

LG SIGNATURE

MANUAL DEL PROPIETARIO COCINA DE GAS

Lea detenidamente el manual del propietario antes de poner el aparato en funcionamiento y consérvelo a mano en todo momento para su referencia.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser caudados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

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

⚠ ADVERTENCIA

Nunca Use la Sección de Cocción de la Superficie Superior de este electrodoméstico sin vigilancia.

- El incumplimiento de esta declaración de advertencia podría provocar incendios, explosiones o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- En caso de incendio, manténgase lejos del electrodoméstico y llame inmediatamente a la estación de bomberos.
- **NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.**

LPGU6319Y



MFL69282823_00

www.LGSIGNATURE.com

Copyright © 2026 LG Electronics. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

13 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 13 Piezas
- 13 Accesorios

14 INSTALACIÓN

- 14 Descripción general de la instalación
- 14 Especificaciones del producto
- 15 Antes de instalar la cocina
- 17 Requerimiento de ventilación
- 17 Ubicación adecuada
- 20 Suministro de gas
- 20 Instalación de la estufa
- 24 Conexión de la cocina al gas
- 25 Conexiones eléctricas
- 25 Sellado de aberturas
- 26 Colocación del dispositivo antivuelco
- 26 Prueba de funcionamiento
- 26 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
- 27 Ajuste del quemador de superficie en la configuración Low Flame (Simmer) (Llama baja [Fuego lento])

28 FUNCIONAMIENTO

- 28 Descripción general del panel de control
- 30 Introducción
- 30 Cambio de las configuraciones del horno
 - 30 Configuraciones
 - 30 Wi-Fi
 - 31 Remote Start (Inicio remoto)
 - 31 Control Lock (Bloqueo de control)
 - 31 Display (Pantalla)
 - 31 Brightness (Brillo)
 - 32 Clock Themes (Temas del reloj)
 - 32 Volume (Volumen)
 - 32 Language Selection (Idioma)
 - 32 Date & Time (Fecha y hora)
 - 32 Temperature Unit (Unidad de temperatura)
 - 33 Sabbath (Sabbat)
 - 33 Start Screen (Pantalla inicial)
 - 33 Temperature Adjustment (Ajuste de temperatura)
 - 34 Convection Auto Conversion (Conversión automática de convección)

- 34 Preheat End Light (Luz de fin de precalentamiento)
- 34 Smart Diagnosis™
- 34 Factory Reset (Restablecer los ajustes de fábrica)
- 34 Open Source License (Licencia de código abierto)
- 35 Uso de la estufa
 - 35 Módulo de cocina de gas
- 35 Uso de los quemadores de gas de superficie
 - 35 Antes de usar
 - 36 Uso de los quemadores de superficie de gas
 - 36 Uso del Bloqueo de Perillas
 - 37 Ajuste del tamaño de llama
 - 37 En caso de apagón
 - 37 Batería de cocina para la superficie de la cocina
 - 37 Uso de las rejillas en superficie
- 38 Uso del horno
 - 38 Antes de usar el horno
 - 38 En caso de apagón
 - 38 Ventilación del horno
 - 38 Uso de los estantes del horno
- 39 Accesorios
- 39 Enfriamiento del Horno
- 39 Temporizador
- 40 Bake (Hornear)
- 41 Modos de convección
- 42 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 43 Broil (Asar)
- 44 Guía de recomendaciones para asar
- 45 Warm (Calentar)
- 46 Keep Warm (Mantener caliente)
- 46 Air Fry (Fritura al aire)
- 47 Guía para freír con aire recomendada
- 49 Air Sous-Vide (Cocción al vacío)
- 49 Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada
- 50 Air Roast (Asado al aire)
- 50 Pizza
- 50 Dehydrate (Deshidratar)
- 50 Crispy Reheat (Recalentar crujiente)
- 50 Frozen Meal (Comida congelada)
- 51 Proof (Prueba)
- 51 Probe (Sonda)
- 54 My Recipe (Mis recetas)
- 54 Cocción Reciente
- 55 Remote Start (Inicio remoto)
- 55 Modo Auto Cook (Autococción)
- 56 Guía de Auto Cook (Autococción)

75 FUNCIONES INTELIGENTES

- 75 Aplicación LG ThinQ
- 76 Función Smart Diagnosis™
- 77 Información del aviso de software de código abierto
- 77 Especificaciones del equipo de radio
- 77 Aviso de la FCC
- 77 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

78 MANTENIMIENTO

- 78 Panel de control
- 78 Quemadores de superficie a gas
- 79 Rejillas de los quemadores
- 79 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 80 Exterior
- 81 Panel frontal y mandos
- 82 EasyClean®
- 84 Self Clean (Autolimpieza)
- 86 Ventilación de aire del horno
- 86 Ajuste del tirador de la puerta del horno
- 87 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

88 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 88 PREGUNTAS FRECUENTES
- 90 Antes de llamar al servicio técnico

94 GARANTÍA LIMITADA

- 94 EE. UU.
 - 94 TÉRMINOS Y CONDICIONES
 - 94 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:
 - 95 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:
- 97 Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la garantía:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la cocina para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que podrían ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Descargue este manual del propietario en: www.LGSIGNATURE.com



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.

El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones graves o la muerte.



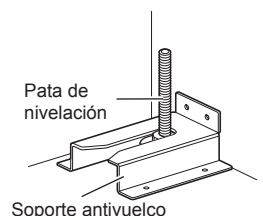
PRECAUCIÓN - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO



ADVERTENCIA

- **PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA CONTROLAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOMA EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA COCINA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.
 - Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
 - Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
 - Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
 - Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
 - Vea las instrucciones de instalación para detalles.
 - De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.
 - No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
 - No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
 - Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la cocina hacia adelante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.
 - El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.



ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su cocina sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la cocina como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la cocina y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo.
Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su cocina, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- Después del uso prolongado de la cocina, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas 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 las hornallas o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.

- **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 repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas 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.



ADVERTENCIA

Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar el horno y solicite servicio técnico.

- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a 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 de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- Los golpes o rayas grandes en las puertas de vidrio pueden hacer que se rompa o se astille el vidrio.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al entrar en contacto superficies calientes, se debe evitar el espacio del mueble que esté por encima de dichas superficies. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.



ADVERTENCIA

- **NUNCA** cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.
- **NUNCA** use este artefacto para calentar el ambiente como si fuera un calefactor. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeará por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

⚠ PRECAUCIÓN

- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o frutos de mar.

MATERIALES INFLAMABLES**⚠ ADVERTENCIA**

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 partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- 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 renderse fuego cuando el horno y la placa de cocción están en uso.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, guarde en estos 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.

SEGURIDAD ELÉCTRICA**⚠ PRECAUCIÓN**

- 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 partes del electrodoméstico que se podrían calentar.
- Riesgo de descarga eléctrica. Si el cable o el enchufe se dañan, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y reemplácelo solo con un cable o enchufe del mismo tipo.

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- 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.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.

FREIDORA

- Tenga extremo cuidado al trasladar o desechar grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogar o freír de manera efectiva. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No deje a los niños sin supervisión cerca del horno.



ADVERTENCIA

No deje solos a los niños o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en funcionamiento o aún caliente. Nunca debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían sufrir lesiones o quemaduras.



PRECAUCIÓN

No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

- Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.
- 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.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.

QUEMADORES DE SUPERFICIE



ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición **Off**. Si huele gas, abra la ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.



ADVERTENCIA

- **Use el tamaño adecuado de sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione utensilios de cocina con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir los quemadores. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Las sartenes no deben superar las 11 pulgadas (280 mm) de diámetro. El uso de sartenes de gran tamaño podría decolorar las áreas de acero inoxidable alrededor del perímetro de la placa de cocina. Limpie las áreas descoloridas con limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.

PRECAUCIÓN

- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La humedad de los alimentos puede provocar burbujas en la grasa caliente y que esta se derrame en los laterales de la sartén.
- Nunca mueva una sartén con grasa caliente, en especial una freidora. Espere a que se enfríe.
- No coloque elementos de plástico sobre la placa de cocción, podrían derretirse si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Mantenga todo tipo de plásticos lejos de la superficie de los quemadores.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Manténgase alejado de la cocina mientras esté friendo.
- Vigile los alimentos que se estén friendo a una temperatura alta o media-alta.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE EMPACADO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Lávese siempre las manos cuidadosamente con agua y jabón antes y después de manipular los alimentos.
- Mantenga todas las superficies de trabajo y utensilios limpios y desinfectados antes y después de empacar los alimentos.
- La temperatura, la humedad, la acidez y el contenido de sal o azúcar de los alimentos pueden influir en el crecimiento de microorganismos potencialmente nocivos en los alimentos.
- Por seguridad, los alimentos frescos (percederos) sellados al vacío deben mantenerse en las "zonas seguras": refrigerados a 40°F/4°C o menos o calentados a 130°F/55°C o más.
- Las bolsas selladas al vacío de alimentos cocinados pueden enfriarse rápidamente sumergiéndolas en agua helada (mitad hielo/mitad agua) durante 30 a 60 minutos y luego refrigeradas hasta 48 horas o congeladas hasta por un año.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función Easyclean®, en lugar del autolimpiante.
- 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.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- 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.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- **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.
- Cuando desee la cocina, corte el cable de alimentación y quite la puerta.
- No intente utilizar el encendido eléctrico del horno durante un corte de corriente.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de 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.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.



ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva este aparato mientras esté caliente. Para reducir el riesgo de lesiones debido a la inclinación del electrodoméstico, verifique la reinstalación de este electrodoméstico en el dispositivo antivuelco provisto después de devolver el electrodoméstico a la posición original instalada.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción importante. El horno muestra el código de error falla y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Es normal que la placa de cocción de la cocina se caliente durante el ciclo de autolimpieza. No toque la placa de cocción durante el ciclo de autolimpieza.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- 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.
- Si se produce un incendio durante la limpieza automática, apague el horno y espere que se apague el incendio. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza podría ocasionar una explosión con llamas desde el horno. El incumplimiento de esta instrucción podría tener como consecuencia quemaduras graves.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores con agua o vapor a alta presión para limpiar el aparato.

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F
 - Aves: 165 °F
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
 - Pescado/mariscos: 145 °F

ADVERTENCIA SÍMBOLO DE PILAS DE BOTÓN O MONEDA



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

ESTÁNDAR DE SEGURIDAD PARA PILAS DE BOTÓN O MONEDA

ADVERTENCIA

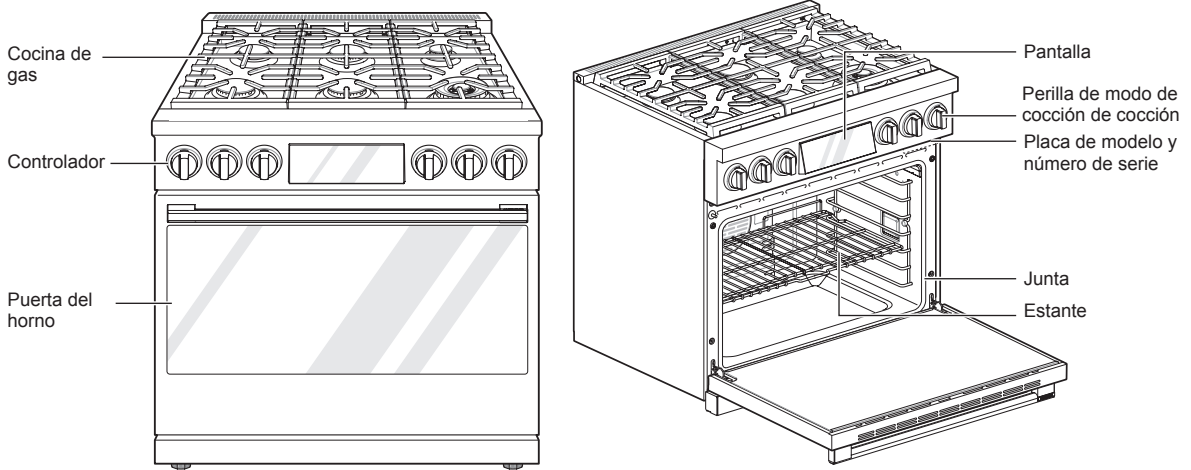
- **PELIGRO DE INGESTIÓN:** este producto contiene una pila de botón o moneda.
- Si se ingiere, puede producirse la **MUERTE** o una lesión seria.
- Si se traga una pila de botón o moneda, se pueden producir **Quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **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 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

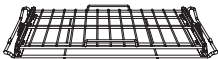
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

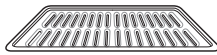


Accesorios

Accesorios incluidos



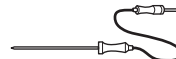
Rejilla deslizante (1 c/u)



Parrilla (1 c/u)



Asadera (1 c/u)



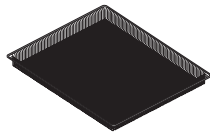
Sonda para carne (1 c/u)



Manual del propietario (1 c/u)



Rejilla (2 c/u)



Estante de freír con aire (1 c/u)

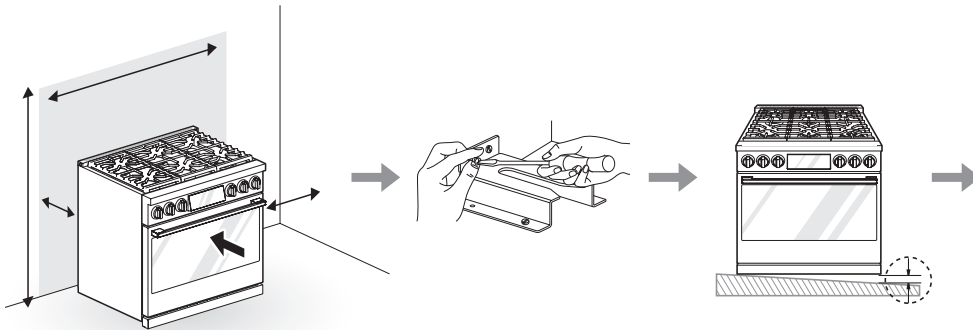
NOTA

- Si faltan accesorios, llame al 1-800-984-6306 o visite nuestro sitio web en: www.LGSIGNATURE.com
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar 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 imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

INSTALACIÓN

Descripción general de la instalación

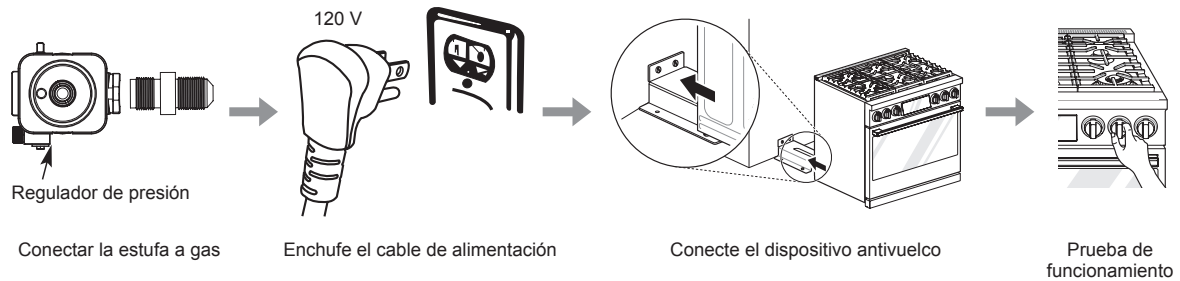
Lea las siguientes instrucciones de instalación en primer lugar, después de comprar este producto o transportarlo a otra ubicación.



