

Escanee el código QR para ver el manual.



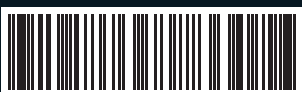
LG SIGNATURE

MANUAL DEL PROPIETARIO ESTUFA INDUCCIÓN ELÉCTRICA

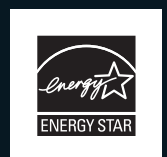
Lea el manual del propietario detenidamente previo a operar el electrodoméstico y mantengalo al alcance para futuras referencias.

ESPAÑOL

LSIU6339XE



MFL68920599
Rev.00_022326



www.LGSIGNATURE.com

Copyright © 2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

5 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

5 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

- 5 Mensajes de Seguridad
- 5 Dispositivo antivuelco

6 ADVERTENCIA

- 6 Instalación
- 6 Funcionamiento
- 8 Mantenimiento
- 8 Riesgo de incendio y materiales inflamables
- 8 Símbolo de baterías tipo botón
- 9 Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

10 PRECAUCIÓN

- 10 Funcionamiento
- 10 Mantenimiento

11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

11 Características del producto

- 11 Exterior e interior
- 11 Especificaciones del producto
- 12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

13 Antes de la instalación

- 13 Descripción general de la instalación
- 13 Herramientas necesarias
- 14 Piezas
- 14 Desembalaje y traslado de la estufa

16 Elección de la ubicación adecuada

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

18 Nivelando

- 18 Nivelación de la estufa

19 Conexión de electricidad

- 19 Requisitos eléctricos
- 20 Conexión del cable de alimentación/conducto

24 Relleno trasero opcional

- 24 Instalación de la placa trasera

25 Dispositivo antivuelco

- 25 Instalación del dispositivo antivuelco

25 Prueba de funcionamiento

- 25 Pruebe la estufa antes de usarla

26 Juntas de goma

- 26 Instalación de las juntas de goma

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

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

28 FUNCIONAMIENTO

28 Panel de control

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

31 Cambio de configuración del horno

- 31 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 32 Wi-Fi
- 32 Inicio remoto
- 33 Cámara y AI Gourmet
- 33 Bloqueo de control
- 34 Pantalla
- 34 Brillo
- 34 Tema del reloj
- 34 Volumen
- 34 Idioma
- 35 Fecha y hora
- 35 Unidad de temperatura
- 35 Sabbath
- 36 Pantalla de Inicio
- 36 Ajuste de temperatura
- 37 Modo de conversión automática a convección
- 37 Luz de alarma de precalentado
- 37 Smart Diagnosis™
- 37 Restablecimiento de fábrica

- 38 Licencia de código abierto
- 38 Placa de cocción**
 - 38 Precauciones al utilizar la placa de cocción
 - 39 Áreas de cocción
 - 40 Beneficios de la cocción en superficie por inducción
 - 40 Utensilios de cocina de inducción
 - 41 Colocación de los utensilios de cocina
 - 42 Detección de ollas
 - 42 Tamaño mínimo y máximo de las ollas
 - 43 Indicador de compatibilidad para utensilios de cocina
 - 44 Conservas caseras
 - 44 Uso de los elementos de cocción
 - 45 Uso del Bloqueo de Perillas
 - 45 Configuraciones recomendadas de cocción en superficie
 - 46 Administración de la energía
 - 46 Encendido de la zona de calentamiento
- 47 Horno**
 - 47 Antes de usar el horno
 - 47 Ventilación del horno
 - 48 Uso de los estantes deslizantes del horno
 - 48 Uso de los estantes resistentes del horno
 - 49 Meat Probe (Sonda para carne)
 - 50 Bake (Hornear)
 - 51 Hornear y rostizar por convección
 - 53 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
 - 54 Broil (Asar)
 - 56 Guía de recomendaciones para asar
 - 58 Air Fry (Freír con aire)
 - 61 Guía para freír con aire recomendada
 - 62 Air Sous-Vide (Cocción al vacío por flujo de aire)
 - 63 Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada
 - 64 Rostizar con aire
 - 64 Pizza
 - 65 Frozen Meal (Comida congelada)
 - 66 Deshidratar
 - 67 Warm (Calentar)
 - 68 Proof (Leudar)
 - 69 Recalentamiento crujiente
 - 70 Cámara

- 71 Cocción automática
- 73 Guía de cocción automática
- 105 Mis recetas

106 FUNCIONES INTELIGENTES

106 Aplicación LG ThinQ

- 106 Funciones de la aplicación LG ThinQ
- 107 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
- 107 Especificaciones del módulo RF
- 108 Declaración de la FCC
- 108 Software de código abierto

108 Función Smart Diagnosis™

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

110 MANTENIMIENTO

110 Limpieza

- 110 Interior
- 110 Exterior
- 112 Superficie de la placa de cocción
- 115 EasyClean
- 118 Self Clean (Autolimpieza)
- 120 Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno
- 122 Extracción y colocación de cajones
- 122 Extracción/montaje de la moldura de ventilación

123 Mantenimiento periódico

- 123 Cambio de la luz del horno

124 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

124 Preguntas Frecuentes

- 124 Preguntas frecuentes

127 Antes de llamar al servicio técnico

- 127 Cocción
- 129 Partes y Características
- 131 Ruidos
- 132 Wi-Fi

133 GARANTÍA LIMITADA

133 EE. UU.

133 TÉRMINOS Y CONDICIONES

133 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO
SIGUIENTE:

137 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER
DISPUTAS:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

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

Dispositivo antivuelco

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

ADVERTENCIA

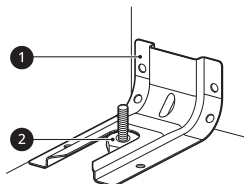
- Un niño o adulto pueden volcar la estufa y morir.



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

⚠ ADVERTENCIA

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



- ① Soporte antivuelco
- ② Pata de nivelación

ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación

- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno. (El papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre las llamas de las unidades de la superficie encendidas, se debe evitar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre las unidades de superficie. Si se proporcionará almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora sobre la estufa, que se proyecte hacia adelante 5 pulgadas como mínimo al frente de los gabinetes.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa de manera apropiada, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio deben realizarlo instaladores de estufas de calificados o técnicos de servicio.

Funcionamiento

- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores podrían estar calientes, incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación del horno y las superficies

- cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras.
- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
 - Abra la puerta del horno con cuidado. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
 - No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
 - Nunca intente secar una mascota en el horno.
 - Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
 - Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o del elemento de la superficie. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
 - No caliente recipientes cerrados de alimentos. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
 - Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las piezas del electrodoméstico que se podrían calentar.
 - No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
 - No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón, en el frente del horno, mientras está en funcionamiento. La superficie se calienta y puede causar quemaduras y otras lesiones.
 - No toque los estantes del horno mientras están calientes.
 - Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
 - Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y bloqueo al cargar, y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
 - No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
 - Cuando el horno está en funcionamiento, la superficie superior de la cavidad del cajón se calienta y puede causar quemaduras. Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del horno o de la placa de cocción.
 - No ponga la mano dentro del cajón mientras el horno está en funcionamiento.
 - Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucciones. Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.
 - **USO REMOTO** - Este artefacto se puede configurar para permitir su uso remoto en todo momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, encima o cerca de las unidades de superficie del artefacto.
 - Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede encender objetos inflamables y aumentar la presión de los recipientes cerrados, lo que puede provocar su estallido.


Mantenimiento

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

Riesgo de incendio y materiales inflamables

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

Símbolo de baterías tipo botón

	PELIGRO DE INGESTIÓN: este producto contiene una pila de botón o moneda.
---	---

Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

ADVERTENCIA

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



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

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

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

Funcionamiento

- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la asadera.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

Mantenimiento

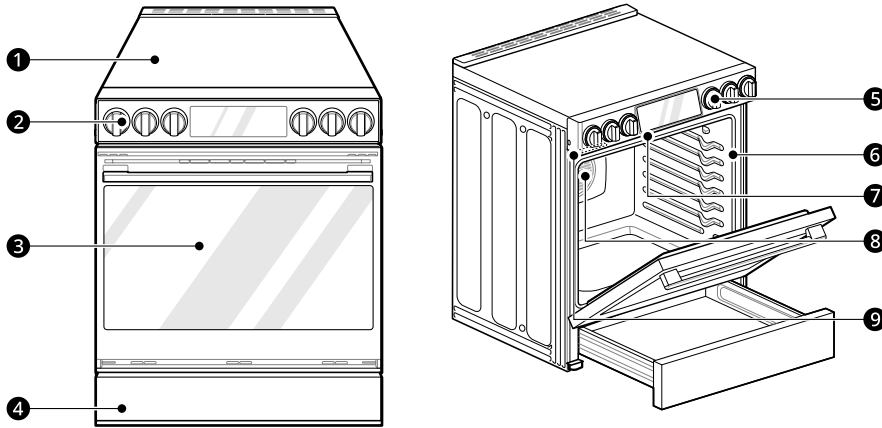
- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran arriba de la estufa o sobre la protección trasera de la estufa; si los niños suben a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- No limpie las juntas de la puerta del horno. Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio de cocina, utensilio o alimento del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

Exterior e interior



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

Especificaciones del producto

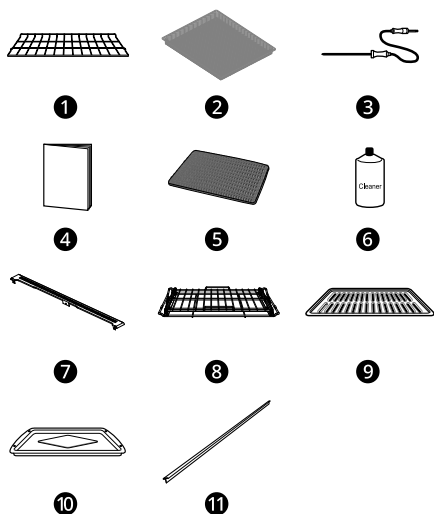
La apariencia y las especificaciones detalladas en este manual podrían variar debido a mejoras constantes en el producto.

Modelos de estufas con horno	LSIU6339XE
Descripción	Estufa con horno eléctrica empotrable
Requisitos eléctricos	12.1 kW 120/240 VCA o 10.2 kW 120/208 VCA
Dimensiones exteriores	29 7/8" (ancho) x 36 1/2" (alto) x 26 7/8" (profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 75.9 cm (Ancho) x 92.7 cm (Alto) x 68.3 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91.3 cm)
Capacidad total	6.3 pies cúbicos

Accesorios

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

Accesorios incluidos



- ① Estante resistente (2 c/u)
- ② Estante de freír con aire (1 c/u)
- ③ Sonda para carne (1 c/u)
- ④ Manual del propietario (1 c/u)
- ⑤ Esponja de limpieza que no raya (1 c/u)
- ⑥ Limpiador para placas de cocción (1 c/u)
- ⑦ Placa trasera (1 c/u)
- ⑧ Estante deslizante (1 c/u)
- ⑨ Rejilla (1 c/u)
- ⑩ Asadera (1 c/u)
- ⑪ Junta de goma (2 c/u)

NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al [1-800-9846306](tel:1-800-9846306) ([1-888-542-2623](tel:1-888-542-2623) en Canadá) si le falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por

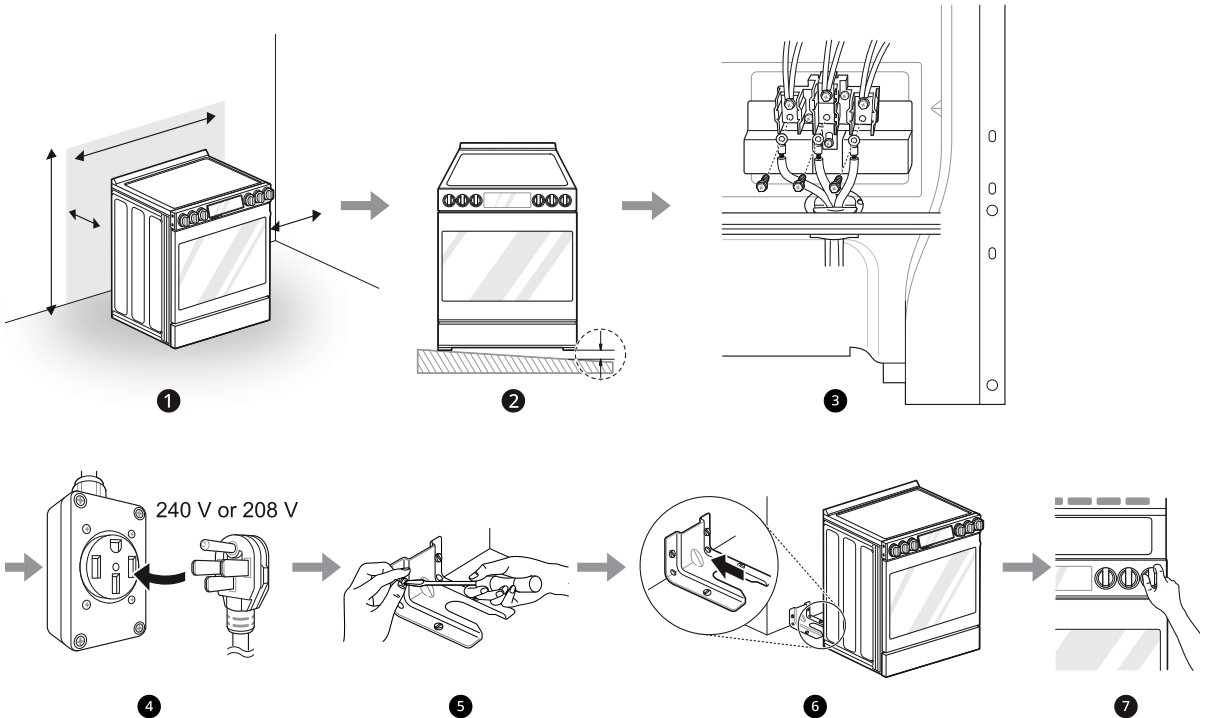
INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Descripción general de la instalación

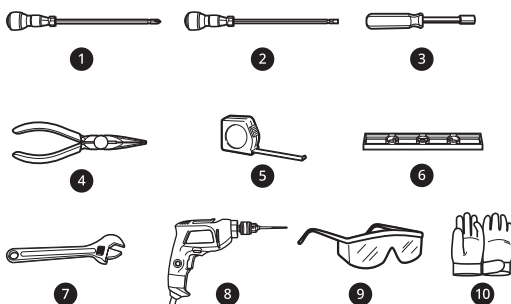
Lea las siguientes instrucciones de instalación inmediatamente después de adquirir este producto o transportarlo a otra ubicación.

