③	10~20
	Galletas	Bandeja individual		③	15~40
		Bandeja múltiple		②+④	25~55
	Panecitos/Bollos			③	20~40
	Soufflé			Fuente de soufflé	②

Menú			Accesorios/ Utensilios de cocina	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos.
Varios	Proof (Leudar)		Bol para horno con tapa	③	30~90
	Secado/Deshidratación (frutas o vegetales)		Bandejas para hornear	③	240~480
	Rostizado lento		Rostizar en la asadera	②	120~240
Pan (vapor)	Pan blanco	Casero	Molde para pan	③	30~60
		Congelado		③	15~30
		Precocido		③	12~30
	Baguette	Casero	Pan baguette perforado	②	25~35
		Congelado		③	10~30
		Precocido		③	5~25
	Pan con pasas de uva y canela		Molde para pan	③	30~45
	Pan con nueces		Molde para pan o bandeja perforada	③	35~60
	Pan integral	Casero	Molde para pan	②	20~40
		Congelado		③	10~30
		Precocido		③	8~25
	Pan de banana	Casero		③	30~45

Función Steam (Vapor)

La cocción al vapor utiliza el calor húmedo del vapor para cocinar los alimentos. Se trata de un método de cocción ideal para alimentos delicados, como mariscos, que pueden perder nutrientes cuando se hierven.

El horno ofrece 3 métodos de cocción al vapor: **Vapor** (Horneado al vapor), **Horneado a vapor** (Rostizado al vapor) y **Sous-Vide** (Cocción al vacío al vapor).

⚠ PRECAUCIÓN

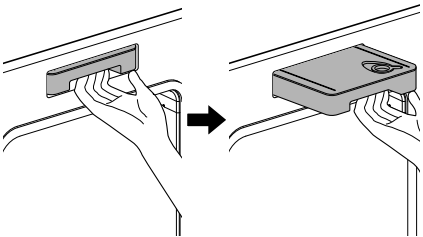
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento

de la bomba de vapor durante la función de secado.

Uso del tanque de agua

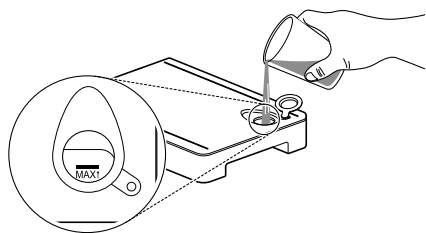
El tanque de agua se ubica detrás del panel de control.

- 1 Presione el botón **Open Panel** en el panel de control.
- El panel de control se abre automáticamente por completo.

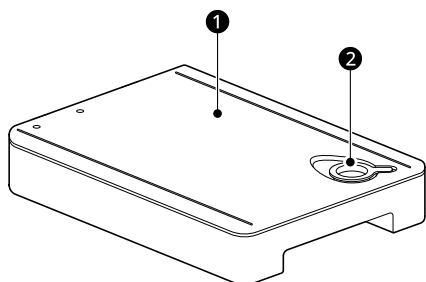


44 FUNCIONAMIENTO

- 2 Extraiga el tanque de agua y colóquelo sobre una superficie plana.
- 3 Retire la cubierta del tanque de agua o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la cubierta del tanque de agua.
- 4 Llene el tanque de agua hasta la línea **Max.**



- 5 Monte la cubierta del tanque de agua y la tapa de llenado.



① Cubierta del tanque de agua

② Tapa de llenado

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del tanque de agua y la tapa de llenado estén cerradas antes de colocar el tanque en el horno.
- Use solamente agua potable.
- No llene el tanque de agua con ningún líquido o mezcla que no sea agua.
- No llene el tanque de agua con agua caliente.
- Llene el tanque de agua hasta la línea indicada en el frente.
- No incline el tanque de agua mientras está lleno.
- Descarte cualquier agua sobrante y limpie el tanque de agua después de cocinar.
- Utilice el tanque de agua solo para su uso previsto que es el de proporcionar agua para la cocción al vapor.

- Controle el nivel del agua en el tanque y rellene cuando sea necesario para la cocción al vapor. Utilice guantes para horno para evitar quemaduras al manipular el tanque caliente.

- 6 Inserte cuidadosamente el tanque de agua en la posición correcta del panel de control, asegurándose de mantenerlo nivelado mientras lo transporta. Si no se mantiene nivelado, drenará agua de los tubos en la parte trasera.

- 7 Cierre el panel de control.

Modo Vapor y Horneear al vapor

El modo Vapor cocina los alimentos utilizando únicamente el calor húmedo producido por el vapor. El horno puede programarse para cocinar a cualquier temperatura entre 180 °F (80 °C) y 210 °F (99 °C). Asegúrese de vaciar el tanque de agua luego de su uso.

Los modos de Horneear al vapor calientan los alimentos gradualmente, usando los quemadores del horno y el calor húmedo del vapor. El horno se puede programar para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (98 °C) y 450 °F (232 °C). Las opciones de temperatura predeterminadas comienzan a los 350 °F (175 °C).