Verifique y elija la ubicación adecuada

Instale el dispositivo antivuelco

Nivele la cocina



Regulador de presión

Conectar la estufa a gas

120 V

Enchufe el cable de alimentación

Conecte el dispositivo antivuelco

Prueba de funcionamiento

Especificaciones del producto

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

Modelos de cocinas con horno	LPGU6319Y
Descripción	36" Estufa de Gas Pro
Requisitos eléctricos	4.8 A 120 VAC
Dimensiones exteriores	35 7/8" (Ancho) x 35 1/4" (Alto) x 26 3/4" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 91.1 cm (Ancho) x 89.6 cm (Alto) x 67.9 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91.4 cm)
Capacidad total	6.3 cu.ft

Antes de instalar la cocina



ADVERTENCIA

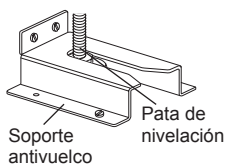
Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la cocina.

No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla, con cuidado.



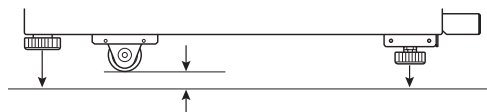
NOTA

- Importante – Guarde para el uso del inspector eléctrico local.



ADVERTENCIA

- **Las patas de nivelación deben estar más extendidas que las ruedas para evitar que se mueva la estufa.** Esta estufa está diseñada con ruedas para facilitar la instalación. Durante la instalación, asegúrese de extender las patas niveladoras hasta que las ruedas se levanten del suelo. Si no lo hace, puede causar la muerte o lesiones graves a niños y adultos.
- **Para evitar dañar las patas de nivelación, retraígalas antes de mover la estufa para servicio o limpieza.**



Si usted no recibió un soporte anti-vuelco con su compra, llame al 1-800-984-6306 (LG SIGNATURE) para recibir uno sin coste alguno.



ADVERTENCIA

- **Debe seguir con exactitud la información de este manual.** No hacerlo podría causar un incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- **Use guantes durante el procedimiento de instalación.** De no hacerlo, podría sufrir lesiones corporales.
- Asegúrese de que ninguna parte se haya aflojado durante el envío.

En el Commonwealth de Massachusetts

- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

NOTA

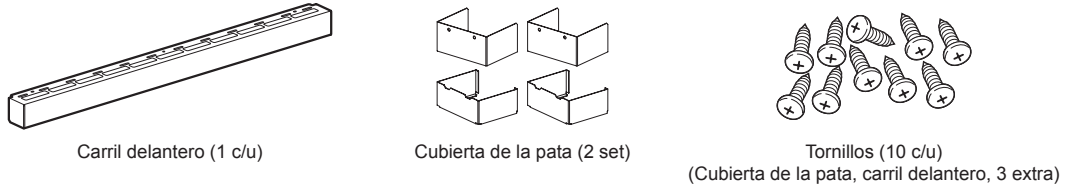
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas precauciones de seguridad que se deben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

Preparación para instalación

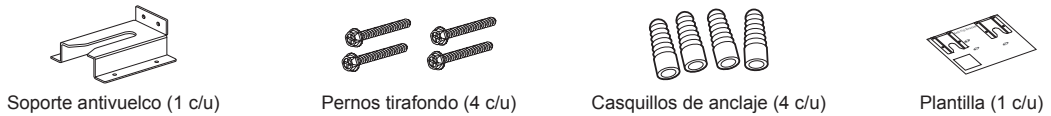
Herramientas necesarias



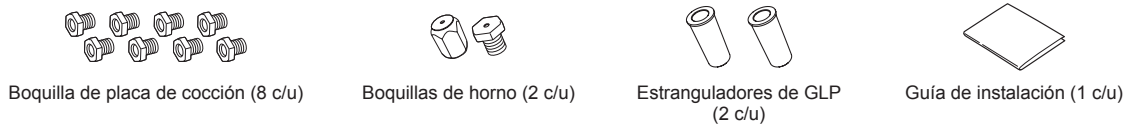
Piezas incluidas



Kit antivuelco



Kit de conversión para boquilla de LP



Materiales que podría necesitar

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

Requerimiento de ventilación

Se recomienda que estas estufas se instalen junto con una campana de ventilación aérea adecuada.

- Instale una campana con al menos 600 CFM por encima de una estufa de 30" o 36".

Debido a la alta capacidad calorífica de esta unidad, se debe prestar especial atención a la instalación de la campana extractora e instalación de conductos para asegurar que se cumple con el código de instalaciones local.



ADVERTENCIA

No instale este producto con una campana de cortina de aire u otra campana de estufa que funcione soplando aire hacia abajo en la superficie de cocción. Este flujo de aire podría interferir con el funcionamiento de los quemadores de gas, resultando en un riesgo de incendio o explosión.

Vea a continuación el espacio libre mínimo de la superficie de cocción respecto a cualquier superficie horizontal por encima de la estufa. El incumplimiento de este espacio libre podría resultar en un riesgo de incendio.

- Las instalaciones sin campana requieren una distancia mínima de 36" respecto a cualquier superficie combustible superior.
- Las instalaciones con campanas personalizadas que contengan superficies combustibles horizontales expuestas requieren una campana con al menos 600 CFM, por lo menos 36" por encima de la superficie de cocción.
- Para otras instalaciones de campana, refiérase a las instrucciones de instalación incluidas con la campana para espacios libres específicos.

Ubicación adecuada

- La estufa es una unidad independiente. Si la unidad debe colocarse adyacente a los gabinetes, se requieren los espacios libres indicados en "Instalación de espacios libres". Los mismos espacios libres se aplican a las instalaciones de isla, a excepción de los gabinetes de arriba, que deben tener un espacio bastante ancho para aceptar la campana de isla ensanchada.
- La estufa no debe ser empotrada en los gabinetes más allá del borde de la cara frontal del horno. (Ver "Dimensiones del producto y Espacios libres")
- La profundidad máxima de los gabinetes instalados a ambos lados de la campana es de 13" (330 mm). Los gabinetes de pared deben estar a 18" (457 mm) por encima de la encimera.
- Hay un espacio libre mínimo de 36" (914 mm) requerido entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete no protegido. Se puede usar un espacio libre de 30" (762 mm) cuando la parte inferior del gabinete de madera o de metal esté protegida por un material ignífugo de 1/4" (6 mm) como mínimo, cubierto con no menos de una chapa de acero del N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0.015" (0.38 mm) de espesor, 0.024" (0.61 mm) de aluminio, o 0.02" (0.51 mm) de espesor de cobre.

- Superficies no combustibles según se define en el 'Código Nacional de Gas Combustible' (ANSI Z223.1, Edición Actual).

Los espacios libres de materiales no combustibles no forman parte del alcance del código ANSI Z21.1 y no están certificados por CSA. Los espacios de menos de 36 pulgadas (914.4 mm) deben ser aprobados por los códigos locales y/o por la autoridad local competente.



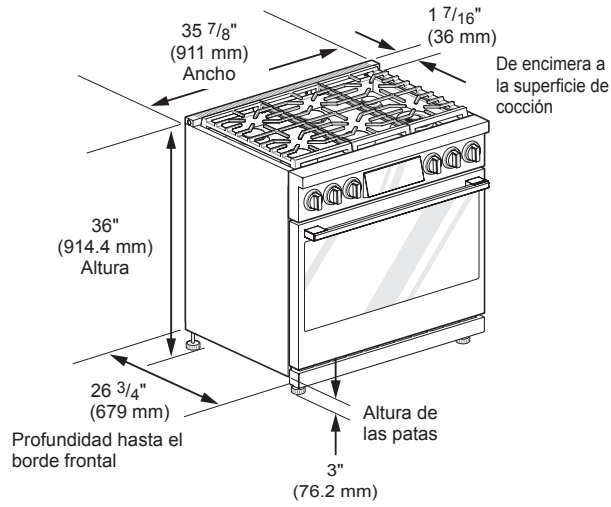
PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire.** Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.
- **Esta cocina está prevista para uso hogareño y en interiores solamente.**
- **Si la cocina se ubica cerca de una ventana, no coloque cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.**
- **Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la mesada y los gabinetes de alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la cocina en una área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 160 °F, como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (6.4 mm) debajo de la cocina si la instala sobre piso alfombrado.**

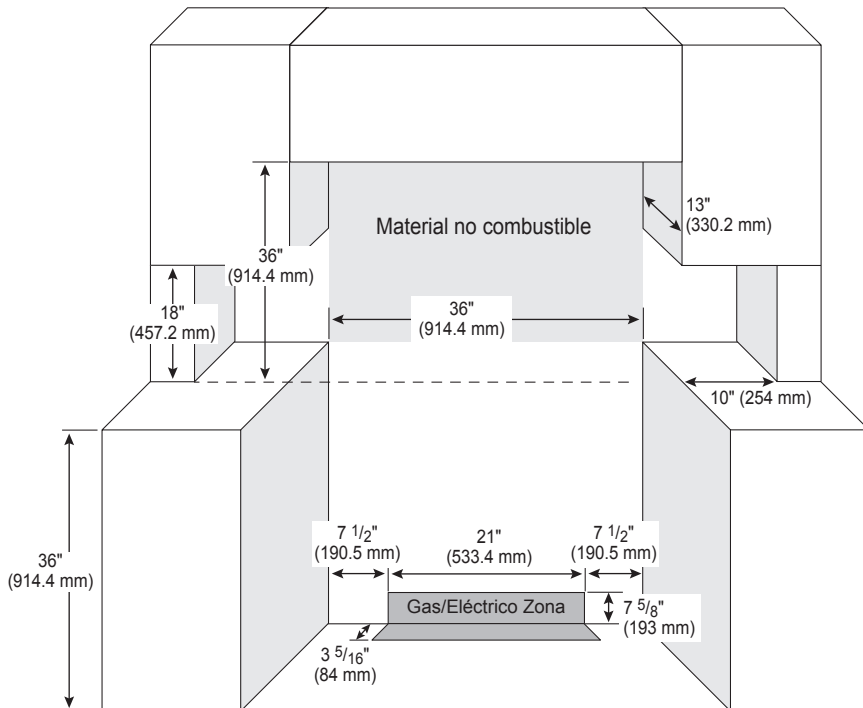
Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

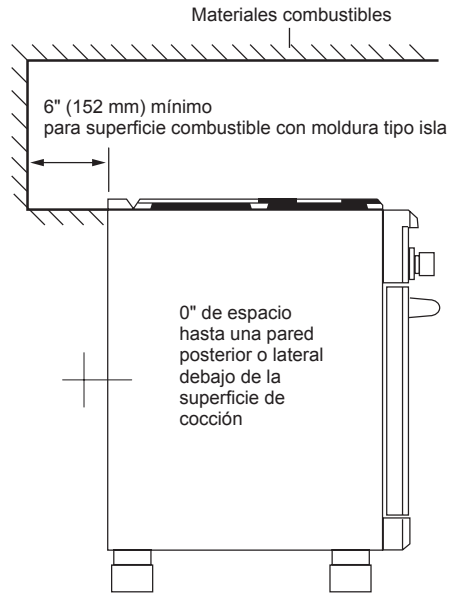
Instalación de espacios libres

La ubicación de los quemadores de gas y los módulos de las placas de cocción varían según el modelo de cocina.

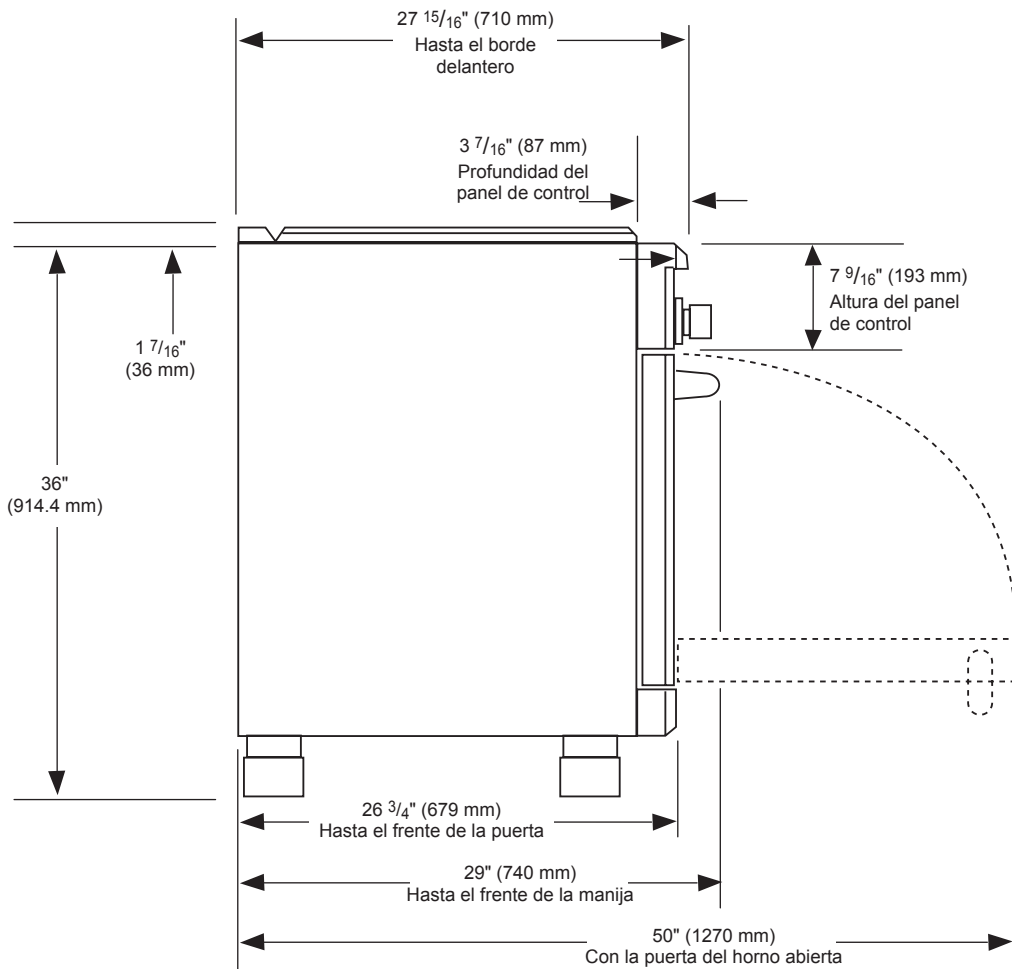


Ubicaciones de suministros universales





Dimensiones del producto y espacios libres



Suministro de gas

Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

Asegúrese de suministrar a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 6" y 10.5" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 11" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $\frac{5}{8}$ " y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

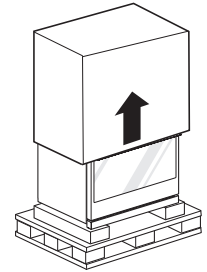
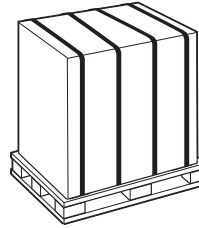
Instalación de la estufa

Desembalaje de la estufa



PRECAUCIÓN

- **Debe utilizar 2 o más personas para mover e instalar la estufa. (Peligro de peso excesivo)** El no hacerlo puede causar lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de las puertas para empujar o tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para limpiarla o repararla.** Hacerlo puede ocasionar daños graves a la campana.