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



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

Herramientas necesarias



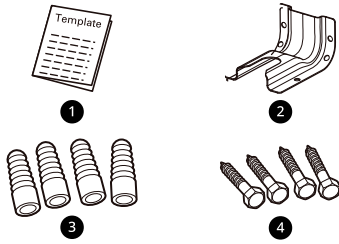
- 1 Destornillador Phillips
- 2 Destornillador plano
- 3 Llave para tuercas de 1/4"
- 4 Pinzas
- 5 Cinta medidora
- 6 Nivel

14 INSTALACIÓN

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

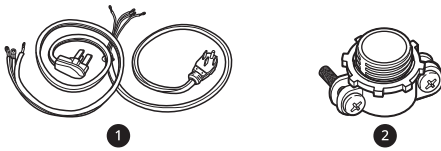
Piezas

Piezas incluidas



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

Piezas no incluidas



- 1 Cable eléctrico de 4 hilos o cable eléctrico de 3 hilos (40 o 50 AMP aprobado por UL)
- 2 Pasacables (solo para instalaciones de conductos)

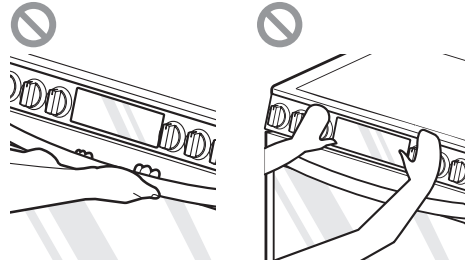
NOTA

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

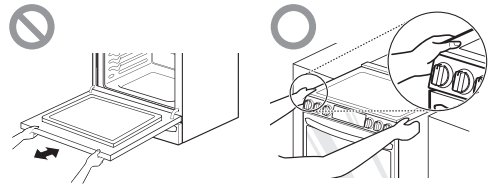
Desembalaje y traslado de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

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



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



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

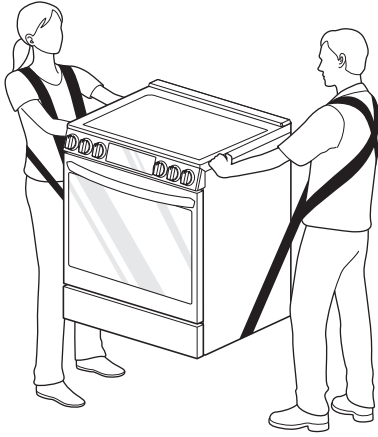


- Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva el electrodoméstico mientras está caliente.

NOTA

- La imagen puede ser distinta al modelo real.
- La estufa es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufa sobre este tipo de pisos. Utilice

una correa al mover la estufa para evitar dañar el piso. O deslice la estufa sobre un cartón o madera enchapada para evitar dañar el revestimiento del piso.

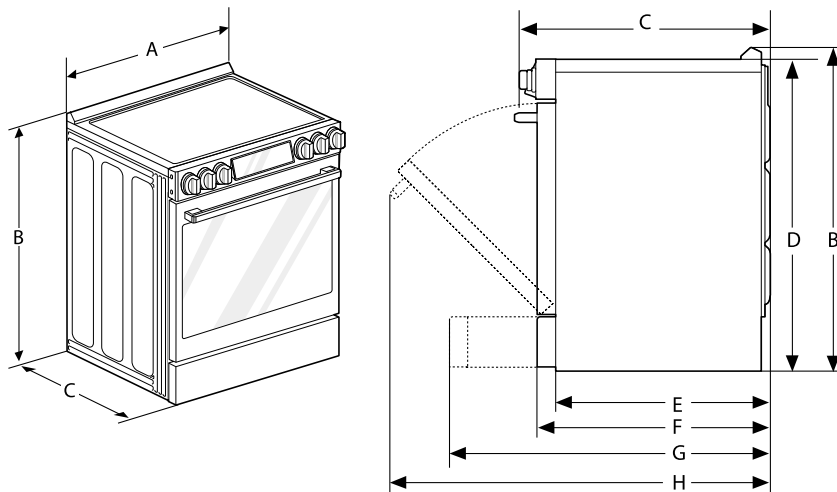


- Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporal de la estufa, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, del modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte trasera de la estufa.
- Para remover cualquier cinta adhesiva o goma restante frote enérgicamente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

Elección de la ubicación adecuada

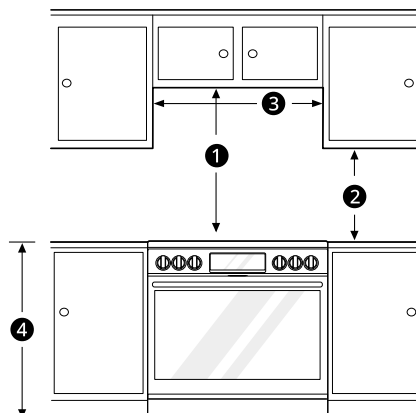
Dimensiones y Espacios

Dimensiones



-	Dimensiones	LSIU6339XE
A	Ancho	29 7/8" (758.8 mm)
B	Alto	36 1/2" (927.1 mm)
C	Profundidad (Incluye manija de la puerta)	29 5/16" (744.5 mm)
D	Alto (No incluye moldura de ventilación)	36" (913 mm)
E	Profundidad (Incluye solo el cuerpo del producto que se carga en el gabinete. No incluye puerta, cajón y manijas)	24 3/4" (628.5 mm)
F	Profundidad (No incluye manija de la puerta)	26 7/8" (682.5 mm)
G	Profundidad cuando el cajón está totalmente abierto	36 1/16" (916.2 mm)
H	Profundidad cuando la puerta está totalmente abierta	48 5/8" (1235.9 mm)

Dimensiones mínimas

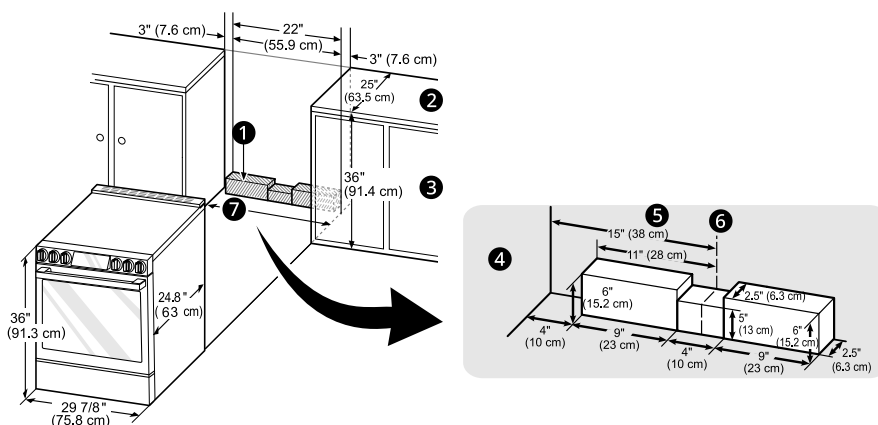


❶ Distancia mínima desde la parte superior de la estufa hasta la superficie combustible sobre el artefacto	30" (76.2 cm)
❷ Distancia mínima desde la encimera hasta los gabinetes superiores del costado	15" (38.1 cm)
❸ Abertura mínima en los gabinetes sobre el artefacto	30" (76.2 cm)
❹ Altura de la encimera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

NOTA

- ❶ 30" (76.2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o 24" (60.9 cm) mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por 1/4" (0.64 cm) como mínimo, de material pirorresistente cubierto con una lámina de acero superior a n.º 28 MSG, 0.015" (0.381 mm) de acero inoxidable, 0.024" (0.610 mm) de aluminio o 0.020" (0.508 mm) de cobre.
- ❷ 15" (38.1 cm) de espacio mínimo entre la encimera y la parte inferior del gabinete adyacente.
- Importante – Guarde para el uso del inspector eléctrico local.
- Para la instalación en Canadá, no se debe instalar una estufa independiente (no empotrable) a menos de 15/32" (12 mm) de distancia de cualquier superficie adyacente.

Espacios libres



❶ Área de tomacorriente aceptable	❷ Profundidad normal de la encimera
❸ Altura de la encimera	❹ Gabinete
❺ Pared	❻ Centro
❼ Apertura del gabinete = 30" (76.2 cm) para EE. UU. = de 30" (76.2 cm) a 31" (78.7 cm) Para CANADÁ	

⚠ PRECAUCIÓN

- La altura de la encimera tras nivelar la cocina debe ser mayor que la altura de la superficie del vidrio de la placa de cocción del horno para evitar daños debidos a un impacto en el borde del vidrio.

Electricidad

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

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

Suelo

⚠ PRECAUCIÓN

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

Temperatura ambiente

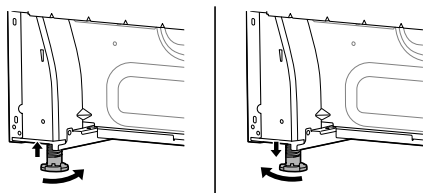
⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes, las encimeras y los gabinetes alrededor de la estufa puedan resistir el calor (hasta 194 °F) generado por la estufa. Puede producirse decoloración, delaminación o fusión. Esta estufa está diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida del gabinete de madera de 194 °F.
- Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 200 °F (93 °C), como mínimo.

Nivelando

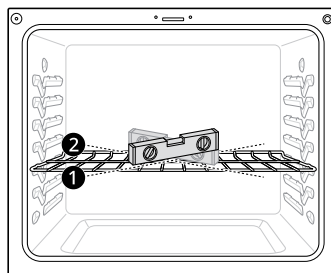
Nivelación de la estufa

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



Verificación de los ajustes

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



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

Conexión de electricidad

Requisitos eléctricos

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

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

Se requiere un cable apto para estufas de 40 amperios con un rango mínimo de 120/240 V.

Si se utiliza un cable apto para estufas de 50 amperios, debe estar indicado para un uso con aberturas de conexión de 1 3/8" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si se utiliza un conducto, consulte las secciones "Conexión con cable de 3 hilos: Conducto" o "Conexión con cable de 4 hilos: Conducto".

ADVERTENCIA

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

Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

Caso 1

- Voltaje: 120/240 voltios (3 hilos)

- Tensión nominal de la estufa: 8.750 W - 16.500 W
- Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios: 40 A o 50 A
- Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la estufa
 - Cable de alimentación: 1 3/8"
 - Conducto: 1 1/8"

Caso 2

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

Caso 3

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

Caso 4

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

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos



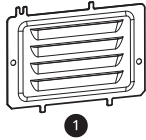
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



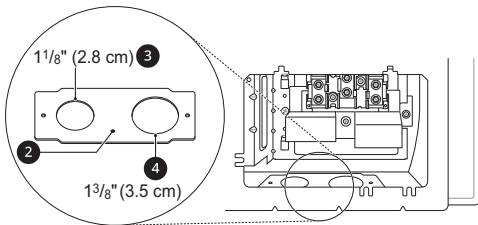
Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)

Conexión del cable de alimentación/conducto

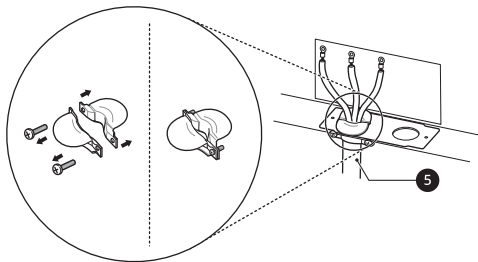
Se debe retirar la cubierta de acceso trasera ❶. Afloje los dos tornillos con un destornillador. El bloque de terminales debe quedar accesible.



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

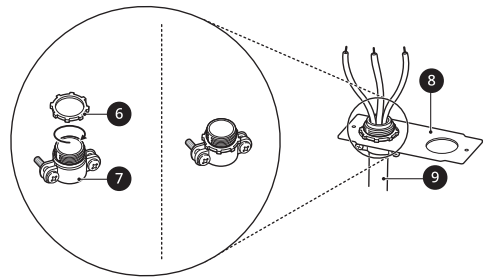


Para instalaciones con cable de alimentación ❺, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulg. (3.5 cm), ubicado por debajo de la parte trasera del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



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

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



- ❶ Anillo
- ❷ Cuerpo
- ❸ Placa de conexión del cable/conducto
- ❹ Conducto

Conexión de 3 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

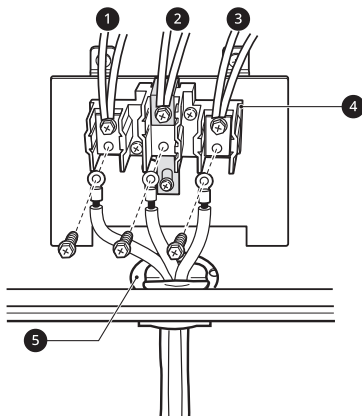
- 3 Retire los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.

- 4** Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque.
- Asegúrese de que el hilo central blanco esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No retire las conexiones de la correa a tierra.



- ❶ Negro
- ❷ Blanco
- ❸ Rojo
- ❹ Bloque de terminales
- ❺ Placa de conexión del cable/conducto

Conexión de 4 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en estufas de conectores de circuito cerrado o terminales de horquilla abiertos con los extremos hacia arriba. El hilo blanco del medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de

terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la estufa con el tornillo de conexión a tierra. De lo contrario, podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

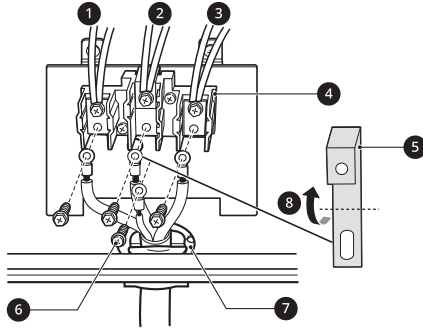
- 3** Retire los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.

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

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

- 6** Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque.
- Asegúrese de que el hilo central blanco (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.

- 7** Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.
- El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba al bloque.



- ❶ Negro
- ❷ Blanco
- ❸ Rojo
- ❹ Bloque de terminales
- ❺ Correa de conexión a tierra
- ❻ Tornillo de conexión a tierra
- ❼ Placa de conexión del cable/conducto
- ❽ Doble la correa hacia arriba y fíjela.

Conexión de 3 hilos: Conducto

⚠ ADVERTENCIA

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

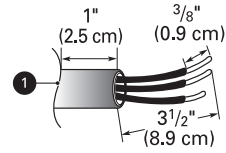
Instalaciones del conducto

⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el conducto sin un pasacables.

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

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



- ❶ Placa de conexión del cable/conducto

- 3** Instale el pasacables del conducto.