Cómo configurar el modo de cocción al vapor

- 1 Presione **Cocción al vapor** en la pantalla **Menú principal**.
- 2 Presione **Vapor** o **Horneado a vapor**.
- 3 Presione **Nivel de vapor** y seleccione el **Nivel de vapor** que desee: **Alto**, **Medio** o **Bajo**. (Solo Horneear al vapor)
 - El **Nivel de vapor** queda predeterminado a **Alto** a menos que usted lo cambie.

- 4

Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para ajustar la temperatura y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 5

Si lo desea, presione **Hora** y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las**. Presione **▲** o **▼** para ajustar el tiempo y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente y luego presione **OK**.
- 6

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.
- 7

Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe por completo y luego frote hasta secar el agua que quede en el interior del horno.

NOTA

- Al iniciarse el horneado a vapor, aparece un indicador en la pantalla que muestra el estado de la función de vapor.
- Asegúrese de que el tanque de agua esté lleno de agua antes de iniciar el modo Hornear al vapor. Si el tanque se queda sin agua durante la cocción se emitirá una alarma y aparecerá una

- ventana emergente en la pantalla. El horno sigue cocinando sin vapor.
- Recuerde desagotar el tanque de agua después del uso.
 - Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
 - Es normal escuchar un sonido de agua hirviendo desde el generador de vapor mientras se ejecutan las funciones de vapor.

Para detener la cocción a vapor

Presione el botón **Start/Stop** del panel de control, y luego presione **Detener** en la pantalla.

Consejos para Cocción al vapor

- Para obtener todos los beneficios de la cocción al vapor, no sobrecargue el estante del horno ni la bandeja para cocción al vapor.
- El precalentamiento no es necesario cuando se utilizan los modos de cocción al vapor.
- Los alimentos deben conservar su jugosidad y alcanzar el color correcto al final del tiempo de cocción.
- La cocción al vapor podría resultar en tiempos de cocción más cortos.
- Los alimentos cocinados al vapor pueden retener un mayor nivel de humedad y nutrientes y estar llenos de sabor.
- Monitoree cuidadosamente el proceso de cocción porque la coloración puede desarrollarse rápidamente con la cocción al vapor.

Guía de Cocción al vapor

Puntos recomendados	Cantidad sugerida (onzas)	Ajuste de vapor y ajuste de temp. (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (minutos)	Guía
Pechugas de pollo	18 onzas	Vapor 210 °F	3	30-35	
Camarones	16 onzas	Vapor 210 °F	3	09-10	Use la bandeja para cocción al vapor.

Puntos recomendados	Cantidad sugerida (onzas)	Ajuste de vapor y ajuste de temp. (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (minutos)	Guía
Zanahorias en dados	20 onzas	Vapor 210 °F	3	40-45	Use la bandeja para cocción al vapor y asegúrese de cortar las zanahorias con un tamaño uniforme.
Cogollos de brócoli	18 onzas	Vapor 210 °F	3	17-22	
Patatas en dados	18 onzas	Vapor 210 °F	3	25-30	

Puntos recomendados		Ajuste de vapor y ajuste de temp. (°F)	Posición del estante	Tiempo de cocción (minutos)	Guía
Pan de sandwich	Casero	Hornear a vapor Alto 350 °F	2	25-30	Utilice un molde para pan o coloque el pan directamente sobre el estante.
	Congelad o			20	
	Hornead o parcial			10	
Pan italiano o pan francés	Casero	Hornear a vapor Alto 450 °F	2	25-30	Utilice una bandeja para galletas o coloque el pan directamente sobre el estante.
	Congelad o			15-18	
	Hornead o parcial			12-15	
Baguette	Casero	Hornear a vapor Alto 450 °F	2	25-30	Utilice una bandeja para galletas o coloque el pan directamente sobre el estante.
	Congelad o			15	
	Hornead o parcial			08-10	

Cocción al vacío

La función Cocción al vacío utiliza vapor para cocinar alimentos de modo "lento y suave". Utilícela para cocinar carne, pescado, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas.

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la Cocción al vacío.

Consulte la guía de cocción para conocer las configuraciones de Cocción al vacío recomendadas.

Beneficios de la Cocción al vacío

Las bajas temperaturas y los tiempos de cocción prolongados utilizados en la Cocción al vacío ofrecen muchos beneficios.

- **Más saludable**

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

• **Seguro y conveniente**

Los tiempos de cocción prolongados utilizados en la Cocción al vacío permiten que los alimentos se pasteuricen. Debido a que los alimentos están envasados al vacío antes de la cocción, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente para guardarlas con facilidad después de la cocción.

• **Resultados crujientes y húmedos**

El control fino de la temperatura de la Cocción al vacío es una excelente forma de lograr una textura perfecta cuando se cocinan carnes y aves. Las temperaturas bajas utilizadas retienen más la humedad en los alimentos que los métodos de cocción convencionales. Después de la cocción, un dorado final en una sartén añade un acabado crujiente perfecto.

Configuración del modo de Cocción al vacío (Sous Vide)

- 1 Llene el tanque hasta la línea de llenado **Max**. De ser posible, utilice agua filtrada y destilada. El agua dura puede causar obstrucciones en el generador de vapor más con más rapidez debido a la acumulación de sarro.
- 2 Coloque el estante del horno en la posición de estante ③ y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
- 3 Presione **Cocción al vapor** en la pantalla **Menú principal**.
- 4 Presione **Sous-Vide**.
- 5 Presione **Temp.** para ajustar la temperatura de cocción deseada. Presione **▲** o **▼** para subir o bajar los números, y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente, luego presione **OK**.