- 1 Corte las correas de empaque. Levante la caja hacia arriba. Retire el material de embalaje, la cinta adhesiva y las etiquetas temporales de su estufa antes de usarla, pero deje la capa de espuma adhesiva sobre la superficie de metal cepillado para proteger el acabado frente a arañazos. No quite ninguna etiqueta de tipo de advertencia, la etiqueta del número de modelo y de serie o la hoja técnica que se encuentra en la parte posterior de la estufa.
- 2 Retire la(s) puerta(s). Esto reducirá el peso de la estufa durante la instalación.
- 3 Las rejillas para cocción, las cabezas de los quemadores, las tapas de los quemadores, las bandejas y las rejillas del horno deben retirarse para facilitar su manipulación.

NOTA

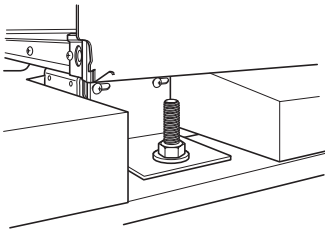
Las puertas y pasillos que conducen a la ubicación de la instalación requieren al menos 32" (813 mm) de apertura. Si la apertura es inferior a 32" (813 mm), se deben retirar las puertas del horno y los mandos de control.

Desplazamiento de la estufa

⚠ PRECAUCIÓN

- No levante la estufa por la manija de la puerta del horno, ya que esto puede dañar las bisagras de la puerta y hacer que la puerta se ajuste incorrectamente.
- No levante el aparato por el panel de control de la estufa.
- Los anillos, los relojes y cualquier otro artículo suelto que pueda dañar a la unidad o que pudiera enredarse con la unidad deben ser retirados.
- Las superficies ocultas pueden tener bordes afilados. Tenga cuidado al tratar de llegar detrás o debajo del aparato.
- No utilice una carretilla de mano o plataforma móvil en la parte posterior o frontal de la unidad. Maneje del lado solamente.
- Debido al peso, se recomienda encarecidamente que se utilice una plataforma móvil con ruedas suaves o un elevador de aire para mover esta unidad. El peso debe ser apoyado uniformemente a través del fondo.
- Todas las estufas se sujetan al palet por (4) soportes a través de un bloque de madera
- Para evitar dañar las patas de nivelación, retraígalas antes de mover la estufa para servicio o limpieza.

- 1 Retire los dos tornillos de cada soporte que sujetan el producto al palet.

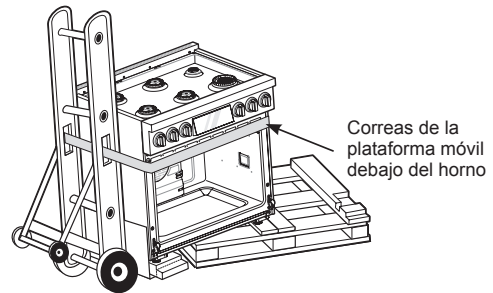
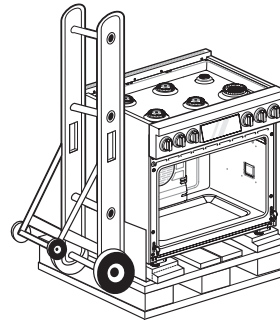


- 2 Retire la puerta del horno y rejillas.

NOTA

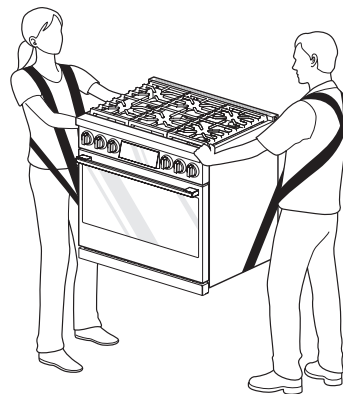
- Las instrucciones para retirar las puertas del horno se encuentran en la sección **MANTENIMIENTO**.

- 3 Inclíne cuidadosamente la estufa de lado e inserte una plataforma móvil debajo de la estufa para retirar la estufa del palet. Utilice ayuda adicional según sea necesario para quitar el producto del palet. Para evitar daños a los lados de la estufa, será necesario tapar las esquinas por debajo de las correas de la plataforma móvil.



- 4 Transporte la estufa en la plataforma móvil cerca de su ubicación final, inclíne la estufa para ponerla de pie y retire cuidadosamente la plataforma.

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



⚠ PRECAUCIÓN

- Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo) Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.

Instalación del dispositivo antivuelco



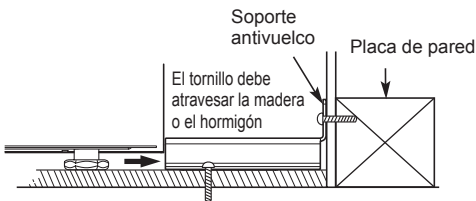
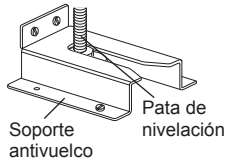
ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la cocina. No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla, con cuidado.



Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

Se incluye un soporte antivuelco con la plantilla. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina (plantilla).



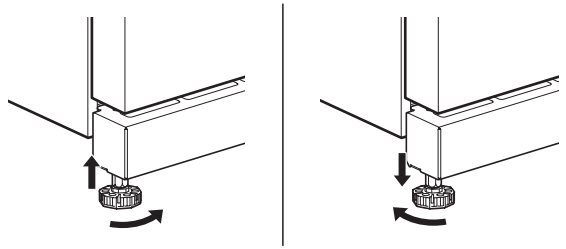
ADVERTENCIA

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa siguiendo la guía del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo antivuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Nivelación de la cocina

Patas delanteras

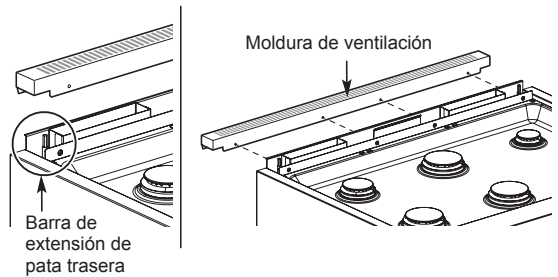
Nivele la cocina al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Patas traseras

Para ajustar las patas de nivelación traseras, retire los 4 tornillos de la parte delantera de la moldura de ventilación y retire la moldura.

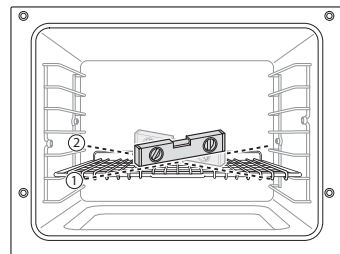
Utilice una llave ajustable de 6 mm para girar las varillas de extensión de la pata trasera en cada esquina.



Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante del horno y verifique en todas direcciones, para nivelar.

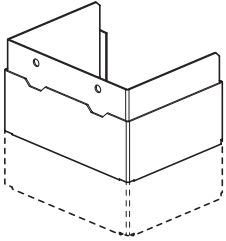
Primero verifique la dirección ①.

Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave.

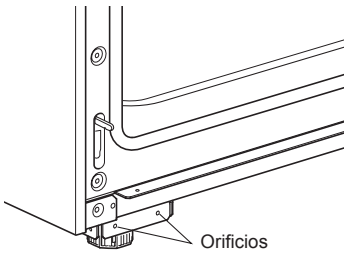


Instalación de la cubierta de la pata

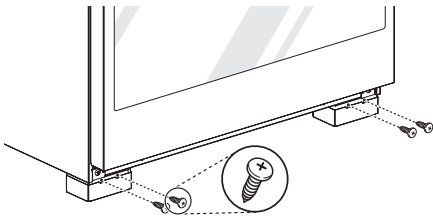
- 1 Retire las cubiertas de plástico de las cubiertas de las patas de acero inoxidable.
- 2 Deslice cada cubierta pequeña de la pata dentro de una cubierta más grande de la pata. Los recortes deben estar hacia arriba y ambas cubiertas deben estar abiertas en la parte posterior.



- 3 Utilice las cubiertas ensambladas para ocultar las patas niveladoras delanteras.
- 4 Coloque las cubiertas exteriores en el piso y deslice las cubiertas interiores hasta que los agujeros de la parte superior delantera encajen sobre los orificios de las bridas en la parte inferior de la estufa.

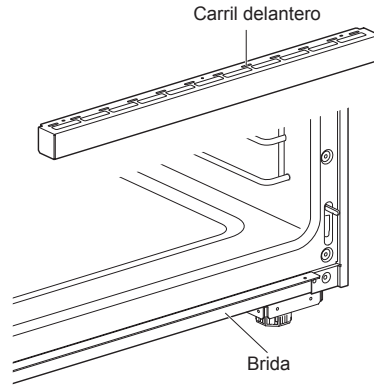


- 5 Inserte los tornillos provistos a través de los orificios de los montajes de la cubierta de la pata para fijarlos en su lugar.



Instalación del carril delantero

- 1 Retire la película de plástico del carril delantero de acero inoxidable.
- 2 Inserte el carril delantero en la brida que está debajo de la puerta del horno, alineando los agujeros de la parte superior del carril con los agujeros de la brida.



- 3 Utilice los 3 tornillos suministrados para fijar el carril delantero a la brida.

Conexión de la cocina al gas

Este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, conforme al Código de Instalación de Gas y Propano, CSA B149.1.

Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

- 1 Un tubo de entrada se encuentra en la parte trasera izquierda de este aparato. Conecte una manguera de gas que tenga una rosca interna de 1/2" NPT a la tubería de entrada con una llave.
- 2 Aplique compuesto sellante o cinta de teflón en la conexión.
- 3 Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

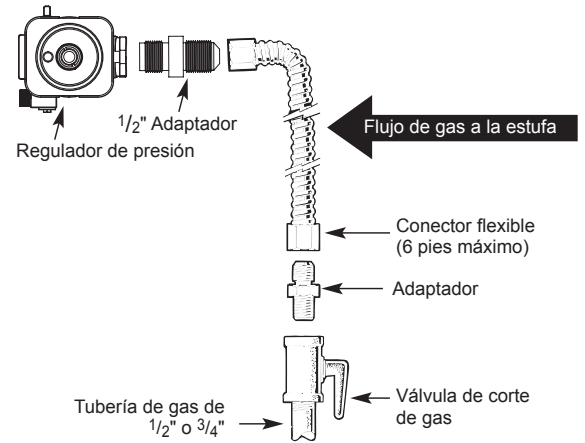
Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL/CSA. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.



ADVERTENCIA

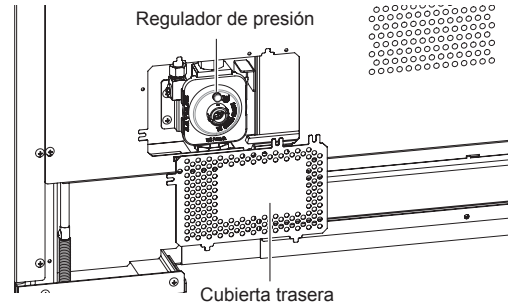
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- El artefacto y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema en que se empleen presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, por medio del cierre de su válvula de corte manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Presione regulador de presión



NOTA

Utilice una moneda para desenroscar la tapa circular.

Conexiones eléctricas

Requisitos eléctricos

Debe conectarse a un circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 V y 60 Hz protegido por interruptor de circuito de 15 o 20 A o fusibles de fusión lenta.

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.

Conexión a tierra

IMPORTANTE: POR RAZONES DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBE CONTAR CON UNA CONEXIÓN A TIERRA ADECUADA.

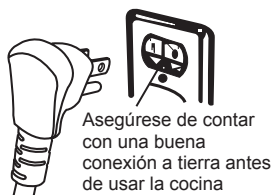
El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas redondas (de conexión a tierra) que coincide con un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.

Si encontrara un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo por uno con tres puntas con conexión a tierra adecuada.

EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NI RETIRE LA TERCERA PUNTA (DE CONEXIÓN A TIERRA) DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.

Método requerido



PRECAUCIÓN

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el circuito para asegurarse de que el receptáculo tenga la conexión a tierra adecuada.

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

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

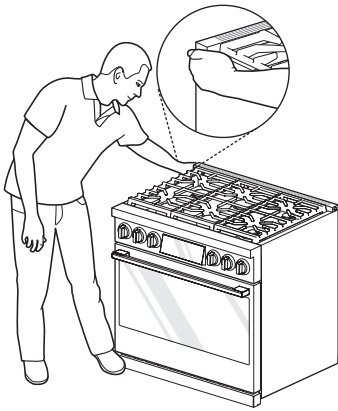
La instalación de aparatos para casas móviles debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse al Estándar de instalaciones para casas prefabricadas de edición más reciente (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, o a los códigos locales. En Canadá, la instalación en casas móviles debe cumplir el Código de Instalación para Casas Móviles CAN/CSA Z240/MH.

Sellado de aberturas

Selle todas las aberturas en la pared y el piso después de completar los suministros eléctrico y de gas.

Colocación del dispositivo antivuelco

- Mueva la cocina para que quede cerca de la abertura para enchufar en el receptáculo.
- Deslice la cocina en su posición y asegúrese de que la pata trasera se deslice por debajo del soporte antivuelco. La cocina debe quedar bien apoyada contra la pared trasera, cuando está bien instalada.
- Con cuidado, intente inclinar la cocina hacia delante para asegurarse de que el soporte antivuelco esté colocado correctamente. Si está bien instalado, el soporte antivuelco evitará que la cocina se incline. Si la cocina se puede inclinar, vuelva a instalar la cocina hasta que el soporte antivuelco quede bien colocado y la cocina no se incline hacia delante.
- Encienda la energía eléctrica. Verifique el buen funcionamiento de la cocina.



Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

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

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

Calidad de las llamas

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



A Llamas amarillas- Solicite mantenimiento.



B Puntas amarillas en conos externos- Esto es normal para el gas LP.



C Llamas azul claro- Esto es normal para gas natural.

NOTA

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

Prueba de funcionamiento

Verifique que la cocina esté bien instalada y realice un ciclo de prueba.

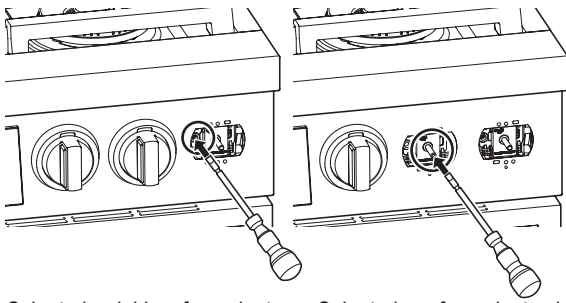
- 1 Retire todos los materiales de empaque del interior del horno. Presione el botón **Power** situado junto a la pantalla y ajuste los ajustes iniciales, como el idioma y la hora (consulte "Introducción" en la sección Funcionamiento).
- 2 Compruebe el funcionamiento del horno. Seleccione Hornear en la imagen del modo de cocción y luego Inicio.
- 3 Los hornos deben terminar el precalentamiento en 15 minutos.
- 4 Después de asegurarse de que los hornos funcionan correctamente, gire la temperatura en horno a 288°C (550°F) y deje los hornos encendidos durante al menos una hora. Esto ayuda a eliminar cualquier aceite residual que pudiera causar humo o olor cuando use los hornos por primera vez.

NOTA

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

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

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



Calentador doble a fuego lento Quemador a fuego lento sin incluir el calentador doble

- 5 Gire el tornillo para ajustar.
 - Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.
- 6 Vuelva a colocar la perilla.
- 7 Pruebe la estabilidad de la llama.
 - Prueba 1: Gire la perilla de **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.
 - Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo** abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada debido al movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
- 8 Repita los pasos del 1 al 7 para cada quemador de superficie.

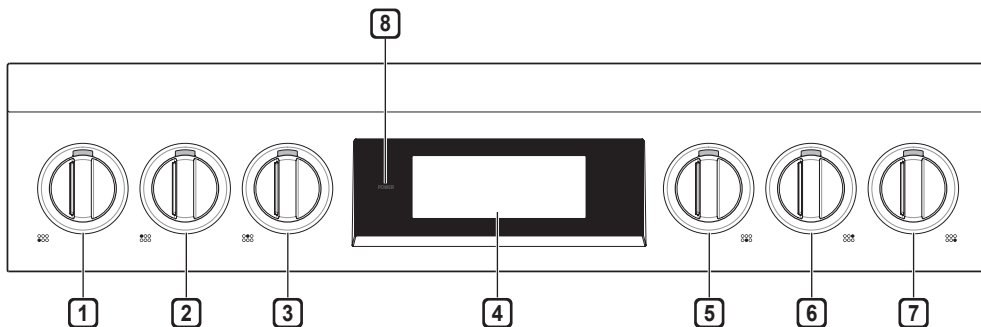
NOTA

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

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control

La posición de los mandos y botones de control varía según el modelo.



1 Control del quemador frontal izquierdo

2 Control del quemador trasero izquierdo

3 Control del quemador trasero centro

4 Pantalla táctil LCD para horno

5 Control del quemador frontal centro

6 Control del quemador trasero derecho

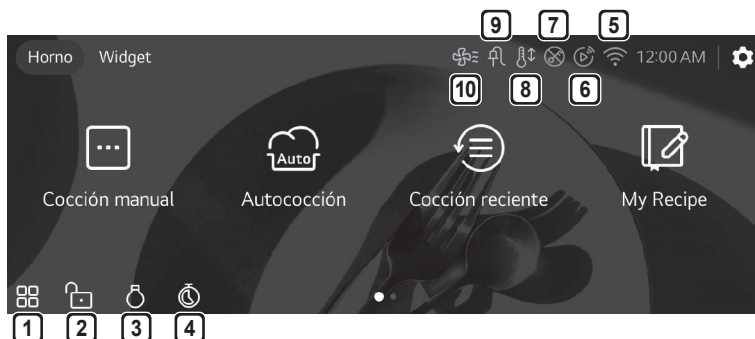
7 Control del quemador frontal derecho

8 Pantalla LCD On/Off

NOTA

Presione la pantalla LCD para activar la pantalla cuando está inactiva.

Iconos de la pantalla




1  **Icono de Todo los modos**

Toque para ver Todos los modos.

2  **Icono de Bloqueo de control**

Toque para prender/apagar la Bloqueo de control.

3  **Icono de Luz del horno**

Toque para prender/apagar la luz

4  **Icono de Timer**

Toque para configurar un temporizador

5  **Icono de Wi-Fi**

- Aparece cuando la estufa está conectado a Wi-Fi
- Aparece cuando el rango está desconectado de Wi-Fi o no está conectado a la aplicación LG ThinQ.

6  **Icono de Remote Start**

Aparece cuando el inicio remoto está activo

7  **Icono de puerta bloqueada**

Aparece cuando la puerta está bloqueada.

8  **Icono de Auto Conversion**

Aparece cuando la función de Convection Auto Conversion está activada

9  **Icono de Probe**

Aparece cuando la sonda está conectada

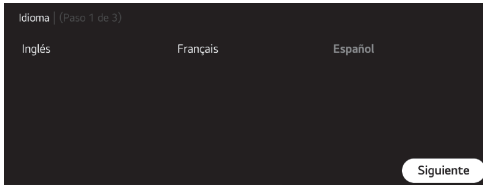
10  **Icono de Enfriamiento del Horno**

Aparece durante o después de un manejo del horno para indicar que el ventilador de enfriamiento está en funcionamiento en el horno

Introducción

Después de encender la estufa por primera vez, ajuste los ajustes para que se adecuen a sus preferencias.

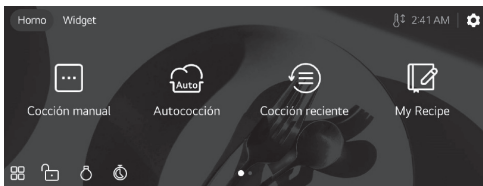
- 1 Si es necesario, toque POWER (Encendido) para que se encienda la pantalla.



- 2 Seleccione el idioma deseado y toque **Next** (Siguiente).



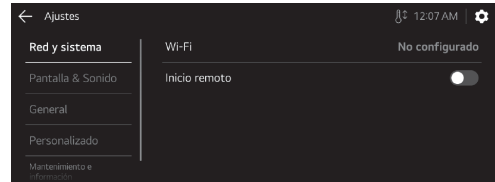
- 3 Desplácese hacia arriba o hacia abajo para ajustar la fecha correcta a la izquierda.
- 4 Establezca la hora correcta del día y elija entre un formato de 12 horas o 24 horas tocando el icono 12H. También puede tocar el icono de la pastilla de números y introducir los números deseados, luego toque **Next** (Siguiente).
- 5 Lea la guía de aplicación en la pantalla y toque **Done**.
- 6 La pantalla de principal aparece en la pantalla.



Cambio de las configuraciones del horno

Configuraciones

Para ajustar la configuración después de la configuración inicial, toque la pantalla para abrir la pantalla Main. Toque el icono de settings en la parte superior de la pantalla principal.



Ubicación de los Settings

- Red y sistema : Wi-Fi, Inicio remoto
- Pantalla & Sonido : Bloqueo de control, Pantalla, Brillo, Tema del reloj, Volumen
- General : Idioma, Fecha y hora, Unidad de temperatura, Sabbath
- Personalizado : Pantalla inicial, Ajuste de temperatura, Conversión automática de convección, Luz de fin de precalentamiento
- Mantenimiento e información : Smart Dagnosis, Restablecer los ajustes de fábrica, Licencia de código abierto

Wi-Fi

Conecte el dispositivo a una red Wi-Fi doméstica para utilizar Remote Start y otras funciones inteligentes. Consulte la sección Funciones inteligentes para obtener más detalles.



Configuración de Wi-Fi

- 1 Toque el icono de settings en la parte superior de la pantalla principal.
- 2 Toque **Wi-Fi** en el menú de la derecha.
- 3 Toque **Set Up Wi-Fi**, y siga las instrucciones de la guía Wi-Fi en su teléfono inteligente.
- 4 Si está conectado, el icono Wi-Fi aparece en la parte superior de la pantalla.

Remote Start (Inicio remoto)

Inicia o detiene remotamente la función de precalentamiento del aparato. El aparato debe estar registrado en una red Wi-Fi del hogar donde se vaya a utilizar.



Ajuste de Remote Start

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal.
- 2 Toque el interruptor deslizante junto **Remote Start** en el menú derecho.
- 3 Si se selecciona ON, el icono de Remote Start  aparecerá en la parte superior de la pantalla.



Control Lock (Bloqueo de control)

La función Control Lock impide automáticamente bloquea la puerta del horno y que la mayoría de los controles del horno estén encendidos.


Bloquear

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Display & Sound** en la segunda fila del menú izquierdo.
- 2 Toque el interruptor deslizante junto **Control Lock** en el menú derecho.
- 3 Cuando Control Lock (Bloqueo de control) está activado, el icono de bloqueo  aparece en la parte inferior izquierda de la pantalla.

Desbloquear

- 1 Toque cualquier parte de la pantalla mientras Control Lock esté activado.
- 2 Aparecerá una ventana emergente. Toque el icono de bloqueo  durante 3 segundos.
- 3 Cuando se apaga Bloqueo de control, el icono de bloqueo cambia a un icono desbloqueado .

NOTA

- Puede activar rápidamente el **bloqueo de control** tocando el icono de bloqueo  en la parte inferior izquierda de la pantalla principal.


Display (Pantalla)

Establezca el período de tiempo antes de que la pantalla se apague.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **ENCENDIDO:** Siempre prendida.
- **Modo nocturno:** La pantalla se apaga de 10:00 PM a 5:00 AM.
- **Apagado:** Se apaga automáticamente si está inactiva durante 5 minutos.

Ajuste de la opción Pantalla

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Display & Sound** en la segunda fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Display** en el menú de la derecha.
- 3 Seleccione la opción deseada.


NOTA

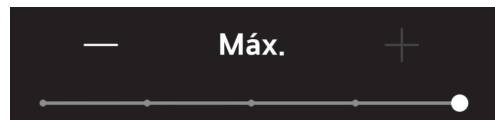
Si la pantalla está configurada en **Apagado**, se apagará después de 5 minutos si está inactiva. La pantalla no se puede usar en modo inactivo. Presione la pantalla LCD para activar la pantalla.

Brightness (Brillo)

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

Ajuste del brillo de la pantalla


- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Display & Sound** en la segunda fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Brightness** en el menú de la derecha.
- 3 Ajuste el brillo de la pantalla tocando y arrastrando el punto a través de la barra, tocando en cualquier lugar de la barra o tocando + o -.



Clock Themes (Temas del reloj)

Hay disponibles cuatro temas de reloj diferentes, incluyendo varios relojes analógicos y digitales.


Ajuste de Temas del reloj

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Display & Sound** en la segunda fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Clock Themes** en el menú de la derecha, y deslice el dedo para navegar por los temas del reloj.
- 3 Seleccione un tema del reloj y toque OK.

Volume (Volumen)

Ajuste el volumen de los controles de la estufa y del horno.


Ajuste del volumen

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Display & Sound** en la segunda fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Volume** en el menú de la derecha.
- 3 Ajuste el volumen tocando y arrastrando el punto a través de la barra, tocando en cualquier lugar de la barra o tocando + o -.

Language Selection (Idioma)

Establezca el idioma de la pantalla en inglés, francés o español.



Selección de un idioma

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **General** en la tercera fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Language Selection** en el menú de la derecha.
- 3 Seleccione el idioma deseado.

Date & Time (Fecha y hora)

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

Ajuste de Fecha y hora

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **General** en la tercera fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Date & Time** en el menú de la derecha.
- 3 Toque **Date**, y ajuste la fecha correcta desplazándose, luego toque **OK**.
- 4 Toque **Time**, luego ajuste la hora y los minutos correctos desplazándose. También puede tocar el icono del teclado numérico  e ingresar los números deseados. Luego toque **OK**.
- 5 Si lo desea, Toque el interruptor deslizante junto **24-Hour Time**.

NOTA


- Activar : formato de tiempo de 24 horas
- Desactivar : formato de tiempo de 12 horas (AM/PM)

Temperature Unit (Unidad de temperatura)

Ajuste la pantalla de temperatura del horno para mostrar unidad Fahrenheit o Celsius.

El horno se ajusta por defecto a Fahrenheit a menos que sea cambiado por el usuario.

Ajuste de Unidad de temperatura

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **General** en la tercera fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Temperature Unit** en el menú de la derecha.
- 3 Seleccione °F o °C.


Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath se usa en el Sabbat judío y en días festivos.

Mientras el horno está en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y las funciones de timer, light y alarm están desactivadas. Solo el modo de cocción y la temperatura aparecerán en la pantalla.

Para usar sólo la cocina de gas en los días festivos sin tener el horno encendido, ponga el horno en modo Sabbath con el tiempo de cocción establecido en 1 minuto. El horno se apagará después de 1 minuto, pero el rango permanecerá en modo Sabbath.

Ajuste del Sabbath mode

- 1 Desconecte la sonda. La función Probe no está disponible en Sabbath mode.
- 2 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **General** en la tercera fila del menú izquierdo.
- 3 Toque **Sabbath** en el menú de la derecha.
- 4 Configure la temperatura del horno y el tiempo de cocción. Luego, toque **Start**.
- 5 Para detener el Sabbath mode, presione POWER en la pantalla LCD.


NOTA

- Si se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final del tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de corriente, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.

Start Screen (Pantalla inicial)

Esta función le permite cambiar la primera pantalla LCD mostrada después de tocar la pantalla cuando está inactiva.


Ajuste de Pantalla inicial

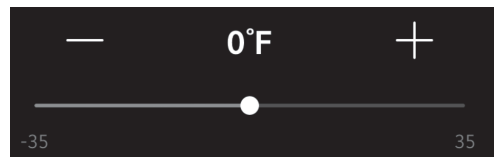
- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Customized** en la cuarta fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Pantalla inicial** en el menú de la derecha.
- 3 Seleccione el configuración deseada.