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

NOTA

- Para instalaciones de conductos, compre un pasacables.

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

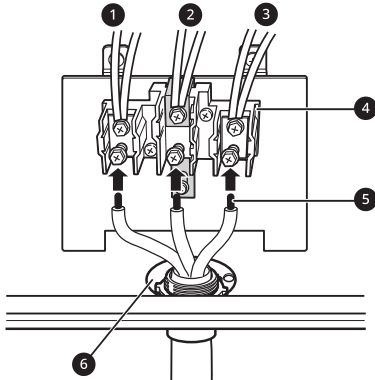
Conexiones de conductos

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

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

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

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



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

Conexión de 4 hilos: Conducto

⚠ ADVERTENCIA

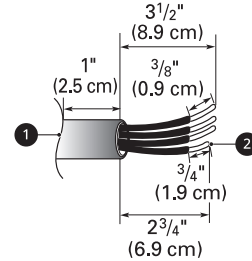
- El hilo blanco del medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de terminales principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable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

Instalaciones del conducto

⚠ PRECAUCIÓN

- No instale el conducto sin un pasacables.

- Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela.
 - Se debe utilizar el orificio para conductos (1 1/8").
- En primer lugar, prepare los hilos del conducto como se indica a continuación.



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

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

NOTA

- Para instalaciones de conductos, compre un pasacables.

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

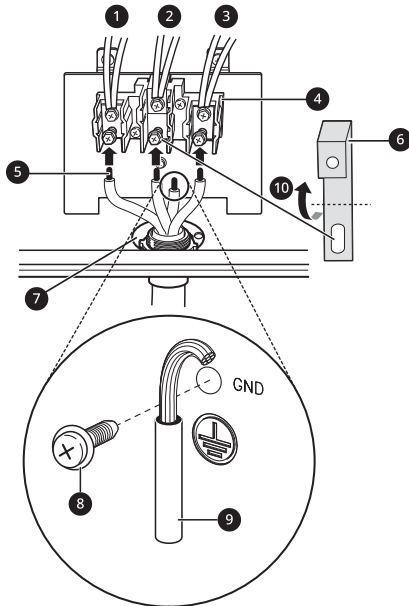
Conexiones de conductos

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

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

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

- 3 Una el extremo expuesto del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la estufa y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.
- 4 Inserte el extremo expuesto del cable (blanco/ neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.
- 5 Inserte los dos extremos expuestos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de terminales. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).



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

Relleno trasero opcional

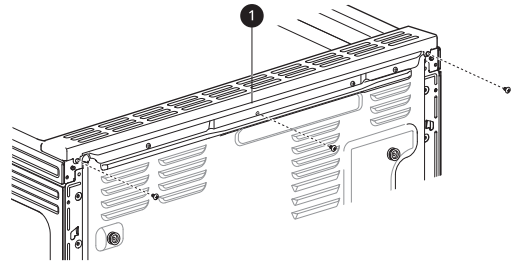
Instalación de la placa trasera

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

NOTA

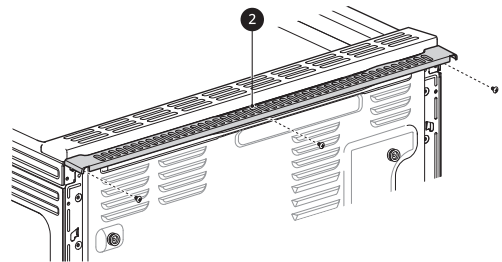
- Si la profundidad de la encimera es mayor que 25 3/8", habrá un espacio entre el kit y la pared posterior.
- Si la profundidad de la encimera es menor que 24 3/4", el panel de control no se colocará al ras de la encimera.

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



1 Placa superior trasera

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



2 Placa trasera

Dispositivo antivuelco

Instalación del dispositivo antivuelco

Peligro de vuelco

⚠ ADVERTENCIA

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

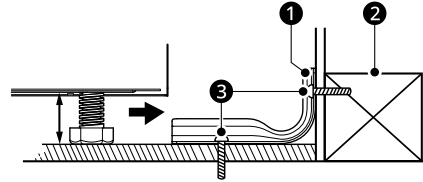


- Coloque el dispositivo antivuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo antivuelco conforme a la guía del soporte antivuelco. Asegúrese que el dispositivo antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa según la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Consulte las instrucciones de instalación para obtener los detalles.
- Si no sigue estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- Se debe asegurar la estufa con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La estufa puede inclinarse si una persona se pone de pie, se sienta o apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
- El uso de este dispositivo no impide que la estufa se caiga si no está bien instalado.

- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la estufa hacia adelante para verificar una correcta instalación.
- Esta estufa está diseñada para cumplir con todos los estándares de vuelco reconocidos por la industria para todas las condiciones normales.
- La instalación del dispositivo antivuelco debe cumplir con todos los códigos locales para asegurar el electrodoméstico.

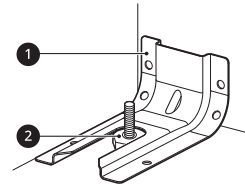
Uso de la plantilla de soporte antivuelco

- Se incluye un soporte antivuelco con una plantilla de instalación. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la estufa.
- Los tornillos ③ deben ser aptos para madera u hormigón.



- ① Soporte antivuelco
- ② Placa de pared

Colocación del dispositivo antivuelco



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

Prueba de funcionamiento

Pruebe la estufa antes de usarla

NOTA

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

Verificación del funcionamiento de los quemadores para hornear

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

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

NOTA

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

Verificación del funcionamiento de los quemadores para asar

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

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

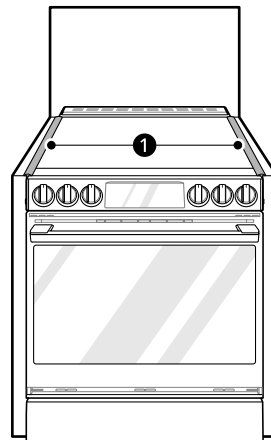
NOTA

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

Juntas de goma

Instalación de las juntas de goma

- Instale una de las juntas de goma proporcionadas a cada lado de la estufa, entre la estufa y la barra contigua. Fíjese en ❶.



Extracción/Colocación de la manija de la puerta del horno

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

- Herramientas necesarias
 - Llaves Allen de 3/32"

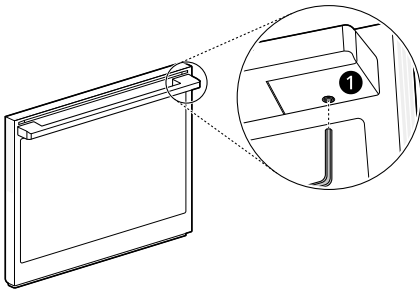
⚠ PRECAUCIÓN

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

- Asegúrese de que no quede ningún espacio entre la puerta y la manija, luego de instalar la manija.
- Luego de colocar la manija, abra la puerta para verificar que todos los tornillos están totalmente montados.

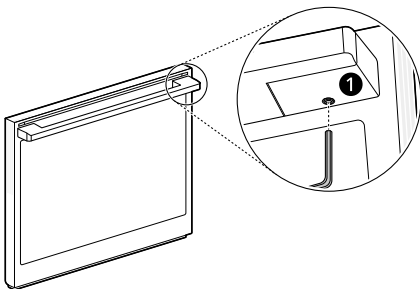
Extracción de la manija de la puerta del horno

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



Colocación de la manija de la puerta del horno

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



FUNCIONAMIENTO

Panel de control

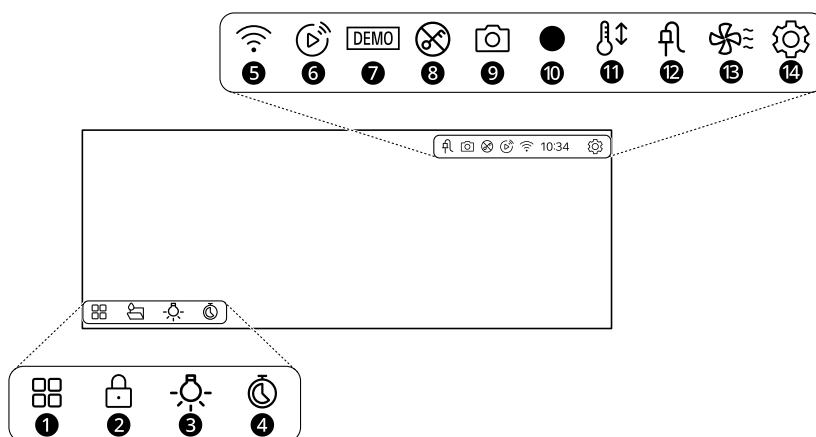
Funciones del panel de control



















❶ Botón Encendido/Apagado

Iconos de la pantalla

Los iconos aparecen en la pantalla cuando se activan.

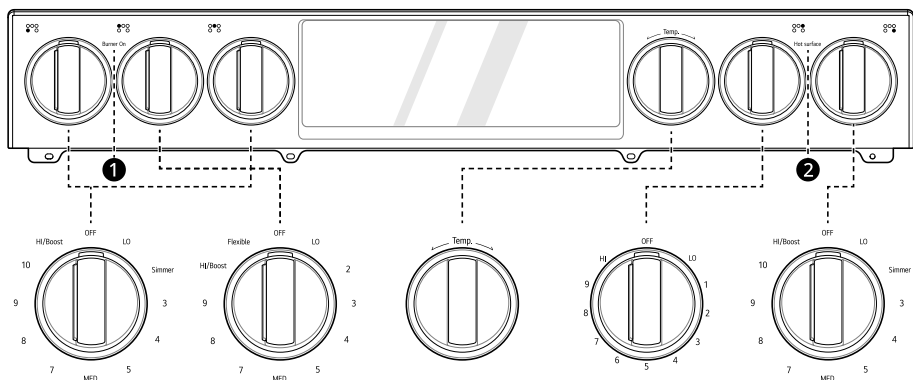


	<p>❶ Ícono de todos los modos Toque para ir a la pantalla Todos los modos. Toque para ir a la pantalla de ajuste del temporizador o a la pantalla de edición del temporizador.</p>
	<p>❷ Ícono del bloqueo del control Pulse para activar la función Bloqueo de control.</p>
	<p>❸ Ícono de la luz Pulse para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

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

Características de las perillas

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

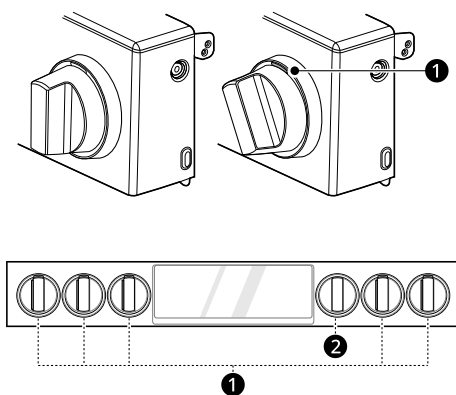


❶ Indicador **Burner On**

❷ Indicador **Hot Surface**

Luz de perilla

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



❶ Luz de perilla

❷ Control de temperatura

NOTA

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

Cambio de configuración del horno

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

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

Característica		Min. Temp. / Hora	Máx. Temp. / Hora	Predeterminado
Reloj	12 horas	01:00 h/min.	12:59 h/min.	-
	24 horas	0:00 h/min.	23:59 h/min.	-
Temporizador	12 horas	0:01 min./seg.	11:59 h/min.	-
	24 horas	0:01 min./seg.	11:59 h/min.	-
Tiempo de cocción	12 horas	0:01 h/min.	11:59 h/min.	-
	24 horas	0:01 h/min.	11:59 h/min.	-
Hornear		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 175 °C 12 horas
Horneado por convección		170 °F / 80 °C 80 °C (*66 °C)	550 °F (*525 °F) / 285 °C (*271 °C)	350 °F (*325 °F) / 175 °C (*161 °C) 12 horas
Asado por convección		300 °F (*275 °F) / 150 °C (*136 °C)		
Asar		Bajo 0:01 h/min.	Alto 02:59 h/min.	Alto 3 horas
Calentar		Bajo 0:01 h/min.	Alto 02:59 h/min.	Media 3 horas
Prueba		-	-	12 horas
Pizza		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 175 °C 12 horas
Comida congelada		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	400 °F / 205 °C 12 horas
Fritura al aire				
Cocción al vacío		100 °F / 38 °C 0:01 h/min.	205 °F / 96 °C 47:59 h/min.	130 °F / 54 °C 48 horas
Asado al aire		300 °F / 150 °C 0:01 h/min.	550 °F / 285 °C 11:59 h/min.	400 °F / 205 °C 12 horas

Característica	Min. Temp. / Hora	Máx. Temp. / Hora	Predeterminado
Recalentar crujiente	300 °F / 150 °C 0:01 h/min.	550 °F / 285 °C 11:59 h/min.	350 °F / 175 °C 12 horas
Deshidratar	100 °F / 38 °C 0:01 h/min.	200 °F / 93 °C 11:59 h/min.	160 °F / 71 °C 12 horas
Sonda	80 °F / 30 °C	210 °F / 95 °C	150 °F / 65 °C
Autolimpieza	3 horas	5 horas	4 horas
EasyClean	-	-	10 min.

NOTA

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

Wi-Fi

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

Ajuste de Wi-Fi

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

Reinicio del Wi-Fi

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

- 3 Pulse **"Restablecer Wi-Fi"** (Cámara y Alta cocina con IA).

- 4 Siga las instrucciones en la Guía Wi-Fi de la pantalla.

Inicio remoto

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

Configuración de Inicio remoto

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

Icono **Inicio remoto**



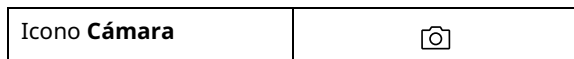
- 4 Siga las instrucciones en la app **LG ThinQ** para usar la función Inicio remoto.

Cámara y AI Gourmet

Cuando la configuración de la cámara está activada, puedes usar las funciones de la cámara en la aplicación **LG ThinQ**. Si la configuración de Recomendación de menú también está activada, se recomienda un menú de cocción automática cuando coloques alimentos en el horno. Si también está activado el ajuste Alarma de dorado IA, le avisa cuando se alcanza el nivel de dorado seleccionado.

Ajuste de cámara

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



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

Ajuste de Recomendación de menú

- 1 Asegúrese de que la cámara esté activada (**Cámara Encendido**). Las recomendaciones de menú solo pueden activarse cuando **Cámara** se establece en **Encendido**.
- 2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Recomendación de menú** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.

Cuando el ajuste Alarma de dorado IA está **Encendido** y se está cocinando un menú de

cocción automática con una opción de dorado, el horno le notificará con una ventana emergente y un sonido cuando el estado de dorado alcance el nivel de dorado seleccionado.