- 6 Si lo desea, presione **Hora**. Y presione **Tiempo de cocción** o **Inicio de cocción a las** para ajustar el tiempo de cocción o la hora de inicio de la cocción. Presione **▲** o **▼** para subir o bajar los números y luego presione **←** para guardar los ajustes. También puede usar el icono del teclado numérico para ajustar el tiempo de cocción directamente, luego presione **OK**.
- 7 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.
- 8 Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Cambios en la configuración de la Cocción al vacío

- 1 Pulse **Editar** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración usando la función de deslizamiento.
- 3 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control, luego presione **Detener** en la pantalla

NOTA

- Es posible que a medida que aumente la temperatura del horno no sea visible el vapor.

Consejos para Cocción al vacío

- No es necesario precalentar para cocina al vacío.
- Al colocar o retirar alimentos en el horno, use un buen par de pinzas resistentes.
- Si agrega un aceite sabroso, como el aceite de oliva virgen extra, a la bolsa sellada al vacío puede realzar su alimento terminado. La grasa adicional actúa como aislante para mantener húmedos los cortes magros de proteínas o

- podría utilizarse como parte de la salsa del alimento.
- Como regla general, el pescado, el marisco y los cortes magros de carne y aves tardan menos en cocinarse. Los cortes más duros tomarán más tiempo. El tamaño y el número de piezas que se cocinen también afectarán al tiempo y la temperatura necesarios para cocinar los alimentos.
 - La textura de los alimentos cocinados con cocción al vacío puede resultar poco familiar. Esta textura no es mala, sólo diferente. Los alimentos estarán siempre más jugosos y tiernos que cuando se cocinan con métodos convencionales.
 - Cocinar los alimentos en bolsas de plástico selladas al vacío es seguro. Las bolsas no contienen ningún BPA nocivo que pueda filtrarse a los alimentos de su interior.
 - Los alimentos cocinados en el entorno anaeróbico de las bolsas selladas al vacío son tan seguros como los cocinados con métodos convencionales. Siempre que los alimentos no permanezcan en la “zona de peligro” del USDA (40 °F a 140 °F) durante un periodo de tiempo prolongado y se cocinen a una temperatura interna segura para el consumo, los alimentos deberían ser seguros de comer. Una de las

- principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos es el almacenamiento inadecuado de las sobras. No utilice el refrigerador para enfriar alimentos calientes, ya que de este modo pueden reintroducirse bacterias. Deje que los alimentos alcancen la temperatura ambiente y, a continuación, guarde las sobras en recipientes más pequeños y poco profundos para que se enfríen más rápidamente por debajo de los 40 °F cuando se coloquen en el refrigerador. Los alimentos que aún estén sellados al vacío pueden introducirse en agua helada para que se enfríen rápidamente y, a continuación, guardarse en el refrigerador o en el congelador.
- No intente sellar al vacío alimentos calientes, congelados o muy húmedos, ya que las bolsas no sellarán correctamente.
 - Sellar los alimentos en porciones y en una sola capa mejorará sus resultados cuando utilice el método de cocción al vacío. Los alimentos se cocinarán más rápido y será menos probable que permanezcan demasiado tiempo en la zona de peligro de la USDA.
 - No sobrecargue el estante del horno. Para obtener mejores resultados, deje mucho espacio entre los alimentos y las paredes del horno.

Guía de Cocción al vacío

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura de inicio y sus preferencias personales afectarán los tiempos de funcionamiento. Esta guía es solo una referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

Comida	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora		
				Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de carne de vaca (Medio cocido)	1" de espesor 10,6-17,6 onzas	136.4	2	-	2.5 horas	3 horas
Pechuga de pollo	3.5-7.1 onzas	152.6	2	-	2 horas	3 horas
Salmón	1" de espesor 3.5-7.1 onzas	140	2	-	2 horas	2.5 horas
Espárragos	0.5-0.7 onzas	185	2	20 min.	30 min.	45 min.

- Cocine durante 30 min. o 1 hora más si utiliza carnes de un espesor superior a 1".
- Si utiliza cortes de carne más grandes, trócelos para que coincidan con el peso recomendado. Tenga cuidado de no colocar los trozos de carne demasiado juntos.

Modo de Inicio remoto

Si el electrodoméstico está conectado a una red Wi-Fi hogareña, la función de precalentamiento del horno puede iniciarse o detenerse a través de la aplicación para teléfonos inteligentes **LG ThinQ**.

Cómo preparar el horno para un inicio remoto

- 1** Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal** y luego presione **Inicio remoto**.
- 2** Seleccione **ENCENDER** o **APAGAR**.
- 3** Si seleccionó **ENCENDER**, aparecerá **Inicio remoto** en la parte superior de la pantalla. **"El Inicio remoto está activo. Compruebe la app LG ThinQ para utilizar el Inicio remoto."** aparece en la pantalla cuando se activa Inicio remoto.
- 4** Siga las instrucciones que se detallan en la app **LG ThinQ** para utilizar la función de Inicio remoto.