Temperature Adjustment (Ajuste de temperatura)

Su nuevo horno puede cocinar de forma diferente a la que reemplazó. Utilice su nuevo horno durante unas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Comience por elevar o bajar el temperatura 15 °F / 8 °C. Sobre la base de los resultados iniciales, reajuste la cantidad hasta que esté satisfecho. El temperatura se puede subir o bajar 35 °F / 19 °C.

Ajuste de temperatura

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Customized** en la cuarta fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Temperature Adjustment** en el menú de la derecha.
- 3 Para hacer grandes ajustes, arrastre el indicador central hacia los extremos + o - de la escala o toque una ubicación en la escala. Para hacer pequeños ajustes, toque + o - para subir o bajar el temperatura en incrementos de 1 grado. Toque y mantenga presionado + o - para desplazarse hacia arriba o hacia abajo de la escala.





Convection Auto Conversion (Conversión automática de convección)

No hay necesidad de recordar convertir las temperaturas de receta estándar para la cocción por convección. Convection Auto Conversion resta automáticamente 25 °F/14 °C de la temperatura establecida cuando se selecciona un modo de cocción por convección. La temperatura convertida aparece en la pantalla una vez que se ha completado el precalentamiento.


Por ejemplo, seleccione Convection Bake e introduzca 350 °F. La temperatura se convertirá automáticamente a 325 °F y mostrará la temperatura convertida.

Convection Auto Conversion está activado de forma predeterminada.

Activación/desactivación de Convection Auto Conversion

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Customized** en la cuarta fila del menú izquierdo.
- 2 Toque el interruptor deslizante junto **Convection Auto Conversion** en el menú derecho.
- 3 Cuando Convection Auto Conversion está activado, el icono  aparece en la parte superior de la pantalla.

NOTA


Si la conversión automática por convección está activada, el icono  parpadea en la pantalla mientras se cocina en modo de convección.

Preheat End Light (Luz de fin de precalentamiento)

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


Puede activar o desactivar la luz de fin de precalentamiento.

Encendiendo/apagando la Luz de fin de precalentamiento

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Customized** en la cuarta fila del menú izquierdo.
- 2 Toque el interruptor deslizante junto **Preheat End Light** en el menú derecho.


Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ puede ejecutarse a través de una aplicación de teléfono inteligente o llamando al servicio técnico. Coloque el micrófono de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función de diagnóstico inteligente" en la sección Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Maintenance & Info** en la última fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Smart Diagnosis** en el menú de la derecha.
- 3 Toque **Start** para iniciar el tono de diagnóstico.

Factory Reset (Restablecer los ajustes de fábrica)

Esta función devuelve todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Maintenance & Info** en la última fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Factory Reset** en el menú de la derecha.
- 3 Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, toque **RESET**.




ADVERTENCIA

- Todos los datos almacenados serán eliminados.

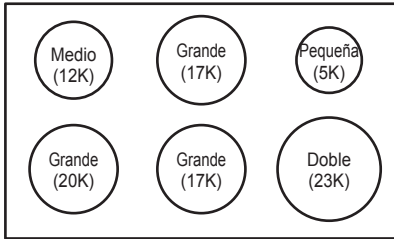
Open Source License (Licencia de código abierto)

Esta pantalla muestra una lista del software de código abierto de este producto. Consulte las licencias indicadas para obtener más información sobre los términos y condiciones para su uso.

- 1 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Luego toque **Maintenance & Info** en la última fila del menú izquierdo.
- 2 Toque **Open Source License** en el menú de la derecha.
- 3 Escanear el código QR o haga clic en "View Contents" para leer el contenido de la licencia de código abierto.

Uso de la estufa

Módulo de cocina de gas



Quemadores Mediano y Grande

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

Quemador Pequeño

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

Quemador Doble

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

NOTA

- La pantalla central no controla los módulos de la placa de cocción.

Uso de los quemadores de gas de superficie

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.

Las ubicaciones de los quemadores varían dependiendo del modelo de estufa.

Las ubicaciones de los quemadores se pueden encontrar en "Uso de la cocina".

Asegúrese de que todas las rejillas estén bien colocadas antes de usar el quemador.



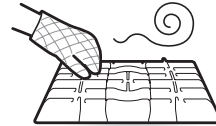
PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la rejilla.

El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

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

Tocar las rejillas antes de que se enfríen puede causar quemaduras.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

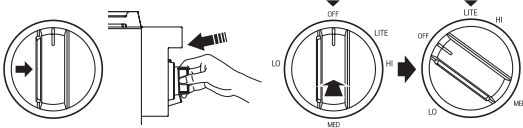
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

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

Uso de los quemadores de superficie de gas

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y rejillas se colocan en las posiciones correctas.
- 2 Coloque los utensilios de cocina sobre la parrilla.
- 3 Presione el botón lateral de la perilla.
- 4 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **Lite** para encender el quemador.



NOTA

- El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.
- Para utilizar las perillas de la placa de cocción sin presionar el botón lateral, utilice la función de bloqueo de perillas..

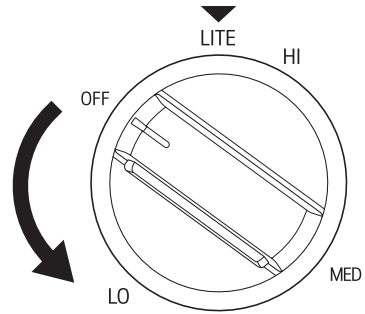
- 5 Gire la perilla de control para regular el tamaño de llama.



PRECAUCIÓN

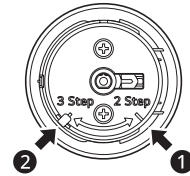
No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador esté encendido. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador. Un choque eléctrico puede resultar causando que usted golpee encima de los utensilios de cocina calientes.

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 **OFF** 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.



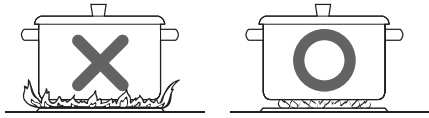
- 3 Una vez que el bloqueo de la perilla esté ajustado como desee, vuelva a instalar la perilla. Para reinstalar, sostenga la perilla con la etiqueta **OFF** en la parte superior y deslice la perilla directamente sobre su eje.

NOTA

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

Ajuste del tamaño de llama

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



PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.
- Al cambiar rápidamente un quemador de la superficie de fuego alto a fuego lento, asegúrese de que las llamas sigan encendidas. Consulte la sección **Verificación de encendido de los quemadores de superficie** para ajustar las llamas de los quemadores si es necesario.

En caso de apagón

Si experimenta un corte de energía, puede prender cuidadosamente los quemadores de superficie de gas en la estufa con una cerilla. Los quemadores de gas que estén en uso cuando la alimentación se apague continuarán funcionando normalmente.

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



PRECAUCIÓN

Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la cocina

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



PRECAUCIÓN

No uses un wok. Puede inclinarse y causar lesiones.

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.



PRECAUCIÓN

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

Uso del horno

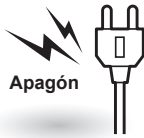
Antes de usar el horno

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.

En caso de apagón

El horno y el asador no se pueden usar durante un apagón. Si el horno está en uso cuando se produce un apagón, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando se haya restaurado la energía, deberá restablecer el horno (o la función Asar).



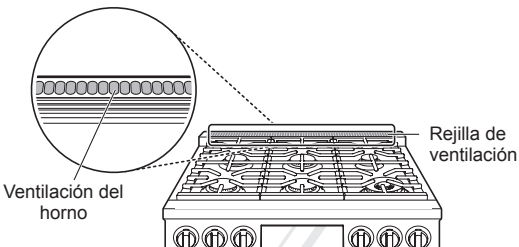
PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un apagón.

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.



PRECAUCIÓN

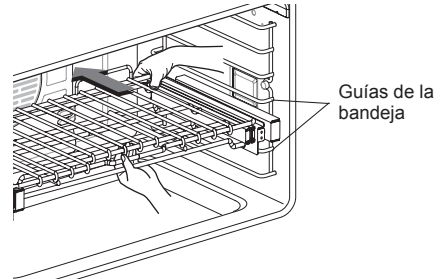
- Los bordes de la ventilación de la cocina y de la rejilla de ventilación son filosos y podrían calentarse durante su operación. Use guantes cuando limpie la cocina para evitar causar quemaduras o sufrir lesiones.

Uso de los estantes del horno

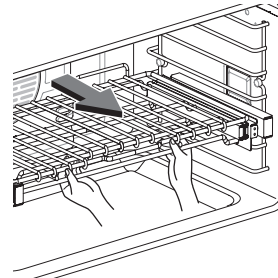
Los estantes tienen un borde posterior doblado hacia arriba que evita que salgan de la cavidad del horno.

Cómo instalar la estante deslizante

- 1 Comience con la rejilla en la posición de cerrada. Coloque una mano en la parte frontal cerca del centro y la otra mano cerca de la esquina posterior derecha.
- 2 Inserte cuidadosamente la rejilla entre las guías hasta el fondo del horno hasta que el estante se deslice hasta su sitio.



- 3 Una vez la rejilla ha quedado segura en la parte posterior, tire de la rejilla hacia delante hasta que quede bloqueada en su sitio.



Cómo quitar la estante deslizante

- 1 Con la rejilla en la posición cerrada, sujete la parte delantera de la rejilla y el chasis y levántela. Empuje lentamente la rejilla hacia la pared trasera.
- 2 Tras empujar la rejilla/chasis hacia la pared posterior, levante la parte trasera de la rejilla y tire de ella junto al chasis para extraer el conjunto de las guías.



PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- 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.

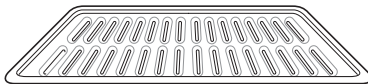
Accesorios

Asadera y parrilla

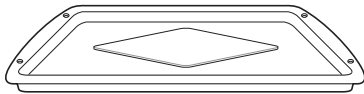
Use una asadera y una parrilla cuando prepare carnes para Convection Roast y Broil.

La asadera cubre los derrames de grasa y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

- 1 Coloque la rejilla en el horno.
- 2 Coloque la parrilla en la asadera con los respiraderos levantados hacia la parte inferior.
- 3 Coloque la asadera y la parrilla en la rejilla.



Parrilla



Asadera

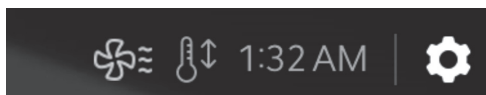


PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin una parrilla. El aceite puede causar un incendio a partir de la grasa.
- No cubra la parrilla y la asadera con papel de aluminio. De hacerlo podría causar un incendio.
- Utilice siempre una asadera y una parrilla para el exceso de grasa y drenaje de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo y los pequeños estallidos.
- No ase la carne demasiado cerca de la llama del quemador. Reduzca el exceso de grasa de la carne antes de cocinar.
- Coloque los alimentos (lado graso hacia arriba) en la parrilla.

Enfriamiento del Horno

El icono de enfriamiento del horno aparece en la pantalla si la temperatura dentro del horno es alta durante o después del manejo. El icono desaparece si la temperatura del horno está por debajo de 270°F (130°C).

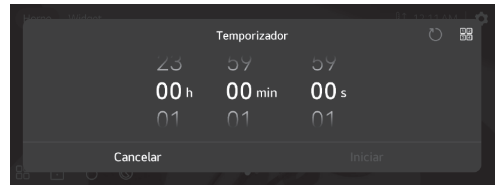


Temporizador

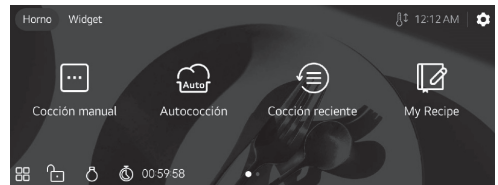
Los temporizadores del horno no afectan al funcionamiento del horno ni al tiempo de cocción. Utilícelos como temporizadores de cocina adicionales. Una vez que el tiempo se agota, el horno emite un sonido y "Temporizador finalizado" aparece en la pantalla.

Ajuste del temporizador

- 1 Toque un icono ⌚ de reloj en la parte inferior de la pantalla.
- 2 Desplácese por los números de la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada en la pantalla y toque OK.



- 3 El tiempo restante aparece junto al icono del reloj en la pantalla.



Ajuste o cancelación del temporizador


- 1 Toque el tiempo restante junto al icono del reloj en la pantalla.
- 2 Para cancelar el temporizador, toque Stop.
- 3 Para ajustar el tiempo, toque **Pause** y luego toque **Edit**. Desplácese por los números de la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada, luego toque Restart.
- 4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

Bake (Hornear)


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

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Ajuste de la función Bake

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal.
 - 2 Toque la temperatura a la derecha, luego desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente.
 - 3 Si lo desea, ajuste el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Deslice la pantalla para ver las configuraciones de tiempo de inicio retardado.
 - 4 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.
 - 5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
 - 6 Una sonido de campana suena una vez que el precalentamiento está completo.
 - 7 Al final del tiempo de cocción ajustado, se escuchará un timbre y aparecerá una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar Cook Settings

- 1 Toque el icono de flecha  a la derecha de la pantalla para subir la pantalla de Configuración de Cocción.
- 2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.
- 3 Toque **Apply**.

Para detener la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione **Stop**.

NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno inferior. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.

Sugerencias de horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.
- Cuando utilice la función Hornear con un solo estante, coloque el rejilla deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los rejilla deslizante en las posiciones 1 y 5 (para dos estantes).
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de la receta.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica templada, cerámica u otro tipo de recipiente recomendado para uso en el horno.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y más dorados. Los recipientes aislados prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

NOTA


La base del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una placa para horno sobre el estante inferior al que está usando para cocinar. Esto es especialmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos frutales calientes u otros alimentos con alto contenido de ácido pueden causar picaduras y daños en la superficie de porcelana esmaltada y se deben limpiar de inmediato.

Modos de convección


Convection Bake y Convection Roast utilizan un ventilador para hacer circular el calor uniformemente dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados, ya sea cocinando en una rejilla o en varias.

Es posible configurar el horno para modos de convección a cualquier temperatura entre 300 °F (150 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Uso de la convección

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Convection Bake** o **Convection Roast**.
 - 2 Toque temperatura a la derecha, luego desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente.
 - 3 Si lo desea, ajuste el tiempo de cocción y el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Deslice la pantalla para ver las configuraciones de tiempo de inicio retardado.
 - 4 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.
 - 5 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
 - 6 Una sonido de campana suena una vez que el precalentamiento está completo.
 - 7 Al final del tiempo de cocción ajustado, se escuchará un timbre y aparecerá una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar Cook Settings

- 1 Toque el icono de flecha  a la derecha de la pantalla para subir la pantalla de Configuración de Cocción.
- 2 Cambie los ajustes utilizando el teclado numérico o la función de desplazamiento.
- 3 Toque **Apply**.

Para detener la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Stop.

NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.