Ajuste de la Alarma de dorado IA

- 1 Asegúrese de que **Cámara** y **Wi-Fi** estén activados (**Encendido**). Las recomendaciones de menú solo pueden activarse cuando **Cámara** se establece en **Encendido**.
- 2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Alarma AI Browning** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.

Bloqueo de control

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


Lock (Bloqueo)

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse "**Pantalla & Sonido**" (Personalizado).
- 2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Bloqueo de control** para seleccionar **Encendido** u **Apagado**.
- 3 Cuando se activa **Bloqueo de control**, el icono de bloqueo aparece en la parte superior de la pantalla.



Desbloqueo

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

- 3 El icono de candado  desaparece desde la parte superior de la pantalla.

Pantalla

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

Hay tres opciones que puede seleccionar.

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

Ajuste de la opción de pantalla

- 1 Pulse el icono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse "**Pantalla & Sonido**".
- 2 Pulse "**Pantalla**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Seleccione la opción deseada.

Brillo

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

Ajuste del brillo de la pantalla

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

Tema del reloj

El reloj cuenta con cinco temas diferentes.

Ajuste del tema del reloj

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

Volumen

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

Ajuste del Horno volumen

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

NOTA

- Hay 3 opciones de volumen: **Alto** (Alto), **Bajo** (Bajo), y **Silenciar** (Silenciado).
 - La placa de cocción tiene dos opciones de volumen: **Alto** (Alto) y **Silenciar** (Silenciado).
-

Idioma

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

Selección de idioma

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

- 3 Seleccione el idioma que desee.

Fecha y hora

La fecha y hora se muestran en la pantalla LCD cuando los hornos no están en uso.

NOTA

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

Configuración de la sincronización horaria automática

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

Ajuste de fecha

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

Ajuste de la hora actual

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

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

- 3 Desplácese para ajustar la hora y los minutos. También puede pulsar el ícono del teclado numérico e ingresar los números deseados.

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

Ajuste el formato de hora

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

Unidad de temperatura

Configure la visualización de la temperatura del horno para que muestre unidades Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). El ajuste predeterminado del horno es en unidades Fahrenheit, a menos que lo cambie el usuario.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

Sabbath

El Modo Sabbath se usa generalmente en las fiestas y el Sabbath judío. Cuando el modo Sabbath está activo, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función del horno

están inactivos. Aparecerá **Sabbat** y la temperatura establecida en la pantalla.

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

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

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

Ajuste del modo Sabbath

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

NOTA

- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.

- Después de un corte de energía, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.
 - Siempre cierre la puerta del horno antes de activar el modo Sabbath.
 - La sonda no está disponible en el modo Sabbath.
-

Pantalla de Inicio

Hay cinco temas de pantalla diferentes disponibles.

Configuración de la Pantalla de Inicio

- 1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse "**Personalizado**" (Personalizado).
- 2 Pulse "**Pantalla inicial**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3 Seleccione el tema de la pantalla de inicio que desee.
 - **Menú principal**
 - **Cocción manual**
 - **Autococción**
 - **Cocción reciente**
 - **Mis recetas**

Ajuste de temperatura

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

NOTA

- Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita un ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F

(11 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

Ajuste de la temperatura

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

Modo de conversión automática a convección

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

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

Luz de alarma de precalentado

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

Puede encender o apagar la luz de la alarma de precalentamiento.

Ajuste de la luz de alarma de precalentamiento

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

Smart Diagnosis™

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

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

Restablecimiento de fábrica

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

PRECAUCIÓN

- Todos los datos almacenados serán eliminados.

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

Licencia de código abierto

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

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

Placa de cocción

Precauciones al utilizar la placa de cocción

ADVERTENCIA

Antes de cocinar

- No cocine sobre una placa de cocción dañada. Si la superficie de cocción está dañada, las soluciones de limpieza y todo lo que se derrame pueden penetrar en la placa de cocción con daños y causar riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.

Durante la cocción

- Gire las manijas de los utensilios de cocina hacia adentro para que no se extiendan sobre las unidades de superficie adyacentes. Esto reduce

el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con los utensilios de cocina.

- Coloque siempre la olla en el centro de la unidad de la superficie en la que está cocinando. Nunca deje las unidades de la superficie de cocción desatendidas a temperaturas altas. El contacto adecuado del utensilio de cocina con el quemador también mejorará la eficacia del artefacto. Los derrames provocan humo y derrames grasosos que podrían incendiarse.

Después de la cocción

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

PRECAUCIÓN

Antes de cocinar

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

Durante la cocción

- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice utensilios de cocina.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de inducción; pueden calentarse.
- Utilice este aparato solo para un uso doméstico normal. No está diseñado para uso comercial o industrial.
- No utilice nunca el aparato para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al enchufar los aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas a la placa de cocción. Evite que los cables de

alimentación entren en contacto con la placa de cocción o los utensilios de cocina.

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

Después de la cocción

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

Recomendaciones para el precalentamiento de la olla

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

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

PRECAUCIÓN

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

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

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

NOTA

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

Calentamiento de los utensilios de cocina y el calor residual

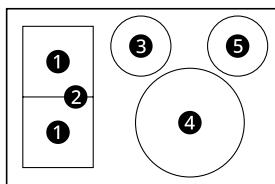
PRECAUCIÓN

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

Áreas de cocción

La placa de cocción está equipada con cuatro elementos de cocción por inducción de diferentes tamaños y un área de calentamiento de calor radiante. Las potencias indicadas a continuación

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



- ❶ Elemento de cocción frontal/posterior izquierdo de inducción:
8 1/2" x 7 1/8", 1650 W / 3300 W (240 V)
- ❷ Elemento de cocción de zona flexible de inducción:
8 1/2" x 14 3/16", 2800 W / 3300 W (240 V)
- ❸ Elemento de cocción posterior central de inducción:
6", 1300 W / 1800 W (240 V)
- ❹ Elemento de cocción frontal derecho de inducción:
11", 2400 W / 4300 W (240 V)
- ❺ Área de calentamiento de calor radiante
6", 100 W (240 V)

Beneficios de la cocción en superficie por inducción

Rapidez y eficacia

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

Una placa de cocción más fría

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

Limpieza fácil

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

Detección del tamaño de la olla

Un sensor detecta y adapta automáticamente el elemento de cocción por inducción al tamaño de la olla en uso para una cocción más consistente y uniforme.

Mayor capacidad de respuesta

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

Utensilios de cocina de inducción

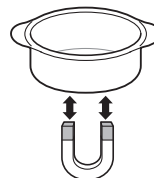
NOTA

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

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

Símbolos de utensilios de cocina compatibles para la inducción	

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



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

Tipos de utensilios de cocina de inducción

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

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

NOTA

- No todos los utensilios de cocina de acero inoxidable son magnéticos; el acero inoxidable no siempre es adecuado para la cocina de inducción.
- El **hierro fundido** se cocina de manera uniforme y también es bueno para la cocina de inducción. No deslice los utensilios de cocina de hierro fundido sobre la placa de cocción; los utensilios

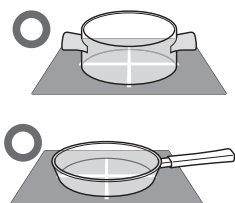
de cocina de hierro fundido con una superficie rugosa rayarán la placa de cocción de cerámica.

- Los **metales recubiertos de esmalte de porcelana** tienen características de calentamiento variables dependiendo de la calidad del metal base. Asegúrese de que el revestimiento de esmalte de porcelana sea liso para evitar que se raye la placa de cocción de cerámica.

Colocación de los utensilios de cocina

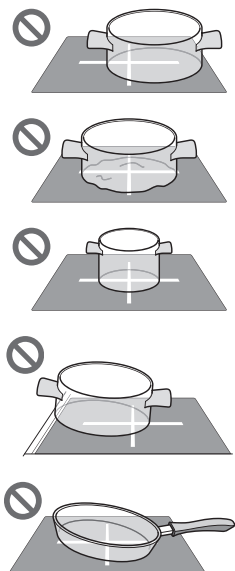
Utilice los utensilios de cocina adecuados y colóquelos correctamente en la placa de cocción. Uno o más de los elementos de cocción no se calentarán si alguna de las condiciones incorrectas mostradas es detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de la placa de cocción de cerámica. Corrija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

Uso correcto



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

Uso incorrecto



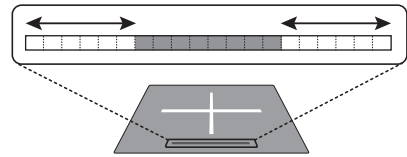
- Los utensilios de cocina no están centrados en la superficie del elemento de cocción.
- La olla tiene el fondo o los lados curvados o deformados.
- La olla no tiene el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.
- El fondo de la olla se apoya en el borde de la superficie de cocción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

Detección de ollas

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

La barra de LED de la zona de cocción puede mostrar un mensaje de error de detección de ollas. Si se activa un elemento de cocción y no se detecta ningún utensilio de cocina, la barra LED de la zona de cocción por inducción afectada fluctuará. Si los

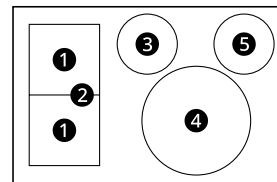
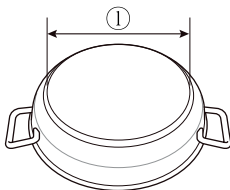
utensilios de cocina no cumplen con las condiciones correctas, la zona de cocción puede no calentarse.



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

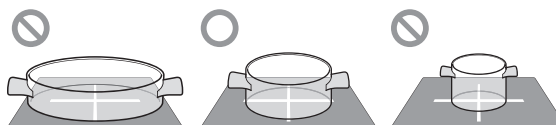
Tamaño mínimo y máximo de las ollas

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



Área de cocción	Calentador		Diámetro de la parte inferior de la olla ①	
	Tipo	Tamaño (pulgadas)	Min.	Máx.
①	Inducción	8 1/2 x 7 1/8	5 13/16" (147 mm)	7 1/8" (180 mm)
②	Inducción	8 1/2 x 14 3/16	4 3/4" (120 mm)	10 5/8" (270 mm)
③	Inducción	6	5.5" (140 mm)	7" (178 mm)
④	Inducción	11	9.5" (241 mm)	11.8" (300 mm)
⑤	Warm (Calentar)	6	-	-

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

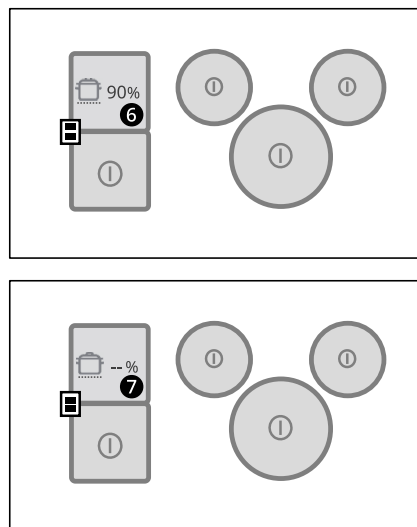
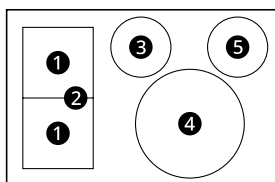


Si los utensilios de cocina de inducción correctos (centrados en cualquiera de los elementos de cocción activos) son demasiado pequeños, la barra LED del elemento de cocción afectado fluctúa y la olla no se calienta.

Indicador de compatibilidad para utensilios de cocina

El indicador de compatibilidad para utensilios de cocina muestra la eficiencia con la que los utensilios de cocina se calentarán en los elementos de la placa de cocción de inducción.

- 1 Apague todos los elementos de la placa de cocción que estén en uso.
- 2 Coloque suficiente agua en la olla para cubrir el fondo. Coloque los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción deseada.
 - Seleccione un elemento que sea apropiado para el tamaño de los utensilios de cocina.
- 3 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse "**Mantenimiento e información**".
- 4 Pulse "**Indicador de compatibilidad de utensilios de cocina**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 5 Ajuste el nivel de potencia del elemento seleccionado a 10.
- 6 Pulse **De acuerdo** y el número del elemento deseado de la placa de cocción (1, 3, 4) al mismo tiempo durante al menos 3 segundos. El indicador 6 se muestra en la pantalla. Si el indicador no está seleccionado, se muestra 7 en la pantalla.
- 7 Esta prueba no se aplica a la zona caliente 5 y el elemento de la placa de cocción 2 con la función Flex activada.



⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

- El indicador de compatibilidad de los utensilios de cocina se basa en los estándares internos del fabricante y sirve únicamente como referencia.
- El indicador puede variar según el entorno de uso, la tensión de alimentación y la temperatura de los utensilios de cocina.
- El indicador puede variar de un elemento a otro, incluso para el mismo tipo de utensilios de cocina.
- Para una cocción eficiente, utilice utensilios de cocina con un indicador de 90 o superior.

Indicador	Compatibilidad
0 - 10	Bajo
20 - 80	Término medio
90 - 100	Alto

NOTA

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

Conservas caseras**⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

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

- Alterne los elementos de superficie entre cada lote para permitir que los elementos y las superficies circundantes se enfríen. No utilice el mismo elemento durante todo el día.

Uso de los elementos de cocción**Encendido de los elementos de cocción (excepto la zona de calentamiento)****⚠ PRECAUCIÓN**

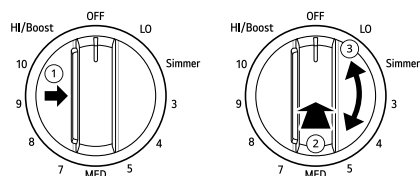
- Limpie las perillas regularmente. La suciedad u objetos extraños en las perillas podrían interferir con el funcionamiento del botón.
- No aplique fuerza excesiva al utilizar los botones y las funciones de bloqueo, ya que podrían dañarse.
- Las superficies de las perillas podrían estar calientes luego de la cocción. Deje que las perillas se enfríen lo suficiente o póngase un guante de cocina previo a tocarlas.
- Los botones deben estar ajustados correctamente para garantizar las funciones previstas de las perillas.

NOTA

- Para utilizar las perillas de la placa de cocción sin presionar el botón lateral, utilice la función de bloqueo de botón.
- Si va a remover y reensamblar la perilla, mantenga pulsado el botón lateral mientras presiona la perilla completamente sobre el eje.