NOTA

- La función Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
 - Inicio remoto nunca está configurado en la aplicación del teléfono inteligente.
 - El estado del Inicio remoto indica "ready" (listo).
 - Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El ícono de Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del electrodoméstico. Si el ícono de Wi-Fi no se ilumina, con su teléfono inteligente seleccione la red de Wi-Fi o vuelva a conectar el producto.
- Una conexión a Wi-Fi defectuosa podría retrasar la función Inicio remoto.
- Desconecte la sonda si se encuentra instalada.

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 nuevas y especiales recetas de cocina que no están incluidas en el modo de cocción estándar del electrodoméstico. Cuando la descarga de **Mis recetas** se completa en el electrodoméstico, el electrodoméstico mantiene las recetas. Solo puede crear, editar o eliminar las recetas en la aplicación **LG ThinQ**.

• Scan to Cook (Escanear para cocinar) (solo para EE. UU.)

- Escanee el código de barras de una comida preparada mediante la aplicación **LG ThinQ** y envíe las instrucciones de cocción recomendadas o personalizadas directamente a su horno. La función **Remote Start** (Inicio remoto) debe estar activada en el horno para poder usar "Scan to Cook" (Escanear para cocinar).

• Monitoreo

- Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.

• Notificaciones de productos

- Active los Avisos Automáticos para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.

• Temporizador

- Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.

• Configuración

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

• Smart Diagnosis™

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

• Actualización de Firmware

- Mantiene el electrodoméstico actualizado.

NOTA

- 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 adjunto al producto con la cámara o alguna aplicación de lectura de códigos QR de su teléfono inteligente.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión de red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.

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

Aviso 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.

Este dispositivo (el módulo transmisor contenido en este producto) cumple con la parte 15 de las Reglas FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

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

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

Especificaciones del equipo de radio

Tipo	Rango de frecuencia de operación	Potencia de salida (máx.)
LAN inalámbrico	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth [†]	2400 MHz - 2483.5 MHz	

[†] Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

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.

Declaración de Industry Canada

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con los RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) Este dispositivo no debe provocar interferencias.
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan afectar el funcionamiento del mismo.

Declaración sobre Exposición a Radiación de la IC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la IC establecidos para entornos no controlados.

Este equipo debe ser instalado y operado con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo.

NOTA

- EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE CUALQUIER INTERFERENCIA DE TV O RADIO CAUSADA POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE EQUIPO. TALES MODIFICACIONES PODRÍAN ANULAR LA AUTORIDAD DEL USUARIO PARA PONER EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO.

Software de código abierto

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

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

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

Función Smart Diagnosis™

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

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no funcione debido a factores externos como, por ejemplo, la falta de disponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o falta de disponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

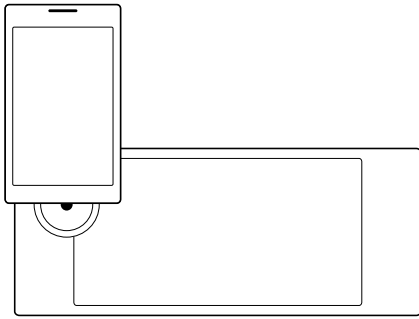
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

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

- 1** Presione **Ajustes** en la parte inferior derecha de la pantalla **Menú principal**, deslice la pantalla y luego presione **Smart Diagnosis**.
 - Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.
- 2** Coloque el auricular de su teléfono inteligente 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 pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva del tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

NOTA

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

MANTENIMIENTO

Limpieza

Interior

No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno. Utilice la función **Easy Clean** del producto regularmente para limpiar la suciedad ligera. Para la suciedad rebelde, 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.
- No limpie el interior con la luz del horno encendida.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que el horno se enfríe previo a tocar cualquiera de sus piezas.

Exterior

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

⚠ ADVERTENCIA

- 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.

Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno.

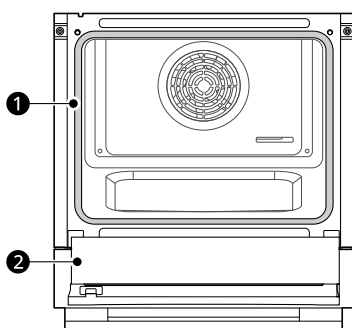
NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; puede causar astillamiento o agrietamiento (pequeñas grietas finas). Los alimentos derramados deben limpiarse cuando el horno está frío. Los alimentos reaccionan con la porcelana a altas temperaturas y pueden causar manchas oscuras permanentes. Al limpiar una mancha, utilice solo limpiadores o esponjas no abrasivos.

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores ásperos ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni espátulas de metal duras para limpiar el vidrio de la placa de cocción, ya que podrían rayar la superficie, lo que podría hacer que el vidrio se quiebre.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.

- 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

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de hacer funcionar **Easy Clean**.

- 1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.
 - Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

Accesorios

- Limpie los estantes, la bandeja para hornear y otros accesorios con un paño suave y agua caliente y jabonosa.
- No limpie los accesorios en el lavavajillas.