Sugerencias para hornear por convección

- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el rejilla deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los rejilla deslizante en las posiciones 1 y 5 (para dos estantes).
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan varios estantes.

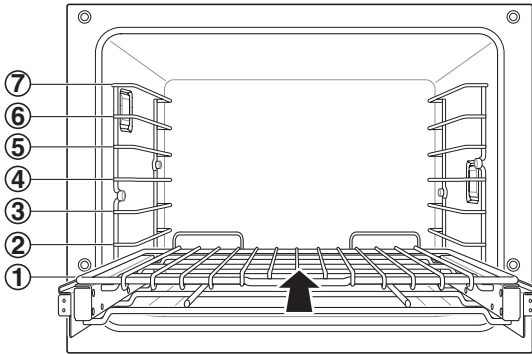
Convection Roast

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

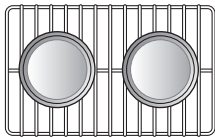
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas están centradas en el horno lo mejor posible. Si se cocina en varios estantes del horno, colóquelos en la posición que se ilustra.

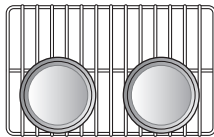
Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes

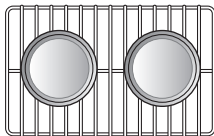


Estante
(Posición 1)



Estante
(Posición 5)

Horneado en un solo estante



Estante

NOTA

- Cocinar pollo entero 60-75 minutos (hasta que se alcance el punto deseado de cocción) La USDA recomienda cocinar pollos a una temperatura interna mínima de 165 °F para un consumo seguro.
- Barnice la parte superior de las galletas con huevo batido para mejorar el acabado dorado.

Guía de ubicación de los estantes para hornear

	Alimento	Posición del estante
Pasteles	• Pasteles en capas	3
	• Pasteles savarin	3
Galletas	• Galletas azucaradas	3
	• Con chispas de chocolate	3
	• Brownies	3
Pizza	• Fresca	4
	• Congelada	4
Masa de hojaldre	• Casera	3
	• Refrigerada	3
Panes	• Bizcochos, enlatados	3
	• Bizcochos, caseros	3
	• Muffins	3
Postres	• Frutas azucaradas y crujientes, caseras	3
	• Tartas de frutas cubiertas, caseras	3

Guía de posición de los estantes para asar

	Alimento	Posición del estante	
Filete	Costilla	Poco cocido	2
		Medio	2
		Bien cocido	2
	Costilla deshuesada, solomillo	Poco cocido	2
		Medio	2
		Bien cocido	2
Lomo de ternera	Poco cocido	2	
	Medio	2	
Cerdo	Costilla	2	
	Con hueso, solomillo	2	
	Jamón, cocido	2	
Aves	Pollo entero	2	
	Presas de pollo	4	
	Pavo	2	

Broil (Asar)

La función Asar usa calor intenso proveniente del elemento calentador superior para cocinar el limento. Este método de cocción es ideal para cortes de carne tiernos, pescados y verduras finamente cortadas.

La puerta tiene una posición de tope para asar. Es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos.

- Para obtener los mejores resultados, utilice una asadera y una parrilla. Consulte la sección **Guía de recomendaciones para asar**.

Ajuste de la función Broil

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Broil**.
 - 2 Toque temperatura a la derecha, luego desplácese para ajustar la temperatura deseada: Low o High. Si lo desea, desplácese para establecer un tiempo de cocción.
 - 3 Toque **Start**. La puerta del horno debe estar cerrada para poder utilizar la función Broil.
 - 4 Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
 - 5 Toque **STOP** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.
- Si el tiempo de cocción no está ajustado, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.
 - Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.

Cambio de los ajustes de Broil

- 1 Toque el icono de flecha ◀ a la derecha de la pantalla para subir la pantalla de Configuración de Cocción.
- 2 Cambie los ajustes.
- 3 Toque **Apply**.

Para detener Broil

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Stop.

NOTA

- Esta estufa está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Broil. Si la puerta está abierta, la función Broil no se puede configurar; aparece una ventana emergente en la pantalla. Si la puerta permanece abierta durante más de 5 segundos, el quemador de asado se apaga. Una vez que la puerta está cerrada, el quemador de asar se vuelve a encender automáticamente.

Humo

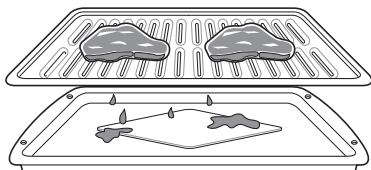
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto natural resultante del sellado y no debería ser motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo del horno.

- 1 Siempre use una asadera. Por seguridad, no use sartenes ni placas para horneado comunes.
- 2 La asadera siempre se debe limpiar bien y a temperatura ambiente antes de empezar a cocinar.
- 3 Siempre haga funcionar el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación mientras asa.
- 4 Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los residuos de comidas anteriores se pueden quemar o encender.
- 5 Evite los marinados grasos y los glaseados azucarados. Estos aumentan la cantidad de humo que se genera. Si desea usar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- 6 Si hay una cantidad significativa de humo con cualquier alimento, considere las siguientes opciones:
 - Bajar el asador al ajuste Lo.
 - Bajar el estante para cocinar la comida más lejos del asador.
 - Usar el ajuste de asado Hi para lograr el nivel de dorado deseado y, luego, cambiar al ajuste Lo, o cambiar a la función Hornear.
- 7 Generalmente, los cortes de carne y pescados más grasos siempre producirán más humo que los alimentos más magros.
- 8 Siga las recomendaciones de ajuste para asar y las pautas de cocción del cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, peso, espesor, 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.



Alimento	Cantidad o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne molida Bien cocida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	5	4-7	2-5	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 pâtés.
Bistecs de res Poco cocidos	1" de espesor	4	4-5	2-3	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
Medios	1 a 1 1/2 lb	4	4-7	3-4	
Bien cocidos		4	6-8	4-5	
Poco cocidos	1 1/2" de espesor	4	7-9	4-6	
Medios	2 a 2 1/2 lb	4	9-11	5-7	
Bien cocidos		4	11-13	6-8	
Pollo	1 corte entero de 2 a 2 1/2 lb, 2 pechugas cortadas transversalmente	3 3	15-17 9-11	7-9 4-6	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	4	14	No volteo	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1 1/2" de espesor	4	6-8	3-4	Mueva y volteo con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Lonjas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	4	6-8	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1 1/2" de espesor o curado en forma casera.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	1 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	4 4	7-9 9-11	5-7 8-10	
Chuletas de cordero Medias Bien cocidas	2 (1" de espesor) aproximadamente 10 a 12 oz.	4 4	6-8 8-10	3-4 4-5	
Medias Bien cocidas	2 (1 1/2" de espesor) aproximadamente 1 lb	4 4	9-11 11-13	5-6 6-8	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	4 4	6-8 7-9	5-7 5-7	Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.

- Este guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos en el centro del estante al utilizar Asar.

Consejos para asar

Filete

- Los bistecs y las chuletas siempre se deben dejar reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente en el alimento y resulta más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deberán retirarse del refrigerador 30 minutos antes de su cocción. Esto permite una cocción más rápida y uniforme, y produce menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente sean menores que los indicados en el Cuadro para asar.
- En el caso de bistecs con hueso o chuletas cortadas a la francesa (se retira toda la carne alrededor del hueso), envuelva las partes expuestas del hueso en papel de aluminio para que no se quemen demasiado.

Mariscos

- Cuando ase mariscos con su caparazón, siempre use el ajuste Lo (Bajo) y ase el lado de la piel por último.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de la cocción. Si se dejan reposar los mariscos después de la cocción, se secarán.
- Resulta buena idea aplicar una fina capa de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue la comida, especialmente los pescados y mariscos. También puede usar una capa fina de aerosol antiadherente.

Verduras

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

Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 200 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción.

Configuración de la función Calentar

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Warm**.
- 2 Toque temperatura a la derecha, luego Desplácese para ajustar la temperatura deseada: Low, Medium o High. Si lo desea, desplácese para establecer un tiempo de ejecución.
- 3 Toque **Start**.
- 4 Si se ajusta el tiempo de ejecución, el tiempo restante aparece en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

- Si el tiempo de funcionamiento no está ajustado, la función Warming se apagará automáticamente después de 3 horas.

NOTA

- La función Warm tiene tres niveles de temperatura: High = 200 °F, Med = 170 °F, Low = 140 °F
High = 93 °C, Med = 77 °C, Low = 60° C

Cambio de los ajustes de calentamiento

- 1 Toque el icono de flecha ◀ a la derecha de la pantalla para subir la pantalla de Configuración de Cocción.
- 2 Cambie los ajustes como desee.
- 3 Toque **Apply**.

Cancelación de la función Warm

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Stop.

NOTA

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Keep Warm (Mantener caliente)

Esta función mantendrá una temperatura del horno de 170 °F. La función Mantener caliente mantendrá caliente la comida cocida para servir hasta 3 horas después de realizada la cocción. La función Mantener caliente puede utilizarse con cualquier otra operación de cocción. La función Mantener caliente se puede usar después de que la cocción haya terminado con las funciones de cocción programada o cocción programada retrasada.

Configuración de la función Mantener caliente después de una cocción programada

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Air Fry**, **Air Roast**, **Pizza**, **Frozen Meal**, or **Crispy Reheat**.
- 2 Configure la temperatura del horno y el tiempo de cocción.
- 3 Deslice la pantalla y toque la configuración de Cuando termine, luego desplace para seleccionar **Keep Warm**.
- 4 Toque **Start**. Cuando el tiempo de cocción fijado termina, la función Mantener caliente se activa automáticamente.
- 5 Para cancelar la función Mantener caliente, toque **Stop** en la pantalla, luego seleccione **Stop**.

NOTA

- Incluso si la configuración de Cuando termine no fue seleccionada antes de iniciar el modo cocción, puede activar esta función tocando **Keep Warm** en la pantalla después de que la cocción haya terminado.

Air Fry (Fritura al aire)

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

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

Configuración de la función Freír con aire

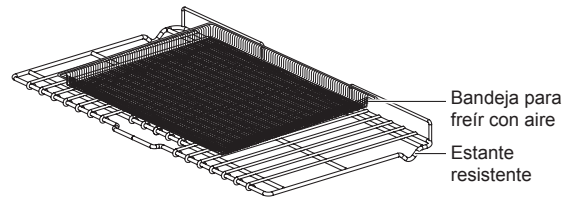
- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Air Fry**.
- 2 Ajuste la temperatura del horno. (Rango: de 300 °F a 550 °F)
- 3 Toque **Start**.
- 4 Toque **Stop** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.

NOTA

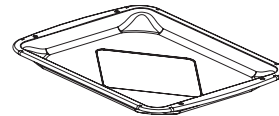
- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.
- Si cocina varias tandas de comidas, las últimas tandas pueden tardar menos en cocinarse.
- Los batidos y recubrimientos húmedos no se doran ni se endurecen cuando se usa el modo Freír con aire.

Consejos para Air Fry (Fritura al aire)

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



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



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



PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.

- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute ciclos de limpieza del horno (**EasyClean** o **SelfClean**) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con **Air Fry**.
- 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 (Fritura al aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

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

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

Air Sous-Vide (Cocción al vacío)

La función Cocción al vacío por flujo de aire utiliza aire para cocinar los alimentos "a fuego lento". Úsela para cocinar carnes, pescados, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas antes de cocinarlos.

- No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la función Cocción al vacío por flujo de aire.
- Consulte la guía de cocción para obtener 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 por flujo de aire 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 por flujo de aire permiten pasteurizar los alimentos. Debido a que los alimentos se envasan al vacío antes de cocinarlos, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente en un baño de hielo y guardarse en el congelador o el refrigerador después de la cocción.
- Resultados crujientes y húmedos
 - El control fino de la temperatura de la Cocción al vacío por flujo de aire 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 Coloque el estante resistente en la posición 3 y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
- 2 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Air Sous-Vide**.
- 3 Ajuste la temperatura deseada del horno. (Rango: de 100 °F a 205 °F)
- 4 Toque **Start**.
- 5 Toque **Stop** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.

Guía de cocción al vacío por flujo de aire recomendada

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

Air Roast (Asado al aire)

Esta función permite asar rápido e incluso a pollo o vegetales sin precalentamiento.

Configuración de la función Asado al aire

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Air Roast**.
- 2 Configure la temperature del horno y el tiempo de cocción.
- 3 Toque **Start**.
- 4 Toque **Stop** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.

Pizza

Esta función es un modo de cocción dedicado para la pizza, proporcionando el calor óptimo para cruzar la corteza mientras cocinan uniformemente los toppings.

Configuración de la función Pizza

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Pizza**.
- 2 Configure la temperature del horno y el tiempo de cocción.
- 3 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.
- 4 Toque **Stop** para cancelar en cualquier momento o cuando la cocción está completa.

Dehydrate (Deshidratar)

Esta función elimina la humedad a baja temperatura durante un período prolongado, permitiendo que las frutas y verduras se hagan aperitivos secos como chips de manzana, chips de banana y tomates secos.

Configuración de la función Deshidratar

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Dehydrate**.
- 2 Configure la temperature del horno y el tiempo de cocción.
- 3 Toque **Start**.
- 4 Toque **Stop** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.

Crispy Reheat (Recalentar crujiente)

Esta función ayuda a restaurar la textura crujiente de los alimentos precocidos que se han ensuciado con el tiempo.

Configuración de la función Recalentar crujiente

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Crispy Reheat**.
- 2 Configure la temperature del horno y el tiempo de cocción.
- 3 Toque **Start**. El horno empieza a precalentarse.
- 4 Toque **Stop** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.

Frozen Meal (Comida congelada)

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

Este sistema está diseñado para brindar un rendimiento de cocción óptimo al seleccionar automáticamente una combinación de los sistemas de calentamiento para asar y hornear. Cuando se usa el modo Comida congelada, no se requiere precalentamiento. Para obtener mejores resultados con la pizza congelada, cocine los alimentos en un solo estante colocado en la posición 4 a 400 °F.


Configuración de la función Comida congelada

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Frozen Meal**.
- 2 Seleccione la temperatura de cocción sugerida en el envase utilizando los botones de números o desplácese por los números para seleccionar una temperatura de cocción (Rango: de 300 °F a 550 °F)
- 3 Presione **START**. La función de comida congelada comienza a funcionar.
- 4 Toque **Stop** para cancelar en cualquier momento o cuando termine de cocinar.

Proof (Prueba)

Esta característica mantiene el horno tibio para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

Configuración de la función Leudar

- 1 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego desplace por los modos para seleccionar **Proof**.
- 2 Desplácese por los números para establecer un tiempo de prueba o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente.
- 3 Toque **Start**. El tiempo de prueba restante aparece en la pantalla.
- 4 Si se ajusta el tiempo de levado, el tiempo restante aparece en la pantalla. Si se ajusta una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.