1 Presione el botón lateral de la perilla. ①

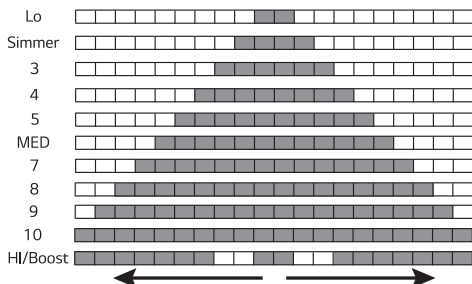
2 Empuje el mando de control hacia dentro. ②



3 Gire el mando en cualquier dirección para seleccionar el ajuste deseado. Suena un breve pitido y la barra LED del elemento de cocción muestra su ajuste actual.

Barra de LED de los elementos de cocción

La estufa dispone de una barra de LED para cada elemento de cocción de la placa. Compruebe los mensajes en la ventana de la pantalla y utilice los LED con los mandos de control correspondientes para controlar los niveles de potencia de los elementos.



Nivel de potencia Boost

El modo **Boost** solo está disponible inmediatamente después de activar un elemento de cocción. Cuando el elemento de cocción se ajusta al modo **Boost**, la barra de LED parpadea y el modo **Boost** permanece en funcionamiento hasta 10 minutos. Después de 10 minutos, el elemento de cocción vuelve automáticamente al ajuste Hi.

Indicador de superficie caliente

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

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

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

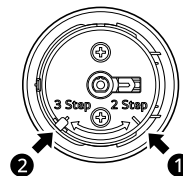
Uso del Bloqueo de Perillas

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

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

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

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



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

NOTA

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

Configuraciones recomendadas de cocción en superficie

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

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

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

Configuración	Uso recomendado
HI/Boost	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar para calentar una gran cantidad de alimentos o para hacer hervir grandes ollas de agua

Configuración	Uso recomendado
10-HI/Boost	<ul style="list-style-type: none"> Llevar líquidos al hervor Comenzar la mayor parte de la cocción
MED-10	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervor rápido, rehogado o fritura Dorado o sellado rápido de alimentos Filetes, chuletas, carne a la parrilla
3-MED	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervor lento Fritura o salteado de alimentos Cocinar sopas, salsas y aderezos Huevos, panqueques
Simmer-3	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar alimentos estofados o al vapor Cocción a fuego lento
Lo-Simmer	<ul style="list-style-type: none"> Mantener calientes los alimentos Derretir chocolate o manteca Cocción a fuego lento

NOTA

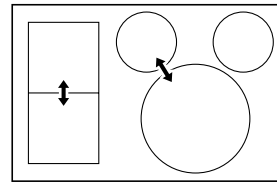
- Los ajustes de cocción sugeridos son sólo una guía. Los resultados podrían variar dependiendo del tipo de utensilios de cocina que se utilicen sobre la superficie de inducción o de la cantidad de alimentos que se cocinen. Ajuste los ajustes según sea necesario para lograr los resultados deseados.

Administración de la energía

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

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

utilice los elementos en zonas de cocción separadas.



NOTA

- Si el calor combinado del horno y de los quemadores de superficie es suficientemente alto, la potencia de los quemadores de superficie se reduce para evitar daños en el producto.
- Los dos elementos de un conjunto de elementos emparejados no pueden utilizar el modo Boost al mismo tiempo. Para utilizar el modo Boost en dos elementos simultáneamente, utilice elementos no emparejados.

Encendido de la zona de calentamiento

⚠ PRECAUCIÓN

- PELIGRO DE VENENO ALIMENTARIO:** Las bacterias pueden crecer en los alimentos con temperaturas inferiores a 140 °F.
 - Siempre empiece con comida caliente. No use la configuración de calentamiento para calentar alimentos fríos.
 - No utilice la configuración de calentamiento durante más de 2 horas.

La Zona de calentamiento, ubicada en la parte posterior derecha de la superficie de vidrio, mantendrá los alimentos cocidos calientes a la temperatura adecuada para servir. Use la Zona de calentamiento para mantener la comida caliente después de que ya se haya cocinado. Si intenta cocinar alimentos crudos o fríos en la Zona de calentamiento podría provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

1 Presione la perilla del elemento **Warm Zone** (Zona de calentamiento) en.

2 Gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste deseado.

Para obtener mejores resultados:

- Cuando caliente pasteles o panes, deje una abertura en la tapa para permitir que salga la humedad.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir alimentos. El plástico podría derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar.
- Utilice únicamente la vajilla, los utensilios y la batería de cocina recomendados para su uso en el horno y la placa de cocción.
- Los alimentos que se encuentran en el calentador deben guardarse en su recipiente o cubrirse con una tapa o papel de aluminio para mantener su calidad.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con la superficie caliente de la placa de inducción.

Si un alimento en particular no está en la lista, comience con el nivel de calor medio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a la temperatura adecuada utilizando el nivel de calor medio.

Configuración	Alimento
Bajo (Lo-3)	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras • Arroz • Pasta • Salsas azucaradas (salsa de tomate, salsa barbacoa)
Término medio (3-7)	<ul style="list-style-type: none"> • Sopas y salsas a base de crema • Guisos y chile • Calentar los platos vacíos o las fuentes de servir
Alto (7-Hi)	<ul style="list-style-type: none"> • Sopas a base de caldo • Bebidas calientes (sidra caliente, chocolate caliente)

Horno

Antes de usar el horno

NOTA

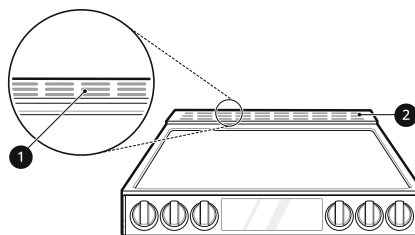
- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.

- El motor del ventilador de convección puede funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- El ventilador se apaga si la puerta se deja abierta durante el horneado. El ventilador vuelve a activarse automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

Ventilación del horno

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

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



- ① Ventilación del horno
- ② Moldura de ventilación

⚠ PRECAUCIÓN

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

Uso de los estantes deslizantes del horno

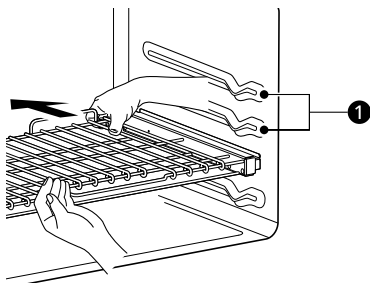
Los estantes deslizantes se deslizan hacia adentro y hacia afuera en un marco. Esto mantiene los utensilios de cocina pesados nivelados y evita que se deslicen hacia adelante cuando el estante está completamente extendida.

⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.

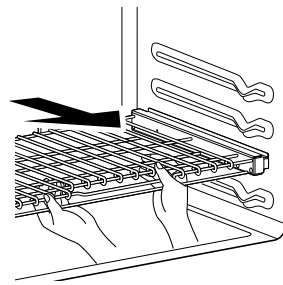
Instalación de los estantes deslizantes

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



① Guías de estante

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



Extracción de los estantes deslizantes

- 1 Con el estante en la posición cerrada, sujete la parte delantera del estante y el marco y levántelo. Empuje lentamente el estante hacia la pared trasera hasta que esté libre del tope del estante.
- 2 Después de desenganchar el tope del estante, levante la parte posterior del estante y tire del estante y el marco hacia afuera entre las guías del estante.

Uso de los estantes resistentes del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Reemplazo de los estantes

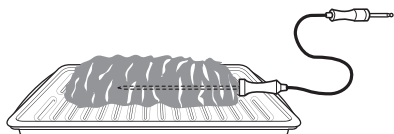
- 1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte.
- 2 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

Meat Probe (Sonda para carne)

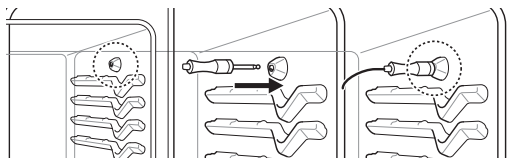
La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Está disponible durante las funciones de Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Rostizar con aire o algunos menús de Cocción automática. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para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

Ajuste de la función Sonda para carne

- 1 Inserte la sonda en la carne.



- 2 Enchufe la sonda para carne al conector hembra.



- 3 Si la sonda para carne está conectada correctamente, el icono de la sonda para carne parpadea en la pantalla.

Método

- 1 Seleccione el modo de cocción. La sonda está disponible con **Hornear, Horneado por convección, Asado por convección y Asado al aire.**
- 2 Toque "**Temp.**" para ajustar la temperatura de cocción que desee. Luego, toque ← para guardar los ajustes.
- 3 Toque "**Sonda**" para ajustar la temperatura de la sonda que desee. Luego toque ← para guardar los ajustes.
- 4 Presione el botón **Iniciar**.

NOTA

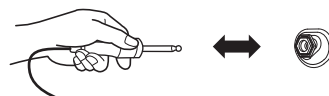
- La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C). La pantalla muestra la temperatura modificada de la sonda. Cuando se alcanza la temperatura configurada de la sonda, el horno se apaga automáticamente.

NOTA IMPORTANTE

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

PRECAUCIÓN

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



Bake (Hornear)

La función Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) a 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada 350 °F (175 °C). Con este modo también se puede utilizar la sonda para carne.

Ajuste de la función Hornear

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

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

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

Cambiar los ajustes de Cocción

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

Para detener la cocción

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

Moldes para hornear

- Al hornear en modos **Hornear**, use moldes para hornear con un metal oscuro o una superficie recubierta.
- Al hornear con **Horneado por convección**, también puede usar moldes para hornear con una superficie metálica brillante.

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

NOTA

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

Consejos para el horneado

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

Hornear y rostizar por convección

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

La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos y los sabores. Los

alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera, y jugosos por dentro. El rostizado por convección es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.

Ajuste del modo de Hornear y rostizar por convección

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse "**Cocción manual**" (Cocción manual) y seleccione **Horneado por convección**

Horneado por convección) o **Asado por convección** (Asado por convección).

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

continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

NOTA

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

Cambiar los ajustes de Cocción

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

Para detener la cocción

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

Consejos para el horneado por convección

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

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

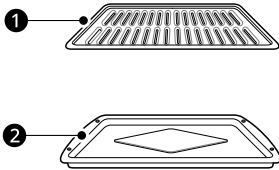
- Si usa el Horneado por convección, coloque los estantes del horno en las posiciones sugeridas en las tablas que se muestran en este manual.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.

Consejos para asar por convección

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

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

- 1 Coloque el estante del horno en la posición recomendada.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la asadera en el estante del horno.



- 1 Rejilla
- 2 Asadera

⚠ PRECAUCIÓN

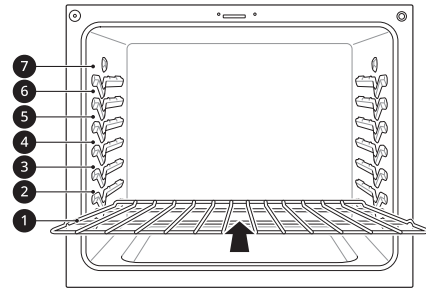
- No cubra el estante de rostizado con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (con la grasa hacia arriba) en el estante de rostizado.
- La presión del botón **Alimentación** durante la cocción elimina todos los ajustes.

Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

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

La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.

Colocación de estantes y bandejas



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

Horneado en un solo estante
Estante resistente

Guía para horneado en estantes

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

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

Guía para rostizado en estantes

Comida			Posición del estante
Carne de res	Costilla	Poco cocidos	2
		Término medio	2
		Bien cocidas	2
Carne de res	Costillas deshuesadas, solomillo superior	Poco cocidos	2
		Término medio	2
		Bien cocidas	2
Cerdo	Lomo de res	Poco cocidos	2
		Término medio	2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, solomillo		2
	Jamón, cocido		2

Comida		Posición del estante
Aves	Pollo entero	2
	Presas de pollo	2
	Pavo	2

Broil (Asar)

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

caliente para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Configuración del modo Asar

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Asar** (Hornear).
- 3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.
- 4 Pulse **Temperatura** y seleccione la temperatura de cocción deseada: **Bajo** (Baja), o **Alto** (Alta).
- 5 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.
- 6 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
 - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
 - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 7 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 8 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 9 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener**

NOTA

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

Cambiar los ajustes de Cocción

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

Para detener la cocción

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

Consejos para reducir el humo

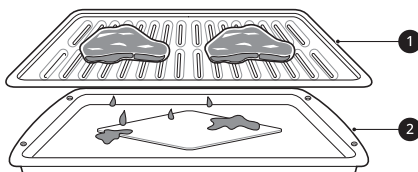
Debido al intenso calor asociado con el asado, es normal experimentar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto secundario natural del proceso de dorado y no debe preocuparlo. Si hay más humo del esperado, siga estos consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.

- Siempre encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
 - Bajar el asador a la configuración **Bajo**.
 - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
 - Utilice la configuración **Alto** de asar para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración **Bajo** de asar o cambie a la función Medium de asar.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga las indicaciones de la sección **Guía recomendada para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.



- ① Rejilla (se vende por separado)
- ② Asadera (se vende por separado)

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

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Primer lado (min.)	Segundo lado (min.)	Comentarios
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb.	Poco cocidos	7	3-5	2-4	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	7	4-6	2-4	
		Bien cocidas	7	5-7	3-5	
	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb.	Poco cocidos	5	7-9	4-6	
		Término medio	5	9-11	6-8	
		Bien cocidas	5	11-13	8-10	
Colas de langostas	2-4 10 a 12 oz. cada una		5	9-12	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor		6	2-4	2-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor		5	2-4	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (1/2" de espesor)		6	3-6	4-7	
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		5	5-8	5-8	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz.	Término medio	6	3-5	2-5	
		Bien cocidas	6	5-7	4-7	
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb.	Término medio	6	7-9	7-9	
		Bien cocidas	6	9-11	7-9	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		5	8-10	3-5	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		5	9-11	4-6	

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

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
 - El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F (71.1 °C)
 - Aves: 165 °F (73.9 °C)
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62.8 °C)
 - Pescado/mariscos: 145 °F (62.8 °C)
-

Consejos para asar

• Carne de res

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

• Mariscos

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

• Vegetales

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

Air Fry (Freír con aire)

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

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

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

Ajuste del modo Freír con aire

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

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

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

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

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

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

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

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

Cambiar los ajustes de Cocción

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

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

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

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

Para detener la cocción

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

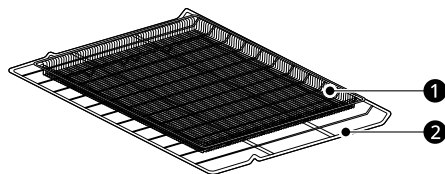
2 Aparece una notificación emergente en la pantalla. Pulse **Detener** (Detener).