EasyClean

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

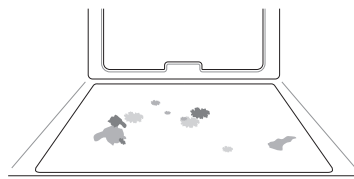
Su horno LG le brinda la opción de limpiar con **MENOS CALOR**, en **MENOS TIEMPO**, y virtualmente **SIN HUMO NI VAPORES**. Reduzca el consumo de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **Easy Clean**.

Beneficios de EasyClean

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- **Easy Clean** solo usa agua; no usa limpiadores químicos
 - Minimiza el humo y los olores

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

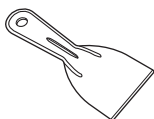
Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo **Easy Clean**. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), el ciclo **Easy Clean** no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- El horno debe estar nivelado para garantizar que la superficie inferior de la cavidad esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo **Easy Clean**.
- 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 **Easy Clean**.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo **Easy Clean**. 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 vieja

3 Llene el tanque hasta la línea de llenado **Max**. De ser posible, utilice agua filtrada y destilada. El agua dura puede causar obstrucciones en el generador de vapor más con más rapidez debido a la acumulación de sarro.

4 Presione **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**, luego presione **Easy Clean**.

5 Presione el botón **Start/Stop** en el panel de control. El tiempo restante aparece en la pantalla.

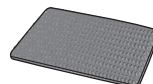
6 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos y **Limpieza finalizada** aparece en la pantalla. Presione el botón **Start/Stop** de la pantalla.

⚠ PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo **Easy Clean**. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo **Easy Clean**, 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 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.

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



NOTA

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

9 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.

10 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.

- Asegúrese de que la cavidad del horno no contenga ningún estante de horno ni ningún otro accesorio.

NOTA

- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **Easy Clean**. 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 **Easy Clean**.
- 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.

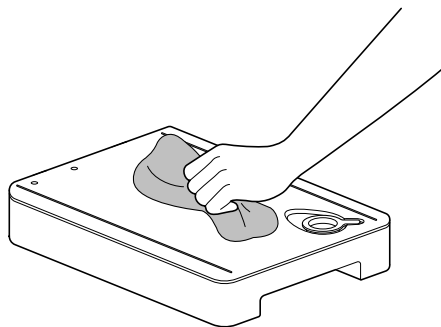
Limpieza del tanque de agua

El tanque de agua se usa durante las funciones de cocción al vapor. De ser posible, use agua destilada y filtrada.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, el tanque de agua debe vaciarse. Para evitar olores y bacterias, limpie y seque el tanque de agua después de cada uso.
- No lo lave en lavavajillas.

- Si el tanque de agua no se desliza normalmente hacia adentro, limpie la parte inferior del tanque.



Sarro generado por el agua dura

Al usarse agua dura en el tanque de agua, el generador de vapor puede quedar obstruido con el sarro propio del agua dura. En áreas donde el agua es dura, ejecute la función Descaling (Eliminación de sarro) con frecuencia o use agua destilada.

Uso de la función Eliminación del sarro

Para eliminar los depósitos minerales que quedan en la parte inferior del horno luego de utilizar el modo de vapor, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico. Para quitar el sarro difícil de limpiar o si se formó ampliamente en el horno, use la función Descaling (Eliminación del sarro).

NOTA

- Use la función Eliminación del sarro luego de cada 2-3 usos del modo vapor.

Descaling (Eliminación del sarro)

Use esta función para quitar los residuos blancos que se forman luego de que se usa el generador de vapor durante un período prolongado.

La función de eliminación del sarro se ejecuta durante 1 hora y 43 minutos. Saldrá agua del generador de vapor mientras se está limpiando.

Para obtener instrucciones sobre cómo vaciar y llenar el tanque de agua, consulte "Uso del tanque de agua".

Configuración de Descaling (Eliminación del sarro)

- 1 Llene el tanque con una mezcla de agua y ácido cítrico en una proporción de 50:1. Por ejemplo, use 4 cdas. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
- 2 Inserte cuidadosamente el tanque de agua en la posición correcta del panel de control, asegurándose de mantenerlo nivelado mientras lo transporta. Si no se mantiene nivelado, drenará agua de los tubos en la parte trasera.
- 3 Presione **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Presione **Mantenimiento vapor**, luego presione **Descalcificación**.
- 4 Después de 1 hora y 32 minutos de eliminación de sarro, aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Siga las instrucciones, vacíe el tanque y llénelo con agua limpia.
- 5 Inserte el tanque e inicie la función Enjuague. El enjuague toma unos 11 minutos.
- 6 Cuando termine de ejecutarse la función de Enjuague, seque el interior del horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta y deje secar el horno por completo.

NOTA

- La función de Enjuague debe ejecutarse incluso si se canceló la función de Eliminación del sarro.
- Si queda algo de agua en el fondo del horno luego de la eliminación del sarro, podría dejar un residuo luego del uso del horno.
- Después de ejecutar la función Descaling (Eliminación de sarro), limpie el tanque de agua.

Uso de la función Drenaje

La función **Drenar** elimina el agua que queda en el generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción de vapor. La función

Drenar también se puede iniciar de forma manual de ser necesario.