- Si no se ajusta el tiempo de prueba, el horno se apaga automáticamente después de 12 horas.

Cancelación de la función Proof

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione **Stop**.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje 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. Utilice la función **Warm** para mantener los alimentos calientes. Proofing no funciona cuando el horno está por encima de 125°F. **"Oven is too hot"** aparece en la pantalla.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Probe (Sonda)

La sonda mide con precisión la temperatura interna de las carnes, aves y cazuelas. Siempre desenchufe y extraiga la sonda del horno cuando retire los alimentos. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne o en el interior del muslo o el pecho de las aves de corral, lejos de la grasa o los huesos. Coloque los alimentos en el horno y conecte la sonda al conector. Mantenga la sonda lo más alejada posible de las fuentes de calor.

- La sonda no se puede utilizar en los modos Broil, Air Fry, Air Sous-Vide, Pizza, Frozen Meal, Dehydrate, Warm, Proof o Crispy Reheat .
- Para cortes finos de carne, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.

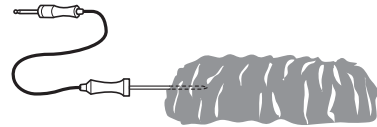





Tabla de colocación recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de comida	Colocación de sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne	Insertar en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Carne fresca de res, ternera, cordero	Filetes, asados, chuletas	Insertar en la parte más gruesa, apartada de huesos, grasa y cartílagos
Aves	Pollo o pavo entero	Insertar en la parte más gruesa del mulo, evitando los huesos
	Pechugas o asados de ave	
	Pato, ganso, faisán	
Cerdo y jamón	Relleno (independiente o dentro del ave)	Insertar en la parte más gruesa del plato
	Cerdo fresco	Insertar en la parte más gruesa, apartada de huesos, grasa y cartílagos
	Jamón fresco (sin procesar)	
Jamón precocinado (recalentar y servir)		
Sobras y guisados	Sobras	Insertar en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insertar en la parte más gruesa del pescado
	Filete de pescado (lado del pescado)	
	Lomos o porciones de pescado	

Uso de la sonda

- 1 Inserte la sonda en el alimento.
- 2 Conecte la sonda al conector del horno y aparecerá "Probe is connected" en la pantalla y el icono  de sonda aparecerá en la parte superior de la pantalla.
- 3 Toque **Manual Cook** en la pantalla principal. Luego toque un modo de cocción apropiado. Limpie la pantalla para ver **Probe**.
- 4 Desplácese por los números para establecer la temperatura de cocción y la temperatura de la sonda o toque el icono del teclado numérico  para ingresar los números directamente. La temperatura predeterminada de la sonda es de 150 °F (65 °C), pero se puede cambiar a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).
- 5 Si lo desea, ajuste el tiempo de inicio diferido utilizando el mismo método. Deslice la pantalla para ver las configuraciones adicionales.
- 6 Toque **Start**. Si se ha ajustado una hora de inicio retardada, la hora de inicio aparecerá en la pantalla.
- 7 Cuando se alcanza la temperatura de la sonda ajustada, el horno se apaga automáticamente.

Cambiar Cook Settings

- 1 Toque el icono de flecha  a la derecha de la pantalla para subir la pantalla de Configuración de Cocción.
- 2 Cambie los ajustes como desee.
- 3 Toque **Aplicar**.

Para detener la cocción

- 1 Toque **Stop** en la pantalla y, a continuación, seleccione Stop.

NOTA IMPORTANTE

Toque Stop en la pantalla en cualquier momento para cancelar una operación de cocción. Para evitar que se rompa la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarlos.

**PRECAUCIÓN**

- **Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. No toque el asador.** Si no se cumple con esta precaución, se pueden producir lesiones personales graves.
- **Para evitar daños en la sonda para carne, no use una pinza para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**
- **La precisión de la lectura de la temperatura puede depender de la ubicación de la sonda. Asegúrese de que la punta esté insertada y centrada en la parte más gruesa del alimento, lejos de la grasa, los huesos o los cartílagos. Si la sonda se inserta a poca profundidad, puede proporcionar una lectura falsa, lo que daría lugar a alimentos poco cocidos o demasiado cocidos. Verifique siempre las temperaturas internas en varios puntos con un termómetro de cocina secundario para garantizar la seguridad alimentaria.**

Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de comida	Temperatura interna objetivo	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne	160 °F (71 °C)	
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Carne fresca de res, ternera, cordero	Filetes, asados, chuletas	145 °F (63 °C)	Poco cocido: 130 °F (54 °C) A punto: 140 °F (60 °C) Medio: 150 °F (66 °C) Bien cocido: 160 °F (71 °C)
Aves	Pollo o pavo entero	165 °F (74 °C)	
	Pechugas o asados de ave		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (independiente o dentro del ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 170 °F (77 °C)
	Jamón fresco (sin procesar)		Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón precocinado (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	
Sobras y guisados	Sobras	165 °F (74 °C)	Cocine durante 45-60 minutos o hasta el punto deseado
	Guisados		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (63 °C)	
	Filete de pescado (lado del pescado)		
	Lomos o porciones de pescado		

My Recipe (Mis recetas)

Para menús de cocción de uso frecuente, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla de acceso rápido.

Creación de My Recipe

- Cuando se combinan dos o más modos de cocción, se debe ajustar el tiempo de cocción o la temperatura de la sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función Probe no se puede utilizar con los modos Broil, Warm o Proof.


- 1 Toque **My Recipe** en la pantalla Main.
- 2 Toque **Create** para crear una nueva tecla de acceso rápido.
- 3 Seleccione un primer modo de cocción en la pantalla y establezca la temperatura deseada y el tiempo de cocción.
- 4 Si no hay fases de cocción adicionales, toque **Done**. Para añadir otra fase de cocción, ajuste el tiempo de cocción o la temperatura de la sonda para la primera fase. A continuación, toque **Add Stage**.
- 5 Repita los pasos 3-4 hasta que se hayan introducido todas las fases de cocción deseadas. Luego toque **Done**.
- 6 Introduzca un nombre para su receta con el teclado y toque **Save**.
- 7 El nombre de la receta se agrega al menú My Recipe.

NOTA


- Si la sonda se insertó en el conector del horno para añadir una temperatura de la sonda, recuerde retirarla.

Edición de My Recipe

- La función Edit no puede añadir ni quitar fases de cocción a una receta. Sólo se puede cambiar la temperatura del horno, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.

- 1 Toque **My Recipe** en la pantalla Main.
- 2 Seleccione la receta que desea editar y toque el ícono de lápiz  en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- 3 Edite los ajustes de la primera fase de cocción y toque **Done** para pasar a la siguiente etapa de cocción, si la hubiera.
- 4 Edite la siguiente etapa de cocción, toque **Done** y pase por todas las fases de cocción de la misma manera.
- 5 Una vez editada la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o guarde el nombre anterior, luego toque **Save**.

Eliminación de My Recipe

- 1 Toque **My Recipe** en la pantalla Cooking Modes.
- 2 Seleccione la receta y toque el ícono de la papelera  en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- 3 Toque **Delete**.


Recent Cook (Cocción reciente)

Utilice esta función para acceder rápidamente a los modos de cocción usados recientemente.

Remote Start (Inicio remoto)

Si el aparato está registrado en una red Wi-Fi doméstica, la función de precalentamiento del horno se puede iniciar o detener utilizando la aplicación de teléfono inteligente LG ThinQ.

Preparación del horno para Remote Start

- 1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para precalentar. No coloque comida en el horno. Cierre la puerta del horno. Remote Start (Comienzo remoto) solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.
- 2 Toque el icono de settings  en la parte superior de la pantalla principal. Toque el interruptor deslizante junto **Remote Start (Inicio remoto)**.
- 3 Siga las instrucciones en la aplicación LG ThinQ para teléfonos inteligentes para usar la función Remote Start.

NOTA

- La función de Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
 - Inicio remoto no está nunca conectado en la aplicación del teléfono inteligente.
 - Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El icono Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del dispositivo. Si el icono de Wi-Fi no está iluminado, utilice la aplicación de teléfono inteligente para seleccionar la red Wi-Fi o conectar el producto.
- Una conexión Wi-Fi inadecuada podría retrasar la función Remote Start.
- Desconecte la sonda si está conectada.

Modo Auto Cook (Autococción)

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

Configuración del modo Auto Cook

- 1 Toque **Auto Cook** en la pantalla de principal.
- 2 Deslice o toque las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
- 3 Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
- 4 Toque **Start**.

Guía de Auto Cook (Autococción)

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

NOTA

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

† Probar conexión requerida en este menú. Conecte la sonda correctamente.

Carne de res			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Solomillo de res [†]	2-4 lb.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto Instrucciones Prepare el solomillo de ternera, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el solomillo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2	
Ternera asada [†]	2-4 lb.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto Instrucciones Prepare el lomo de ternera, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el lomo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2	
Costilla [†]	8-12 lb.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto Instrucciones Prepare el chuletón. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el chuletón en la bandeja para asar.
	Bandeja para asar	2	

Cerdo			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Costillas de cerdo	2-4 lb.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare las costillas de cerdo, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque las costillas de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2	
Chuletas de cerdo	1-6 UD.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare las chuletas de cerdo, de unas 6 oz. cada una, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque las chuletas de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	4	

Cerdo			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Lomo de cerdo†	2-4 lb.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare los lomos de cerdo, de unas 4 pulgadas de diámetro, recortados. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque los lomos de cerdo en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	2	
Solomillo de cerdo†	2-4 lb.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare los solomillos de cerdo, 2-3 pulgadas de diámetro, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque los solomillos de cerdo en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	2	

Cordero			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Costillas de cordero†	2-4 lb.	Refrigerado	<p>Ingredientes Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra molida al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare el costillar de cordero, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque el costillar de cordero en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	2	
Pierna de cordero hueso†	5-7 lb.	Refrigerado	<p>Ingredientes Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra molida al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare la pata de cordero, recortada. Pincélela o rocíela ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque la pata de cordero en la bandeja para asar.</p>
	Bandeja para asar	2	

Salchicha			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Salchicha italiana	1-8 UD.	Refrigerado	<p>Prepare las salchichas, de unas 3.5 oz. cada una. Rocíe una bandeja bordeada con spray para cocinar. Coloque las salchichas italianas en la bandeja mediana y separe las salchichas 1 1/2 pulg. unas de otras.</p>
	1/2 Bandeja	4	<p>Cuando el horno emita un pitido, dé la vuelta a salchicha italiana.</p>
Perrito caliente	1-8 UD.	Refrigerado	<p>Prepare los hot dogs, de unas 2 oz. cada uno. Rocíe una bandeja bordeada con spray para cocinar. Coloque los hot dogs en la bandeja mediana y separe los hot dogs 1 1/2 pulg. unos de otros.</p>
	1/2 Bandeja	4	<p>Cuando el horno emita un pitido, dé la vuelta a hot dog.</p>

Pescado			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Filete de pescado	1-4 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare los filetes de pescado, de unos 7 oz. cada uno, y 1~1.5 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	
Filete de bacalao	1-4 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare los filetes de bacalao, de unos 7 oz. cada uno, y 1~1.5 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	
Filete de salmón	1-4 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare los filetes de salmón, de unos 7 oz. cada uno, y 3/4 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	
Gambas al horno	1-2 lb.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare el camarón, pélelo y devénelo (si es necesario). Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque el camarón en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	
Filete de tilapia	1-4 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare los filetes de tilapia, de unos 7 oz. cada uno, y 1~1.5 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	
Colas de langosta	1-2 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal, pimienta al gusto, 1 cda. de mantequilla - fundida</p> <p>Instrucciones Prepare las colas de langosta, de unas 5 oz. cada una. Corte las colas de langosta dejándolas abiertas en dos mitades. Pincélelas con mantequilla derretida. Agregue sal al gusto. Coloque las colas de langosta en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	

Pescado			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Filete de salmón	1-4 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare las rodajas de salmón, de unos 7 oz. cada uno, y 1.5~2 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el salmón en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	
Filete de atún	1-4 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal, pimienta, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare las rodajas de atún, de unos 7 oz. cada uno, y 1.5~2 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el atún en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	

Aves de corral			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Pollo asado†	4-6 lb / chicken	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare el pollo, unos 4~6 lb. Ase el pollo retirando el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pollo con la piel mirando hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	2	
Muslos de pollo	4-16 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare los muslos de pollo, de unas 4 oz. cada uno. Pincélelos o rocíelos ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los muslos de pollo en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	
Alitas de pollo frescas	10-20 UD.	Refrigerado	<p>Ingredientes Sal, pimienta, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare las alitas de pollo frescas, de unas 3 oz. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las alitas de pollo frescas en la rejilla de la asadera.</p>
	Rostizar en la asadera	4	
Alitas de búfalo Congeladas	10-20 UD.	Congelado	<p>Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto</p> <p>Instrucciones Prepare las alitas de búfalo congeladas, de unas 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.</p>
	Rostizar en la asadera	4	

Aves de corral			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Alitas de pollo Congeladas (crudas)	10-20 UD.	Congelado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto
	Rostizar en la asadera	4	Instrucciones Prepare las alitas de pollo congeladas, de unas 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.
Pechugas de pollo	1-8 UD.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto
	Rostizar en la asadera	4	Instrucciones Prepare las pechugas de pollo frescas, de unas 6 oz. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pollo en la rejilla de la asadera.
Pollo entero†	5-7 lb / chicken	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto
	Rostizar en la asadera	2	Instrucciones Prepare el pollo entero, de unas 5~ 7 lb. Are el pollo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pollo entero en la rejilla de la asadera.
Pechugas de pavo†	1-4 UD.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto
	Rostizar en la asadera	2	Instrucciones Prepare las pechugas de pavo, de unas 3 lb. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pavo en la rejilla de la asadera.
Pavo entero†	12-16 lb.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto
	Rejilla en bandeja para asar	1	Instrucciones Prepare el pavo entero, de unas 12~ 16 lb. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo entero en la bandeja para asar.
Pavo relleno†	12-16 lb.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto
	Rejilla en bandeja para asar	1	Instrucciones Prepare el pavo, de unas 12~16 lb. Agregue el relleno a la cavidad del pavo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo con el relleno en la bandeja para asar.
Pavo a la plancha†	7-12 lb.	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto
	Rejilla en bandeja para asar	2	Instrucciones Prepare el pavo, unos 7~12 lb. Ase el pavo retirando el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pavo con la piel mirando hacia arriba en la bandeja para asar.