NOTA

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

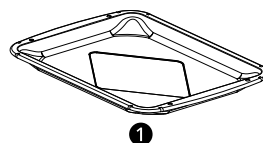
Consejos para Air Fry (Freír con aire)

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



- ① Bandeja para freír con aire
- ② Estante resistente

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



① Asadera

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazonada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras de pollo.

Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos con alto contenido de grasa se ahumarán cuando se use el modo Freír con aire. Para obtener mejores resultados, siga estas recomendaciones al freír alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, salchichas, muslos de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pechugas de pato o algunas proteínas de origen vegetal.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.
- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute ciclos de limpieza del horno (**EasyClean**) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con Freír con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

Guía para freír con aire recomendada

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

• Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

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

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	20	425	4	15-25	
Papas fritas congeladas (corte ondulado, 3/8" o 10 mm)	35	400	4	20-30	
Batatas fritas congeladas	25	425	4	15-30	
Tater Tots congeladas	50	450	4	20-30	
Hash Browns congeladas	40	450	4	20-30	
PAPAS frescas/caseras					
Papas fritas caseras (3/8" x 3/8" o 10 x 10 mm)	25	450	4	20-30	Corte las papas y sumérlas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas caseras	60	450	4	25-35	
POLLO congelado					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	425	4	15-25	
Tiras de pollo congeladas	35	425	4	30-40	
Alitas de pollo congeladas	50	425	4	30-40	
POLLO fresco con piel					
Alitas de pollo frescas [†]	40	450	4	25-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas [†]	70	450	4	30-40	
Muslos	40	450	4	25-35	
Pechugas	40	450	4	25-35	
OTRAS					
Aros de cebolla empanados congelados	20	400	4	15-25	

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Rollos primavera congelados (0.7 onzas c/u)	45	425	4	15-25	
Salchichas†(2.5 onzas c/u, 0.8" de diámetro)	90	400	4	15-25	
Camarones con coco congelados	25	400	4	15-25	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en su media concha (35.3 onzas)	35	425	4	20-30	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de tasa de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	50	425	4	25-35	
Vegetales mixtos	35	425	4	15-25	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

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

Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

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

Beneficios de la Cocción al vacío por flujo de aire

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

- **Más saludable**

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

- **Seguro y conveniente**

Los tiempos de cocción prolongados que se utilizan en la cocción al vacío permiten

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

- **Resultados crujientes y húmedos**

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

Configuración del modo Cocción al vacío por flujo de aire

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

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

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

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

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

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

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

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

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Toque "**Temp.**" o "**Tiempo**" para que aparezca la pantalla de ajustes de cocción.

2 Ajuste la configuración usando el teclado numérico o la función de scroll.

3 Presione el botón **Iniciar** en el panel de control.

Para detener la cocción

Presione el botón **Detener** en el panel de control.

Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada

Comida	Cantidad (onzas)	Estante Posición	Temp. (°F)	Hora		
				Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de res	1" de espesor 14~17 oz	3	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechuga de pollo	4.2-5.3 onzas	3	150	-	2 horas	2.5 horas
Pechuga Muslos (con hueso)	6~8 oz	3	155	-	4 horas	6 horas
Salmón	1" de espesor 7 onzas	3	140	-	2 horas	2.5 horas
Espárragos	2.8 onzas (6 c/u) 5.6 onzas (12 c/u)	3	185	20 min.	30 min.	45 min.
Papas	Dados de 1/2" hasta 36 onzas	3	200	-	2.5 horas	-
Zanahorias	Dados de 1/2" hasta 18 onzas	3	200	1.5 horas	2 horas	3 horas

Rostizar con aire

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

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

Ajuste del modo Rostizar con aire

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Asado al aire** (Hornear).
- 3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.
- 4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.
- 5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
 - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
 - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
 - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

- 7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 8 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cambiar los ajustes de Cocción

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

Para detener la cocción

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

Pizza

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

Configuración del modo Pizza

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

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

NOTA

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

Cambiar los ajustes de Cocción

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

Para detener la cocción

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

Frozen Meal (Comida congelada)

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

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

Ajuste del modo Comida congelada

- 1 Presione el botón **Alimentación**.

- 2** Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Comida congelada** (Comida congelada).
- 3** Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.
- 4** Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.
- 5** Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
 - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
 - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
 - **Apagar:** Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.
- 6** Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 7** Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
- 8** Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cambiar los ajustes de Cocción

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

Para detener la cocción

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

Deshidratar

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

Ajuste del modo Deshidratar

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

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

Cambiar los ajustes de Deshidratar

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

Para detener Deshidratar

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

Warm (Calentar)

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

Ajuste del Modo Calentar

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Calentar** (Comida congelada).
- 3 Seleccione la temperatura deseada: **Bajo**, **Media**, o **Alto**.
- 4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** o **Iniciar a** para configurar el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.
- 5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
 - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
 - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- 6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 7 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de**

coCCIÓN (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar la cocción.

Cambiar los ajustes de Calentamiento

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

Para detener el Calentamiento

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

NOTA

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

Proof (Leudar)

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

Configuración del modo Leudar

- 1 Presione el botón **Alimentación**.
- 2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Prueba** (Comida congelada).
- 3 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** o **Iniciar a** para configurar el tiempo de cocción

o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

- 4 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
 - **Mantener caliente:** Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
 - **Mantener encendido:** Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- 5 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.
- 6 Pulse **Terminado** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar + **Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar la cocción.

Modificación de los ajustes de fermentación

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

Para detener Leudar

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

NOTA

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

Recalentamiento crujiente

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

Activación del modo Crispy Reheat

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

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

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

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

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

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

Cambiar los ajustes de Cocción

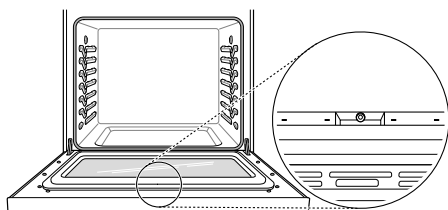
- 1** Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.
- 2** Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
- 3** Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

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

Para detener la cocción

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

Cámara



Antes de usar la cámara

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Recomendación de menú

La cámara del horno puede reconocer los alimentos y recomendar técnicas, tiempos de

cocción y temperaturas. Si la función de la cámara y la función de Recomendación de menú están activadas, el horno muestra recomendaciones automáticamente cuando coloca alimentos en el horno y cierra la puerta.

Uso de Recomendación de menú

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


NOTA

- Una vez que la cámara reconozca el alimento, siga la Guía de cocción automática para obtener más detalles.
- Si la cámara no reconoce los alimentos, siga las instrucciones del menú de configuración de la cámara en el horno.
 - Coloque la comida en el centro del estante sobre los accesorios proporcionados.
 - Limpie el cristal de la puerta del horno alrededor de la cámara si está sucio.
 - Si el problema de coincidencia del menú persiste, verifique los menús disponibles en Cocción automática.
- La función de Recomendación de menú no funciona si el horno está en algún modo de cocción o modo de limpieza.
- La tasa de reconocimiento puede verse afectada por el recipiente y los accesorios utilizados. Para obtener los mejores resultados, utilice los accesorios proporcionados por LG.
- La tasa de reconocimiento se ve afectada por el tamaño, la forma y el estado de los alimentos antes de cocinarlos. Para obtener los mejores resultados, siga la Guía de cocción automática.

RealTime View (Visión en vivo)

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

Uso de RealTime View (Visión en vivo)

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

NOTA

- Si el interior del producto no queda claramente visible a través de la cámara, limpie el cristal de la puerta del horno cerca de la lente de la cámara.
- Si el Wi-Fi no está conectado, es posible que se apliquen cargos por datos.
- Si la señal de red no es lo suficientemente fuerte, el video podría mostrarse con retraso.
- Usted podría aparecer en la pantalla si usa el horno durante el monitoreo.
- Puede monitorear el horno en tiempo real, incluso cuando la pantalla LCD está apagada en el modo de espera.
- Si el horno está vacío o la comida no se coloca adecuadamente, es posible que la pantalla de la aplicación no se muestre claramente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.

Grabación de cocción

La cámara puede grabar el proceso de cocción y hacer un video de lapso de tiempo. El electrodoméstico debe estar conectado a una red

Wi-Fi doméstica y a la aplicación **LG ThinQ** para utilizar la función Grabación de cocción.

Uso de Grabación de cocción

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

NOTA

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

Cocción automática

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

Ajuste del modo de cocción automática

- 1 Pulse el botón **Alimentación** y, seguidamente, pulse **Autococción**.

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

Guía de cocción automática

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

NOTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. del alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Tarta de fruta	1 pay	Ambiente	Para montar el pay
	Bandeja para pays	3	<ol style="list-style-type: none"> 1) Retire la masa de pay del refrigerador. 2) Coloque la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. 3) Espolvoree un poco más de harina sobre la masa y extiéndala hasta que tenga un grosor de 1/8". 4) Rocíe suavemente el molde para pays con spray para tartas y forre el molde para pays con la masa. 5) Coloque el molde para pays en el horno para reconocer la imagen. 6) Remueva la bandeja para pays mientras precalienta el horno. 7) Después de precalentar el horno, vuelva a colocar el molde para pays en el horno. 8) Una vez cocida, deje enfriar completamente la base del pay antes de añadir la crema pastelera y decorar con fruta fresca.
Magdalenas	1 bandeja	Ambiente	<p>Ingredientes</p> <p>2 tazas de harina multiuso, 1/2 taza de azúcar, 2 cucharaditas de levadura en polvo 1/2 cucharadita de sal kosher, 3/4 de taza de leche 1/2 taza de mantequilla sin sal, derretida y fría, 2 huevos grandes</p> <p>Instrucciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Forre un molde para muffins con forros de papel y reserve. 2) En un bol pequeño, mezcle la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. 3) En un bol mediano, bata la leche, la mantequilla y los huevos hasta que estén bien combinados. 4) Agregue los ingredientes secos a los ingredientes húmedos y revuelva con una espátula de silicona hasta que se combinen. 5) Divida la masa de manera uniforme entre los moldes para muffins. 6) Coloque el molde para muffins en el horno para reconocer la imagen. 7) Retire el molde para muffins mientras precalienta el horno. 8) Una vez que haya terminado de precalentar, coloque el molde para muffins en el horno.
	Molde para muffins	3	

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

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

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

Mis recetas

Para los menús de cocción que se usan con frecuencia, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una sola tecla rápida.

Creación de Mi Receta

- 1** Pulse el botón **Alimentación** y, seguidamente, pulse **My Recipe**.
- 2** Pulse "**Cree**" (Cámara y Alta cocina con IA).
- 3** Seleccione el primer modo de cocción que aparece en la pantalla y configure la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
- 4** Si no hay etapas de cocción adicionales, toque **Terminado**. Para agregar otra etapa de cocción, configure un tiempo de cocción o una temperatura de sonda para la primera etapa. Luego toque **Añadir paso**.
- 5** Repita los pasos 3 y 4 hasta que se hayan ingresado todas las etapas de cocción deseadas. Luego toque **Terminado**.
- 6** Ingrese un nombre para su receta usando el teclado y toque **Guardar**.

NOTA

- Al combinar dos o más modos de cocción, se debe configurar un tiempo de cocción o una temperatura de sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
 - La sonda no se puede usar con los modos **Asar**, **Calentar** o **Prueba**.
 - Si se insertó la sonda en el conector del horno para agregar una temperatura de sonda, recuerde retirarla.
-

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

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

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

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

- **Notificaciones de productos**

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

- **Temporizador**

- Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.

- **Configuración**

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

- **Smart Diagnosis™**

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

- **Actualización de Firmware**

- Mantiene el electrodoméstico actualizado.

NOTA

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

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

Modelos con código QR

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



Modelos sin código QR

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

NOTA

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

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

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

Especificaciones del módulo RF

Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
Wi-Fi	2 412 - 2 472 MHz	< 12 mW/MHz
Bluetooth †	2 402 - 2 480 MHz	< 3.6 mW

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

Declaración de la FCC

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza adecuadamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. El equipo ha pasado por un ensayo de tipo y se determinó que cumple con los límites para los equipos de ISM, en conformidad con la parte 18 de las normas de la FCC, que están diseñadas para ofrecer una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial. 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.

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

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

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

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 pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

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**.

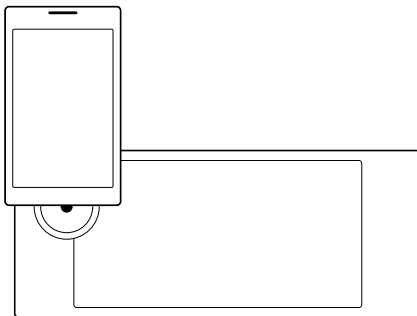
Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

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



- 3** Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La pantalla mostrará el recuento de tiempo. Una vez que haya finalizado el recuento de tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

NOTA

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

MANTENIMIENTO

Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

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

Interior

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Exterior

Panel de control

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

Perillas y panel del múltiple delantero

Se recomienda limpiar el panel del múltiple después de cada uso de la estufa. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Para evitar rayas, no use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.

- 2 Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
- 3 Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
- 4 Repita si fuera necesario.

NOTA

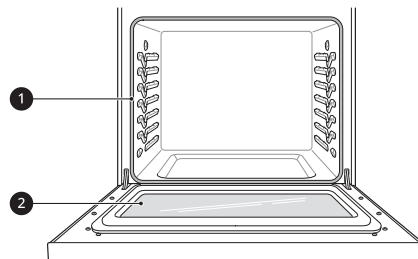
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en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

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

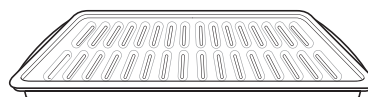
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios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

debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



- 1 No limpie manualmente la junta de la puerta del horno
- 2 Limpie manualmente la puerta

Asadera y rejilla



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

Estantes del horno

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

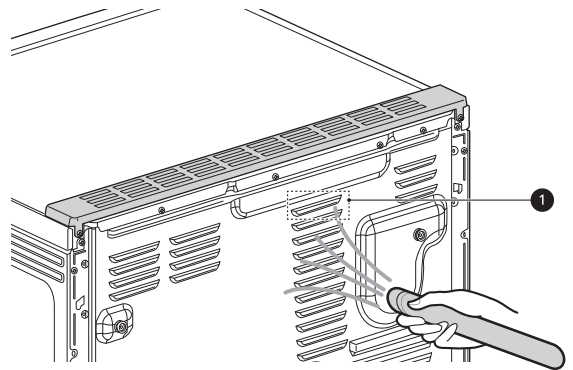
- 1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.
 - Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

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

Use una aspiradora con un accesorio de cepillo o boquilla para limpiar la celosía de ventilación ①. No quite el panel que cubre la estufa.