Ajuste de Drenaje

- 1 Asegúrese de que el tanque de agua esté vacío.
- 2 Presione **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Presione **Mantenimiento vapor**, luego presione **Drenar**.
- 3 Presione el botón **Start/Stop** en la pantalla para iniciar **Drenar**. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Uso de la función Secado

Utilice la función **Secado** para secar la cavidad del horno luego de un ciclo de cocción al vapor. El **Secado** se ejecuta por 20 minutos.

Configuración de Drying (Secado)

- 1 Presione **Limpieza** en la pantalla **Menú principal**. Presione **Mantenimiento vapor**, luego presione **Secado**.
- 2 Presione el botón **Start/Stop** en la pantalla para iniciar **Secado**. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla LED estándar. Si la bombilla LED no se enciende, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de LG Electronics. No intente sustituir ni retirar la bombilla LED.

Extracción, montaje y colocación de la puerta del horno

Podría ser necesario remover y desmontar la puerta del horno para conseguir un mejor desempeño de limpieza. La puerta del horno contiene cristal que puede romperse. Debe tener cuidado al remover, montar y desmontar la puerta del horno.

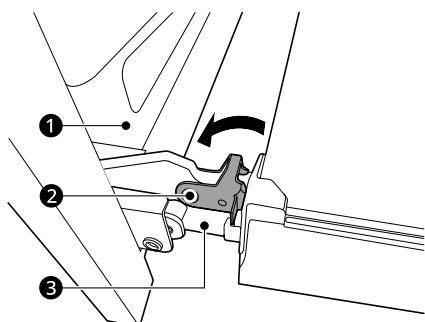
⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, espere hasta que el horno se enfríe previo a tocar cualquiera de sus piezas.
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar, levantar y volver a colocar la puerta.
- No levante la puerta por la manija. El asa no está diseñada para soportar el peso de la puerta, si lo hace, puede dañar gravemente la puerta del electrodoméstico.
- No golpee el cristal con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Rayar, golpear, sacudir o estresar el cristal podría debilitar su estructura, provocando un riesgo aumentado de rotura posterior.
- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén completamente colocados.
- Póngase guantes al manipular los paneles de cristal para evitar lesiones si el cristal se rompe.

Extracción de la puerta del horno**⚠ PRECAUCIÓN**

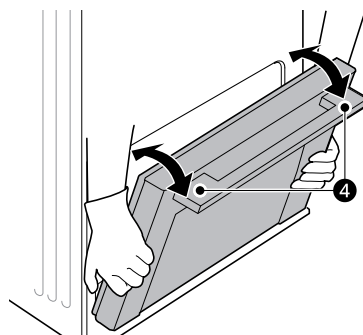
- Abra y cierre la abrazadera completamente para prevenir daños en la cavidad del horno.

- 1 Abra la puerta totalmente.
- 2 Eleve la abrazadera de la puerta ② y voltéela hacia el horno ① completamente. Repita en el otro lado.



- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta parcialmente hasta aproximadamente 70 grados ④. Si la posición

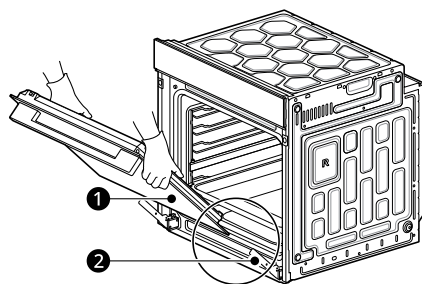
es la correcta, las bisagras ③ se moverán con libertad.



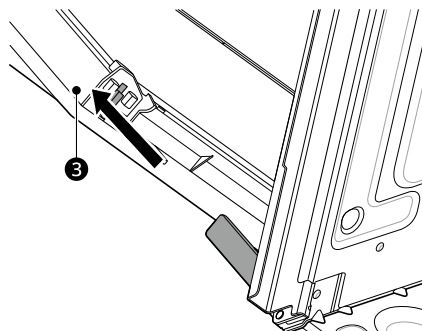
- 5 Eleve y jale de la puerta hacia usted hasta que los pestillos de la bisagra estén completamente sueltos.

Colocación de la puerta del horno

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta ① desde la parte superior.

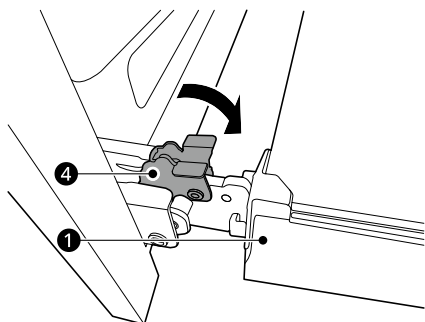


- 2 Inserte completamente las bisagras ② en las ranuras ③.



- 3 Abra la puerta lenta y completamente. Asegúrese de que las bisagras ② estén completamente encajadas en las ranuras ③.

- 4** Eleve la abrazadera de la puerta **4** y voltéela hacia la puerta del horno **1** hasta que haga clic en su posición. Repita en el otro lado.

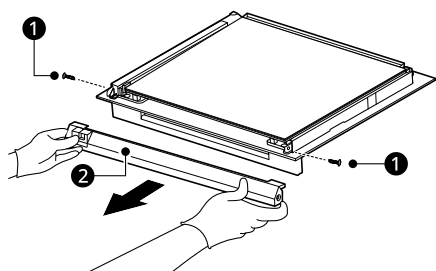


- 5** Cierre la puerta.