Celosía de ventilación

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

Superficie de la placa de cocción

Placa de cocción de vitrocerámica

⚠ ADVERTENCIA

- Para proteger las manos de las quemaduras, use siempre guantes de cocina o una agarradera mientras utiliza un raspador en la superficie de cocción caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Si se derrama azúcar o alimentos que contienen azúcar, o plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, retire el material INMEDIATAMENTE con un raspador de metal mientras la superficie de la placa de cocción aún está caliente para evitar el riesgo de que se dañe la superficie de vitrocerámica. Si se usa correctamente, el raspador no dañará la superficie.
- Si se derrama agua o alimentos que contienen agua, elimine el derrame INMEDIATAMENTE con una toalla de papel seca.
- No use esponjas limpiadoras ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie de la placa de cocción.

En la placa de cocción de vidrio, use un limpiador para placas de cocción de cerámica. Es posible que otros limpiadores no sean tan efectivos o pueden rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga estos pasos:

- 1** Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.
- 2** Use un limpiador para placas de cocción de cerámica diariamente para ayudar a mantener la placa como nueva.
- 3** Agite bien el limpiador. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.
- 4** Use una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la placa de cocción.

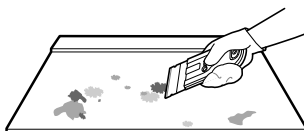
- 5** Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza.

NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
- Los derrames de alimentos azucarados (como conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, dulces, jarabes o chocolate) o plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa de cocción.
- Si se derrama comida o agua que contenga calcio (como polvo de hornear, vino, leche, espinacas o brócoli) sobre la placa de cocción, puede manchar o decolorar la superficie de forma permanente.

Residuos quemados

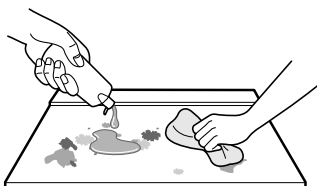
- 1** Mientras la placa de cocción aún está caliente, retire los depósitos quemados o los alimentos derramados de la superficie de la placa de cocción de vitrocerámica con un raspador de metal adecuado.



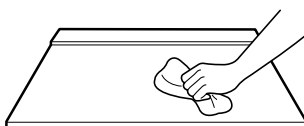
NOTA

- No utilice una cuchilla desafilada o mellada.
- Sostenga el raspador en un ángulo de aproximadamente 30° con respecto a la placa de cocción.
- El raspador no dañará las marcas en la superficie de cocción.
- Tenga cuidado de no dañar la junta cuando limpie la placa de cocción con un raspador metálico.

- 2** Cuando la superficie de cocción se haya enfriado por completo, aplique unas gotitas de un limpiador para placas de cocción de vitrocerámica en las áreas de cada quemador. Distribuya el limpiador sobre la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel húmeda. Deje actuar durante 10 minutos antes de enjuagar.



- 3** Enjuague con agua limpia, y limpie la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel limpia y seca.



Junta de la placa de cocción

- 1 Para eliminar la suciedad quemada de la junta que rodea el exterior de la placa de cocción vitrocerámica, cubra la zona con un paño húmedo y caliente para ablandar la suciedad.
- 2 Luego de unos minutos, limpie la zona con un limpiador suave no abrasivo.







⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice un cuchillo ni ningún objeto afilado para limpiar la junta que rodea el exterior de la placa de cocción vitrocerámica.
- Tenga cuidado de no dañar la junta cuando limpie la placa de cocción con un raspador metálico.

Mantenimiento de la placa de cocción

⚠ PRECAUCIÓN

- No use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para su uso en placas de cocción de vitrocerámica.
- Deje que la superficie de cocción de vitrocerámica se enfríe antes de limpiarla.

	Limpie con una toalla húmeda y un detergente suave	Use un raspador de metal	Aplique el limpiador para superficies de cocción. Frote con una toalla.	Enjuague con una toalla húmeda y luego seque.
Regular (recomendado después de cada uso)		-	-	-
Ocasional (recomendado cada semana)	-	-		
Completo (recomendado para manchas difíciles o comida quemada)	-			

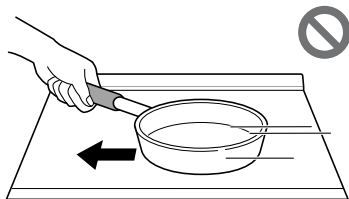
NOTA

- Para obtener más información sobre el producto, visite nuestro sitio web en www.LGSIGNATURE.com

Marcas de metal y rayas

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre utensilios de cocina de mayor calibre y calidad sobre los elementos de cocción y no los deslice sobre la superficie de la placa de cocción de cerámica. Incluso los utensilios de cocina de alta calidad pueden rayar la superficie de la placa de cocción.



- Cualquier utensilio de cocina que tenga un fondo áspero o sucio puede marcar y rayar la superficie de la placa de cocción. Empiece siempre con utensilios de cocina limpios.
- No use utensilios de cocina si hay alguna materia extraña en la superficie de la placa de cocción. Siempre limpie la superficie antes de cocinar.

NOTA

- Es posible que cualquier daño o falla del producto que resulte de los elementos que se describen a continuación no estén cubiertos por la GARANTÍA LIMITADA.
 - Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la placa de cocción para evitar que queden marcas de metal. Si desea eliminar estas marcas, use un limpiador para placas de cocción de cerámica con una esponja limpiadora para tal fin.
 - Si las ollas con una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Esta mancha se debe eliminar de inmediato antes de volver a calentar o la decoloración puede ser permanente.

EasyClean

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

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

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

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

Beneficios de EasyClean

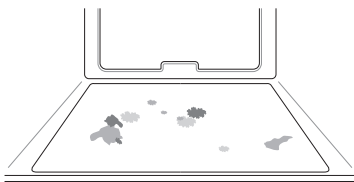
- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de Self Clean
 - Retrasa la necesidad de un ciclo Self Clean
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede acortar el tiempo de Self Clean

NOTA

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

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno

**Caso 1**

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

Caso 2

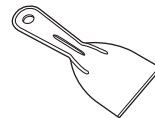
- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

Guía de instrucciones de EasyClean**NOTA**

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

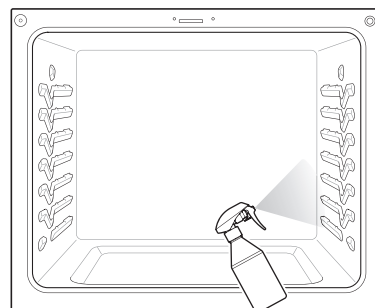
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



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

- 3 Llene un envase rociador con agua (10 oz o 300 ml) y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.
- 4 Use por lo menos 1/5 (2 oz o 60 ml) del agua de la botella para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



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

NOTA

- Si limpia varios hornos, use una botella de agua entera para cada uno. No rocíe agua

directamente en la puerta. Si lo hace, el agua caerá al piso.

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

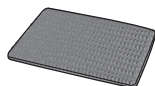
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

- 8** Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

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



NOTA

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

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

- 11** Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empaapar bien las áreas sucias.

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

NOTA

- Si olvida empaapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Apagado** (APAGADO) para finalizar el ciclo. Espere que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Self Clean (Autolimpieza)

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

Antes de comenzar Self Clean

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

ADVERTENCIA

- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.

PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- Aparece un código de error F en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.

- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague la estufa y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo Self Clean. No toque la placa de cocción de la estufa, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo Self Clean.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo Self Clean, el exterior de la estufa puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo Self Clean de cualquier estufa.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la estufa con papel de aluminio ni con ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).

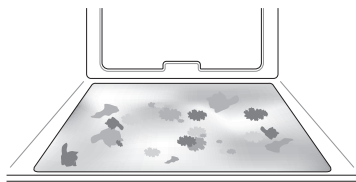
NOTA

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo Self Clean. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo Self Clean.
- Durante el ciclo Self Clean, no se pueden usar los elementos de la placa de cocción ni el cajón de calentamiento.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Self Clean.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.

- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo Self Clean, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta su desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo Self Clean si está activa la función Bloqueo de Control/Bloqueo.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), Self Clean atrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

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

Caso 2

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

Caso 3

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

NOTA


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

Ajuste de Self Clean

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

Guía de ajuste de la función Self Clean

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

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Cierre la puerta del horno. Desplácese y pulse **Limpieza**. Pulse **Autolimpieza**. El horno activa por defecto el programa recomendado de limpieza automática de cuatro horas en caso de suciedad moderada. Si lo desea, pulse "**Hora de limpieza**" para seleccionar el tiempo de limpieza. Seleccione 3 hr, 4 hr o 5 hr. Si lo desea, pulse "**Iniciar a**" para establecer la hora de inicio de limpieza.
- 3 Pulse "**Iniciar**" en la parte inferior derecha para iniciar la limpieza.
- 4 Una vez que se haya configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado  No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática cuando baja la temperatura.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Extracción y colocación de las puertas desmontables del horno

NOTA

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

Instrucciones para el cuidado de la puerta

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

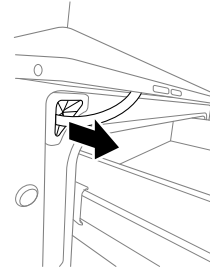
⚠ PRECAUCIÓN

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

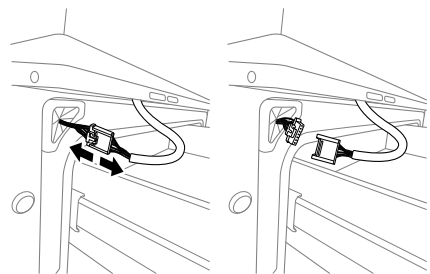
Extracción de las puertas

1 Abra el cajón totalmente.

2 Saque el arnés de cables.

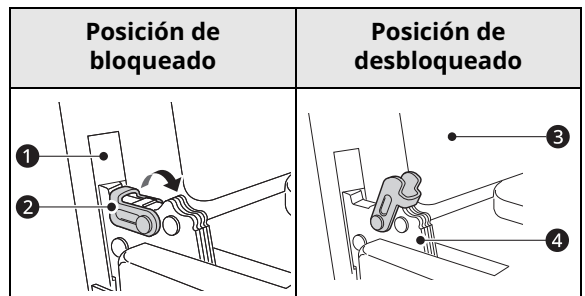


3 Presione el clip mientras tira del conector para desconectarlo.



4 Abra la puerta totalmente.

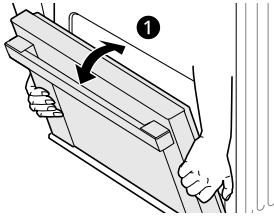
5 Levante la traba de la bisagra **2** y gírela completamente hacia el brazo de la bisagra **4**. Repita en el otro lado.



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

6 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

- 7** Cierre la puerta parcialmente a aproximadamente 5 grados **1**. Si la posición es correcta, los brazos de la bisagra se moverán de manera libre.



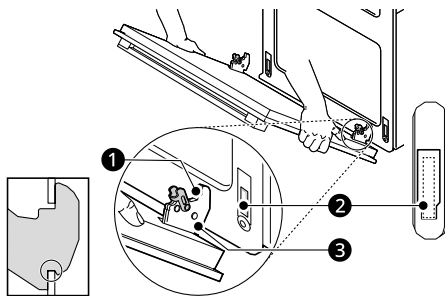
- 1** Aproximadamente 5°

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

Colocación de las puertas

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

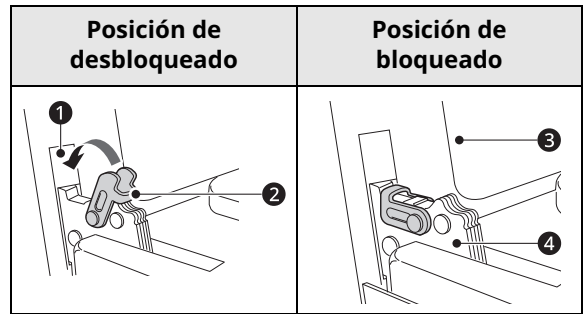
- 2** Inserte completamente los brazos de la bisagra **1** dentro de la ranura **2** hasta que las hendiduras **3** de los brazos de la bisagra se apoyen en los bordes inferiores de las ranuras.



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

- 3** Lentamente abra la puerta por completo. Asegúrese de que los brazos de la bisagra estén colocados correctamente en las ranuras.

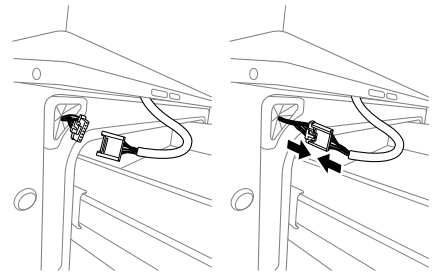
- 4** Levante la traba de la bisagra **2** y gírela hacia el horno **3** hasta que haga clic en la posición. Repita en el otro lado.



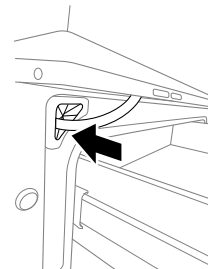
- 1** Ranura
2 Traba de la bisagra
3 Marco del horno
4 Brazo de la bisagra

- 5** Cierre la puerta del horno.

- 6** Ensamble el conector del cable.



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



Extracción y colocación de cajones

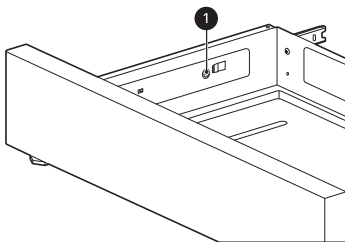
Extracción de cajones

⚠ PRECAUCIÓN

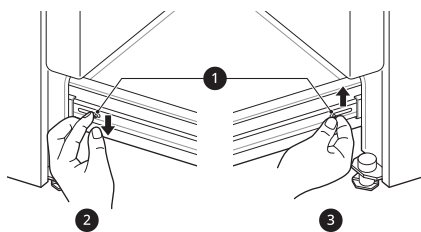
- Desconecte la energía eléctrica de la estufa del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

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

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



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



- ❶ Palanca
- ❷ Empuje hacia abajo con el dedo
- ❸ Levante con el dedo

- 4 Retire el cajón de la estufa.