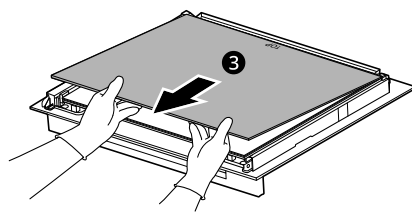
Desmontaje de la puerta del horno

La puerta del horno contiene tres capas de paneles de cristal. Remueva la puerta del horno previo a desmontarla.

- 1** Remueva la puerta del horno del horno y colóquela sobre una superficie blanda y plana para evitar roturas y arañazos con el tirador de la puerta mirando hacia el piso.
- 2** Remueva los 2 tornillos **1** en ambos lados de la cubierta superior de la puerta **2** y tire hacia delante para removerla.



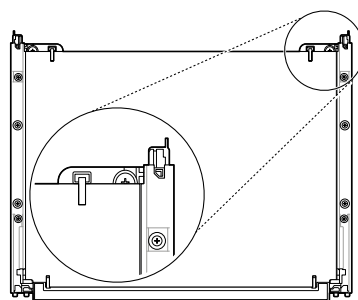
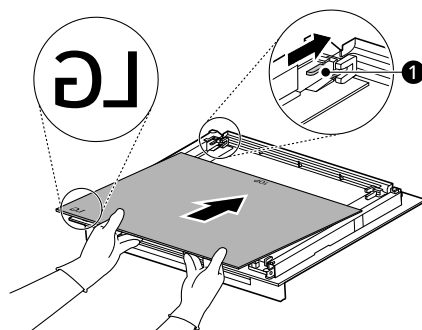
- 3** Póngase guantes de seguridad, agarre y levante el panel de cristal **3** ligeramente con ambas manos y tire hacia adelante para removerlo de la puerta del horno. Coloque el cristal aparte sobre una superficie protegida. Deje a un lado las juntas (4 uds.) insertadas en el cristal. Repita para remover las tres capas de paneles de cristal, recordando el orden en el que los removió.



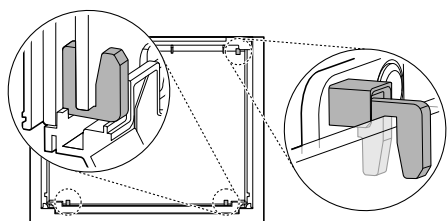
Montaje del panel de cristal

Monte los paneles de cristal en la secuencia inversa a su retirada.

- 1** Introduzca el panel de cristal inferior **2** y el segundo panel de cristal **1** deslizándolos en la puerta del horno.
- Coloque el lateral del panel impreso con "LG" hacia la manija de la puerta del horno.

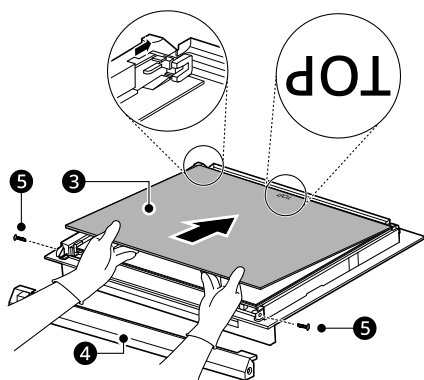


- 2** Ensamble los 4 empaques en el segundo panel de cristal de la siguiente manera.
- Las empaques mantienen el cristal en su sitio reduciendo el ruido y las vibraciones en la puerta.



3 Deslice el panel de cristal superior **3** sobre el segundo panel de cristal en la puerta del horno.

- Si el cristal está colocado correctamente, verá impreso "**TOP**" en la parte inferior del panel de cristal para indicar la orientación correcta de los paneles.



4 Monte la cubierta superior de la puerta **4** y los 2 tornillos **5**.

- Asegúrese de que la cubierta hace clic en su lugar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

- P:** **Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?**
- R:** No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, puede ajustar su temperatura para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección **Cambio de configuraciones del horno** de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.
- P:** **¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?**
- R:** Su nuevo electrodoméstico está diseñado para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es normal.
- P:** **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 laterales del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie de la base del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja forrada con papel de aluminio sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar el goteo. (Si ya se ha derretido el papel de aluminio en la base del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).
- P:** **¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?**
- R:** No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

PRECAUCIÓN

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

- P:** **¿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:** **¿Debo asar con la puerta del horno abierta o cerrada?**
- R:** Su horno no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si lo hace, puede dañarse la pantalla.
- P:** **¿Por qué no se pueden operar los botones de función?**

- R: Asegúrese de que el electrodoméstico no está en modo **Bloqueo de control**. El ícono del candado  se mostrará en la pantalla si **Bloqueo de control** está activado. Para desactivar **Bloqueo de control**, consulte la sección **Bloqueo de control**.
- P: **Mi electrodoméstico todavía está sucio después de ejecutar el ciclo EasyClean. ¿Qué más debo hacer?**
- R: El ciclo **Easy Clean** solo ayuda a aflojar la suciedad leve del electrodoméstico para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el electrodoméstico después de haber ejecutado el ciclo **Easy Clean**.
- P: **Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?**
- R: La función **Easy Clean** tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está suficientemente empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso **Easy Clean** utilizando suficiente agua. La suciedad de azúcar y algunos residuos grasos son particularmente difíciles de limpiar.
- 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.
- P: **¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?**
- R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad. Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra.
- P: **¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?**
- R: Sí. El ventilador de convección o el elemento calentador podría mojarse durante la limpieza.
- P: **Veó humo que sale de las ventilaciones del electrodoméstico durante la función EasyClean. ¿Es normal?**
- R: Esto es normal. No es humo. En realidad, es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función **Easy Clean**, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.
- P: **¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?**
- R: **Easy Clean** se puede usar las veces que desee. **Easy Clean** funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección **Easy Clean** del manual del propietario para obtener más información.

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 para consultar la página de resolución de problemas.

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no funciona	El enchufe del electrodoméstico no está introducido completamente en el tomacorriente. Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	Cocinar comidas muy húmedas produce vapor. Esto es normal.
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado correctamente. Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	El control no está configurado correctamente. Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
	No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno no se configuraron correctamente. Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.

Problemas	Causas posibles y solución
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se debe ajustar el sensor del horno. Consulte la sección "Ajuste de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	Los controles del horno no se configuraron correctamente. Asegúrese de seleccionar el modo Asar correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. Use la asadera y la rejilla.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. Precalente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	Se debe ajustar el sensor del horno. Consulte la sección "Ajuste de temperatura" en el capítulo Funcionamiento.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo. Esto desaparecerá con el tiempo.
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos. Esto es normal.
	Se usó un paño muy húmedo para limpiar la ventana. No use demasiada agua para limpiar la ventana.
Entra aire caliente a la cocina después de apagar el horno.	Se necesita una salida de ventilación del aire caliente para mantener y bajar la temperatura del horno. Se apaga automáticamente cuando se enfría a una temperatura segura. Esto es normal.
El horno no cocina con vapor.	Ensamble inadecuado Asegúrese de deslizar el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.
	El desagüe del tanque de agua puede encontrarse obstruido con el sarro del agua dura. Si esto sucede, se debe ejecutar la función de eliminación del sarro antes de usar la función de vapor.
El agua se acumula en la base del horno durante o después de la cocción al vapor.	Durante la cocción de vapor, el agua se transfiere del tanque de agua a la base del horno. - Es normal que la base del horno se llene de agua durante el modo Steam (vapor) o una vez que finaliza la cocción al vapor. - Si el agua deja depósitos minerales en la parte inferior del horno, límpielos con un paño o esponja humedecido en vinagre.
Luego de la cocción al vapor aparecen residuos blancos en la base del horno.	El uso de agua dura en el tanque de agua tiene como consecuencia que se genere sarro en la base del horno. Para eliminar los depósitos minerales que se acumulan en la base del horno, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico.

Problemas	Causas posibles y solución
El módulo de cocción al vacío emite un pitido durante el funcionamiento	Esta alerta suena cuando el módulo de cocción al vacío está funcionando sin agua en el tanque del alimentador de vapor. • Llene el tanque del alimentador de vapor al nivel recomendado antes de usarlo.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
El control del horno suena y aparece cualquier código de error.	El control electrónico detectó una condición de falla. • Apague la función del horno que está usando para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla y comuníquese con un agente del servicio técnico. [Caso 1] - Código de error: Error de calentamiento - Causa: El horno no calienta [Caso 2] - Código de error: Error del sensor de vapor - Causa: Sensor de vapor abierto, sensor de vapor cortocircuitado
Los dos puntos del reloj parpadean.	Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico. • Esto es normal. Restablezca el reloj o presione cualquier botón para que deje de parpadear.
Se enciende el ícono del candado en la pantalla cuando usted quiere cocinar.	El horno está bloqueado debido a la función Bloqueo de control (Bloqueo). • Desactive la función Bloqueo de control.
La luz del horno no funciona.	Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está suelta. • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno en el Manual del Propietario.
El ventilador de convección se detiene. (Durante el modo Horneado por convección)	El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo. • No es una falla del electrodoméstico y debe considerarse un funcionamiento normal.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Easy Clean. • Esto es normal.
Ruido del ventilador	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente. • Esto es normal.

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta. • Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión nuevamente.
	Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. • Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
	La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. • Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.
	El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados. • Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Tenga en cuenta la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

En caso de que su **Horno eléctrico** LG ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto ("Usted") y únicamente cuando el producto ha sido comprado de forma legal y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios de los EE. UU.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original, o desde la fecha de entrega según 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 de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al **1-800-243-0000** y seleccione la opción apropiada desde el menú.

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

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

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o

“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. 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 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 resida, 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, 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 Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000 U.S.A.

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Centro de Información al Cliente LG

Para consultas o comentarios, visite
www.lg.com o llame por teléfono:

1-800-243-0000 EE.UU.

1-888-542-2623 CANADÁ

¡Registre su producto en línea!

www.lg.com

Centre de Service à la Clientèle de LG

Pour des questions ou des commentaires,
visitez **www.lg.com/ca_fr** ou appelez :

1-800-243-0000 ÉTATS-UNIS

1-888-542-2623 CANADA

Enregistrez votre produit en ligne!

www.lg.com/ca_fr