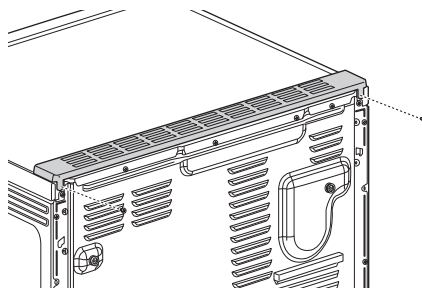
Colocación de los cajones

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

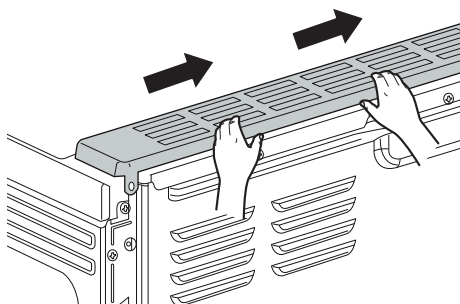
Extracción/montaje de la moldura de ventilación

Extracción de la moldura de ventilación

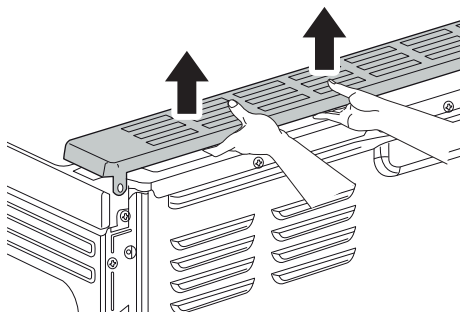
- 1 Con un destornillador, retire los dos tornillos que sujetan la moldura de ventilación en su lugar.



- 2 Mueva la moldura de ventilación en la dirección indicada aproximadamente 1/4".



- 3** Levante la moldura de ventilación.



Montaje de la moldura de ventilación

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

Mantenimiento periódico

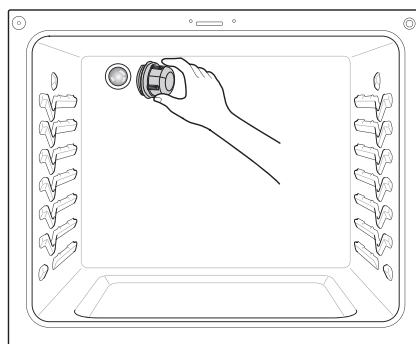
Cambio de la luz del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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



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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

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

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

P: ¿Por qué los elementos calentadores parecen ENCENDERSE y APAGARSE durante el uso de la placa de cocción o del horno?

- R: Dependiendo del ajuste de los elementos de la placa de cocción o la temperatura seleccionada en el horno es normal que los elementos calentadores se enciendan y se apaguen.

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

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

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

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

P: ¿Por qué parpadea el reloj?

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

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

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

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

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

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

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


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

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

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

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

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

R: Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo de Control/Bloqueo. El icono del candado  aparecerá en la pantalla si el modo Bloqueo de Control/Bloqueo está activado. Para desactivarlo, consulte la sección Bloqueo de Control/Bloqueo. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen. En modelos con Modo Sabbath, asegúrese de que la estufa no esté en Modo Sabbath. Consulte la sección Modo Sabbath del manual para obtener instrucciones.

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

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

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

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

- Para modelos con función Self Clean:

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

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

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

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

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

Antes de llamar al servicio técnico

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

Para obtener información detallada o videos, visite www.lg.com para consultar la página de resolución de problemas.

Cocción


Problemas	Causas posibles y solución
El horno no funciona	El enchufe de la estufa no está introducido completamente en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. <ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. <ul style="list-style-type: none"> Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
	El modo Sabbath está activado (en algunos modelos). En la pantalla aparece 5b y todos los botones de función están inactivos. <ul style="list-style-type: none"> Mantenga presionado el botón de Configuración durante 3 segundos o hasta que 5b desaparezca de la pantalla.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	El control no está configurado correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.

Problemas	Causas posibles y solución
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Calibración 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. <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de seleccionar el modo Asar correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. <ul style="list-style-type: none"> • Use la asadera y la rejilla.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Horno" en el capítulo Funcionamiento.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. <ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Calibración de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean (En algunos modelos)	Suciedad excesiva. <ul style="list-style-type: none"> • Apague la función SelfClean. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo. <ul style="list-style-type: none"> • Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza). (En algunos modelos)
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos. <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
	Se usó demasiada agua para limpiar la ventana. <ul style="list-style-type: none"> • No use demasiada agua para limpiar la ventana.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
<p>La estufa no está nivelada.</p>	<p>Instalación deficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque el estante en el centro del horno. Ubique un nivelador en el estante. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el estante del horno esté nivelado. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente firme y estable para soportar la estufa de manera adecuada. • Si el piso está hundido o en pendiente, comuníquese con un carpintero para corregir la situación. <p>La alineación del gabinete de la cocina puede hacer que la estufa parezca desnivelada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan espacio suficiente para la estufa.
<p>No se puede mover el aparato con facilidad. El aparato debe estar accesible para el mantenimiento.</p>	<p>Los gabinetes no son cuadrados o están instalados muy justos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comuníquese con el fabricante o instalador para hacer que el aparato sea accesible. <p>La alfombra interfiere con la estufa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deje espacio suficiente para elevar la estufa sobre la alfombra. <p>Dispositivo antivuelco conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinstale el dispositivo antivuelco para mover la estufa y vuelva a conectarlo después de sacar la estufa para la limpieza, el mantenimiento o cualquier otro motivo.
<p>Las unidades de la superficie no mantienen un hervor fuerte o la cocción no es suficientemente rápida.</p>	<p>Se utilizan utensilios de cocina inapropiados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use ollas que sean planas y coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada. <p>En algunas áreas puede haber baja potencia (tensión) eléctrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubra la olla con una tapa hasta lograr el calor deseado.
<p>Las unidades de superficie no funcionan correctamente.</p>	<p>Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. <p>Los controles de la placa de cocción no se realizaron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si se estableció el control correcto de la unidad de superficie que está usando.
<p>La unidad de superficie deja de brillar cuando se cambia a una configuración más baja.</p>	<p>La unidad todavía está encendida y caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
<p>Áreas de descoloración en la placa de cocción</p>	<p>Los alimentos derramados no se limpiaron antes del siguiente uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO. <p>Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La superficie puede parecer descolorida cuando esté caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfríe el vidrio.

Problemas	Causas posibles y solución
Las unidades de superficie se encienden y se apagan con frecuencia	<p>El elemento se enciende y se apaga para mantener la configuración de calor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
Rayas o abrasiones en la superficie de la placa de cocción	<p>Las partículas gruesas como la sal o la arena entre la placa de cocción y los utensilios pueden causar rayas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la superficie de la placa de cocción y la base de los utensilios estén limpias antes de usarlas. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se verán menos con el tiempo.
	<p>Se usaron materiales de limpieza no recomendados en la placa de cocción de vitrocerámica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.
	<p>Se usaron utensilios de cocina con una base áspera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use utensilios con base suave y plana.
Marcas de metal	<p>Hay rayas de utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la placa de cocción. Use una crema de limpieza para placas de cocción de vitrocerámica para remover las marcas. Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.
Rayas o manchas marrones	<p>Los derrames se cocinan en la superficie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use una cuchilla raspadora para remover la suciedad. Consulte la sección "Placa de cocción de vitrocerámica" en el capítulo MANTENIMIENTO.
Áreas de decoloración en la placa de cocción	<p>Depósitos minerales de agua y comida.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remueva usando una crema de limpieza para placa de cocción de vitrocerámica. Use utensilios de cocina con bases limpias y secas.
El control del horno suena y aparece un código de error F.	<p>El control electrónico detectó una condición de falla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> - [Caso 1] Código: F-3 Causa: clave de error de cortocircuito - [Caso 2] Código: F-9 Causa: el horno no calienta
El control del horno aparece código de error 'Sb', '5b', 'S6', '56'.	<p>Este código no es un código de error. Indica que el modo Sabbath 5b del producto está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Uso del Modo Sabbath" en el capítulo Funcionamiento.
Los dos puntos del reloj parpadean	<p>Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. Restablezca el reloj o presione cualquier botón para que deje de parpadear.
CLEAN (LIMPIAR) y la puerta parpadean en la pantalla (En algunos modelos)	<p>Se ha seleccionado el ciclo Self Clean, pero la puerta no está cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cierre la puerta del horno.
Se enciende Loc en la pantalla cuando quiere cocinar (En algunos modelos)	<p>El horno está bloqueado por la función Bloqueo de Control/Bloqueo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desactive la función Bloqueo de Control/Bloqueo.

Problemas	Causas posibles y solución
La luz del horno no funciona.	<p>Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla está floja.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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)	<p>El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto sucede para lograr un calor más parejo durante el ciclo.</p> <ul style="list-style-type: none"> No es una falla de la estufa y debe considerarse un funcionamiento normal.
Funcionamiento del ventilador (Durante el modo Horneado)	<p>Esto se realiza para garantizar resultados uniformes de horneado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Es normal que el ventilador funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno.
El horno no realiza Self Clean. (En algunos modelos)	<p>La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.</p> <ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar la estufa y reinicie los controles.
	<p>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	<p>No se puede iniciar un ciclo Self Clean (Autolimpieza) si está activa la función Bloqueo de Control/Bloqueo del horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte "Bloqueo de Control/Bloqueo" en la sección "Cambio de configuración del horno".
La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)	<p>El horno está demasiado caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
	<p>El control y la puerta pueden estar bloqueados.</p> <ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado .
El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean (En algunos modelos)	<p>Los controles del horno no se configuraron correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	<p>El horno está muy sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.
Los estantes del horno no deslizan bien (En algunos modelos)	<p>Los estantes brillantes color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	<p>Este es el sonido del calentamiento de metales y de enfriamiento durante la cocina. En modelos con auto-limpieza, también ocurre durante la función de auto-limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Ruido del ventilador	<p>Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Suena una campanilla cuando se encienden los elementos de superficie.	<p>Cuando se activa cualquier hornalla de la estufa, suena una campanilla para indicar que la placa de cocción está en uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> • Elimine la red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión una vez más.
	Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. <ul style="list-style-type: none"> • Desactive la Red Móvil en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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). <ul style="list-style-type: none"> • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Anote la última parte del nombre de la red. <ul style="list-style-type: none"> - Si el nombre de la red se asemeja a 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".

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

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

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

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

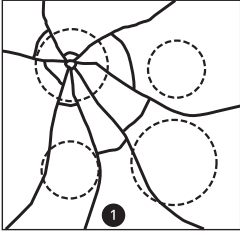
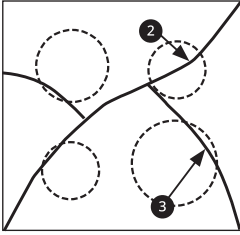
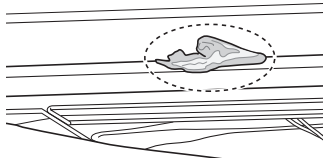
ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

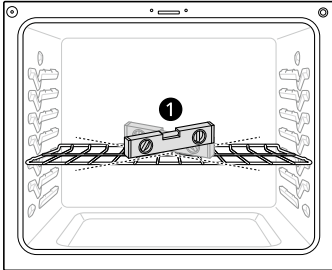
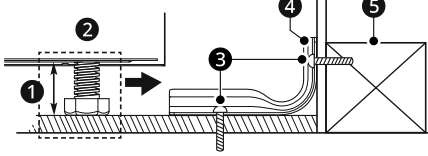
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado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

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

Esta garantía limitada no cubre

Problema	Posible causa y prevención
Grietas de la placa de cocción	<p>Grietas de la placa de cocción causada por el impacto de un objeto</p> <div style="text-align: center;">   <p>A B</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> • A: No cubierto por la garantía <ul style="list-style-type: none"> - ❶ Roturas mecánicas • B: Cubierto por la garantía <ul style="list-style-type: none"> - ❷ Grieta primaria ❸ Grieta secundaria • NO apoye elementos pesados sobre la superficie de la placa de cocción; podrían caerse y dañarla. • NO raye la placa de cocción; si lo hace podría romperla. • Limpie la placa de cocción antes y después de usarla. <p>NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daños causados después de la entrega (No cubierto por la garantía)
Saltado del esmalte de la placa de cocción	<p>Uso inadecuado</p> <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • No golpee la placa de cocción de cerámica.
Picado del vidrio de la placa de cocción	<p>Si no se remueven de inmediato, los derrames de alimentos a base de azúcar (como conservas, ketchup, salsa de tomate, gelatina, dulce, caramelo, almíbar o chocolate), el plástico o el papel de aluminio derretido podrían provocar el picado de la placa de cocción. (No cubierto por la garantía)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retire el material fundido DE INMEDIATO con un raspador de metal. • Por seguridad, use un guante para horno o una esponja caliente cuando raspe la superficie caliente.

Problema	Posible causa y prevención
<p>La unidad no tiene potencia</p>	<p>1. La electricidad de la vivienda está cortada (suministro de energía)</p> <ul style="list-style-type: none"> Controle la electricidad en el tablero principal antes de solicitar mantenimiento. <p>2. Disyuntor activado</p> <ul style="list-style-type: none"> Haga coincidir el tipo de cable de electricidad con el tipo de tomacorriente. <p>3. El cable de alimentación no está instalado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Instale el cable de alimentación correctamente. <div data-bbox="536 388 1068 774" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> A: CONEXIÓN DE 3 HILOS B: CONEXIÓN DE 4 HILOS 1 Negro 2 Blanco 3 Rojo 4 Cable exterior 5 Cable central (neutro) 6 Cable negro 7 Cable a tierra verde 8 Cable blanco (neutro) 9 Cable rojo 10 Correa a tierra 11 Retirar la correa a tierra
<p>El horno o los estantes están manchados después de usar papel de aluminio</p>	<p>El papel de aluminio se derritió dentro del horno</p> <div data-bbox="686 1062 905 1159" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> Nunca cubra la base del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Si ya se ha derretido papel de aluminio en el horno, esto no afectará su rendimiento.

Problema	Posible causa y prevención
<p>La superficie no está nivelada El horno está inclinado</p>	<p>La estufa no está nivelada</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Primero consulte con el instalador. • Use un nivelador de carpintero ❶ para verificar la nivelación. <p>El dispositivo antivuelco no está instalado correctamente</p>  <ul style="list-style-type: none"> ❶ Aproximadamente 0.65" (16.5 mm) ❷ Nivele ambos lados de la estufa ❸ El tornillo debe ser apto para madera u hormigón ❹ Soporte antivuelco ❺ Placa de pared <ul style="list-style-type: none"> • Primero consulte con el instalador.

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](tel: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 DISPUTAS:

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

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

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ

07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

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

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

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

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

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

Memorándum

Memorándum

Memorándum

Memorándum

LG SIGNATURE

Customer Information Center

For inquiries or comments, call;

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

Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

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

Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, appelez :

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