Guiso			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Lasaña casera	1 cazuela (6 raciones)	Espacio	<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 lb. de carne picada, cocida 32 oz de queso ricotta 2 tazas de queso mozzarella 1/2 taza de queso parmesano rallado 2 huevos 2 tarros de 24 onzas de salsa de tomate 1 caja de láminas de lasaña sin hervir <p>Instrucciones</p> <p>6 raciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle el queso ricotta, 1 taza de queso mozzarella y 1/4 de taza de queso parmesano en un bol. Agregar los huevos y mezclar. 2. Unte el fondo de la fuente para el horno con 1 taza de salsa de tomate. 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 otras 4 láminas de lasaña y la salsa de tomate restante. 6. Espolvoree con los quesos mozzarella y parmesano restantes. 7. Cubrir con lámina mientras se pre-calienta. 8. Luego del precalentamiento, coloque la fuente para el horno cubierta sobre la rejilla. 9. Cuando el horno emita un pitido, remueva el papel de aluminio. 10. Continúe horneando hasta completar la cocción.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	4	

Guiso			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Macarrones con queso caseros	1 cazuela (6 raciones)	Espacio	<p>Ingredientes</p> <p>Cobertura de pan rallado 1 taza de pan rallado panko 2 cdas. de mantequilla sin sal, fundida</p> <p>Macarrones 1 libra de pasta de macarrones</p> <p>Salsa de queso 4 cdas. de mantequilla sin sal 1/3 taza de harina para todo uso 1 cdta. de mostaza molida 1 cdta. de pimentón molido 5 tazas mitad y mitad 4 oz de queso fundido 12 oz de queso cheddar blanco curado, rallado 4 oz de queso gouda ahumado, rallado 1 cdta. de salsa sriracha</p> <p>Instrucciones</p> <p>6 raciones Cobertura de pan rallado 1. En un bol, combine el pan rallado y la mantequilla fundida, reservar.</p>
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	3	<p>Macarrones</p> <p>1. Cueza la pasta en una olla grande para hervir, con agua y sal hasta que esté al dente, siguiendo las recomendaciones del envase. Escorra y reserve.</p> <p>Salsa de queso</p> <p>1. En la misma olla en la que se ha cocido la pasta, funda las 4 cdas. de mantequilla a fuego medio. Agregar la harina y mezclar con la mantequilla. 2. Incorpore la mostaza molida y el pimentón a la mezcla de mantequilla y harina. Cocine esta mezcla durante 2 minutos, mezclando con frecuencia. 3. Agregar la mitad y mitad poco a poco para evitar grumos. 4. Llevar la mezcla de mantequilla y harina a fuego lento, mezclando de vez en cuando hasta el fondo de la olla. 5. Bajar el fuego y mezclar con frecuencia durante cinco minutos hasta que la salsa haya espesado. 6. Agregar el queso fundido y mezclar para fundirlo con la salsa. 7. Retirado del fuego, agregue los quesos cheddar y gouda, poco a poco, hasta que todos los quesos se hayan fundido en la salsa. 8. Agregue la salsa sriracha. 9. Agregue la pasta escurrida y mezcle para combinarla con la salsa de queso. 10. Ponga la mezcla de pasta y salsa de queso en una cazuela. 11. Cubra uniformemente con la mezcla de pan rallado. 12. Una vez precalentada, introduzca la fuente en el horno.</p>

Guiso			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Patatas gratinadas	1 cazuela (6~8 raciones)	Espacio	<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 cda. de mantequilla sin sal, temperatura ambiente 1 diente de ajo, machacado 2 1/2 libras de papas Yukon Gold o 4-5 papas russet, lavadas 2 1/2 tazas de nata espesa 4 oz de queso gruyere o parmesano rallado sal kosher y pimienta negra molida al gusto <p>Instrucciones</p> <ul style="list-style-type: none"> 6-8 raciones 1. Untar generosamente la cazuela con mantequilla. 2. Frote el diente de ajo machacado por toda la cazuela untada con mantequilla. 3. Corte las papas en rodajas de 1/8 de pulgada de grosor con un cuchillo o una mandolina. 4. Prepare la dauphinoise colocando una porción de la nata espesa en el fondo de la cazuela. 5. A continuación, ponga algunas de las papas cortadas, el queso y salpimiente. 6. Agregue más nata espesa y repita la operación con las papas, el queso, la sal y la pimienta. 7. Continúe formando capas de papas hasta llenar la cazuela. 8. Cubrir la capa superior de patatas con papel pergaminado. Presione el papel para que toque las papas. 9. Luego del precalentamiento, coloque la fuente para el horno cubierta directamente sobre la rejilla. 10. Cuando el horno emita un pitido, retire el papel de pergamino.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	3	

Pizza			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Corteza fina congelada	1 pizza (unas 18.5 oz)	Congelado	<ul style="list-style-type: none"> 1. Retire la pizza del envase. 2. Luego del precalentamiento, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	4	
Rollos de canela refrigerados	1 pizza (unas 29 oz)	Congelado	<ul style="list-style-type: none"> 1. Retire la pizza del envase. 2. Luego del precalentamiento, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	4	

Pizza			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Pizza casera	Pizza 14 pulgadas (6-8 raciones)	Espacio	<p>Ingredientes</p> <p>Masa 8 oz de harina común, 1/2 cda. de sal kosher, 1/2 taza de agua tibia, aproximadamente 115°F, 1/8 cdta. de azúcar, 1/2 cda. de levadura seca activa, 1 cda. de aceite de oliva + más para untar</p> <p>Salsa casera 1 lata de 28 oz de tomates pelados enteros (preferiblemente San Marzano) 1 lata de 6 oz de pasta de tomate, 1 cda. de albahaca fresca, picada en trozos grandes 2 cdas. de aceite de oliva o mezcla de aceites de oliva, 1 cda. de sal kosher 1/2 cdta. de pimienta negra, 1 cda. de ajo granulado, 1 cda. de azúcar ※ Para simplificar, se puede utilizar salsa comprada en la tienda.</p> <p>Pizza 1/2 a 3/4 de taza de salsa, 8 oz de queso mozzarella rallado</p> <p>Instrucciones 6-8 raciones (hace una pizza de 14")</p> <p>Masa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En el bol de una batidora eléctrica, batir la harina y la sal. 2. En otro bol, agregue el agua, el azúcar, la levadura y el aceite de oliva. 3. Bata la mezcla de levadura. Déjela a un lado hasta que haga espuma y burbujas, unos 3-5 minutos. 4. Coloque el bol de la batidora en el soporte de la batidora y acople el gancho amasador. 5. Agregue la mezcla de levadura a la harina y empiece a amasar a velocidad media durante 8 1/2 minutos. Si la masa no está completamente mezclada, mezcle durante un minuto más. Si la masa se pega al bol, agregue otro 1/4 de taza de harina y mezcle durante 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 empiece a formar una bola doblándola suavemente sobre sí misma. 7. Colóquela en una bandeja ligeramente aceitada. 8. Unte la bola de masa con aceite de oliva para mantenerla húmeda. 9. Cubra con film transparente y deje que la masa suba hasta que doble su tamaño, aproximadamente una hora. 10. Voltee la bola de masa sobre una superficie ligeramente enharinada. 11. Empiece a dar forma a la bola de masa presionando con la punta de los dedos para formar un círculo redondo de 6 pulgadas. 12. Utilice una pequeña cantidad de harina. <p>Salsa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Abra las latas de tomate y vacíelas en una batidora. 2. Pique la albahaca. 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 hasta formar un círculo, dándole la vuelta varias veces y agregando una pizca de harina si la masa está pegajosa. Cuando tenga un círculo de 6 u 8 pulgadas, empiece a estirar la masa con el rodillo, volteándola ligeramente para mantener la forma circular. 2. Coloque la masa de pizza en una paleta 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. Utiliza el cortapastas para hacer huecos en la masa. 4. Estos agujeros evitan que se formen burbujas en la masa de la pizza. 5. Extienda uniformemente la salsa por toda la superficie de la masa, dejando un hueco de 1 pulgada alrededor del borde exterior de la masa. 6. Coloque el queso encima de la salsa. 7. Deje un borde de aproximadamente media pulgada desde el borde de la salsa. De esta forma, el queso se extenderá y quedará encima de la pizza. 8. Coloque el molde o la paleta de pizza en el horno para que se reconozca la imagen. 9. Después de la cocción, enfríe por 5 minutos previo a cortar.
	Asadera para pizza	4	

Pastelería			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Croissants refrigerados	2~8 UD.	Refrigerado	Prepare los croissants. Enrolle los triángulos de croissant en forma de croissant. Coloque los cruasanes en la bandeja mediana sin engrasar. Luego del precalentamiento, vuelva a colocar la bandeja mediana con los croissants en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Panecillos congelados	1~6 UD.	Congelado	Coloque los panecillos congelados en la bandeja mediana. Luego del precalentamiento, vuelva a colocar la bandeja mediana con los panecillos congelados en el horno
	1/2 Bandeja	3	
Rollos de canela refrigerados	1 lata (8 rollitos)	Refrigerado	Prepara los Rolls de Canela. Colocar los rollos con canela en un pan de pastel sin engrasar. Después de precalentar, coloque la sartén con los rollos de canela de nuevo en el horno.
	molde de pastel redondo de 9 pulgadas	3	

Verduras			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Zanahorias baby	15-30 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Lave y pele (si es necesario) las zanahorias baby. 2. Pincélelas o rocielas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque las zanahorias baby en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Zanahorias, cortadas en dados	15-30 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Lave y pele (si es necesario) las zanahorias baby. 2. Pincélelas o rocielas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque las zanahorias baby en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Setas blancas	5-20 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Si lo desea, corte las setas en dos mitades. 2. Pincélelas o rocielas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque las setas en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Espárragos	5-20 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Recorte los extremos más duros y fibrosos de los espárragos y deséchelos. 2. Pincélelas o rocielas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque los espárragos en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	

Verduras			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Brócoli	15-30 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Corte el brócoli en ramilletes del tamaño de un bocado. 2. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque el brócoli en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Coliflor	15-30 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Corte el coliflor en ramilletes del tamaño de un bocado. 2. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque el coliflor en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Coles de Bruselas	15-30 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Corte las coles de bruselas en dos mitades, o en cuatros si son grandes. 2. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque las coles de bruselas en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Remolacha, cortada	15-30 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Pele y corte las remolachas en cubos de 1/2~3/4 pulg 2. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque las remolachas en cubos en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Boniato, en dados	15-30 oz	Espacio	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Pele y corte los camotes en cubos de 1/2~3/4 pulg. 2. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque los camotes en cubos en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Boniato, entero	1-4 UD. (8 oz cada uno)	Espacio	1. Lave y perforo la piel por todos los camotes. 2. Coloca los camotes directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	3	
Tomates cherry	15-30 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Lave los tomates cherry. 2. Remueva los tallos, si los hay. 3. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 4. Agregue sal y pimienta al gusto. 5. Coloque los tomates cherry en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	

Verduras			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Mazorca de Maíz	1 hoja (8~12 oz cada uno)	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto, 1/2 cda. de aceite por (1/2) pieza Instrucciones 1. Retire las hojas y los pelos de los elotes y córtelos por la mitad. 2. Pincéelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque el elote en la bandeja mediana. 5. Cuando el horno emita un pitido, gire la comida.
	1/2 Bandeja	3	
Guisantes	10-20 oz	Refrigerado	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Lave los ejotes. 2. Pincéelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque el ejotes en una bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	

Patatas			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Patatas fritas caseras	15-30 oz	Espacio	Ingredientes Para 15 oz de papas Yukon Gold 2 cdas. de aceite de oliva 1 cda. de sal kosher 1/2 cda. de pimienta negra molida 1 cda. de pimentón ahumado 1/2 cda. de ajo en polvo 2 cdas. de perejil picado, para decorar Instrucciones 1. Corte las papas en dados de 1" y colóquelos en una bandeja mediana. 2. Sazone las papas con sal, especias y aceite de oliva. Mezclar bien. 3. Áselas por 20 minutos dependiendo del tamaño, mezclándolas a mitad del proceso de cocción. 4. Adorne con hierbas frescas para dar color y sirva inmediatamente.
	1/2 Bandeja	3	
Cuñas de patata	15-30 oz	Espacio	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Lave y corte las papas en gajos. 2. Pincéelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3. Agregue sal y pimienta al gusto. 4. Coloque las papas en una bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3	
Puré de patatas	15-30 oz	Espacio	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1. Cocer las papas russet en agua hirviendo por 15 minutos, colarlas y enfriarlas. 2. Combine todas las especias en un bol pequeño para mezclar. 3. Aplaste las papas con la punta de un cuchillo para aplanarlas. 4. Coloque las papas aplastadas en una bandeja mediana. 5. Agregue aceite de oliva y aderece.
	1/2 Bandeja	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Tarta de manzana	pastel de 9" (6 raciones)	Espacio	<p>Ingredientes</p> <p>Masa quebrada 2 1/2 tazas de harina de repostería, 1 cda. de sal, 1 cda. de azúcar 2 barras de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños y bien fría 4-6 cdas. de agua helada, según sea necesario</p> <p>Manzanas 8 manzanas ácidas, como la Granny Smith 2 cdas. de jugo de limón, 1/4 taza de azúcar, 1/2 cda. de canela molida 1/2 cda. de sal kosher, 1 cda. de mantequilla sin sal cortada en trozos pequeños</p> <p>Instrucciones hace un pastel de 9" 6 raciones Masa quebrada 1. Utilice un robot de cocina con cuchillas para mezclar la harina de repostería, la sal y el azúcar. 2. Agregue los trozos de mantequilla fría y bata hasta obtener una masa gruesa. 3. Agregue agua helada cucharada a cucharada y mezcle hasta que la masa esté homogénea. 4. Voltee la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y unirla. 5. Divida la masa en 2 porciones iguales y aplane cada una en forma de disco. Envuélvalas en film transparente y refrigérelas por una hora.</p> <p>Manzanas 1. Pele, retire la parte central, corte en cuartos y en 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> <p>Para montar la tarta 1. En una barra bien enharinada, extienda cada masa de tarta hasta que tenga un diámetro de 12 pulgadas. Utilice una de las masas extendidas para recubrir un molde de tarta hondo. 2. Agregue las manzanas al molde y úntelas con 1 cda. de mantequilla. 3. Utilice la otra masa para cubrir el relleno. Mete la masa superior por debajo de la masa inferior. Apriétala para cerrarla. 4. Haga unos cortes en la corteza superior para que salga el vapor. En un bol pequeño, mezcle 1 huevo y 1 cda. de leche. Unte la corteza superior con el huevo. 5. Una vez precalentado, coloque el molde de tarta directamente sobre la rejilla y un recipiente recubierto con papel de aluminio sobre la rejilla inferior. 6. Deje enfriar sobre una rejilla por 1 hora previo a servir.</p>
	Molde de tartas directamente en la rejilla y bandeja de goteo en la rejilla inferior	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Brownies	1 rejilla (6 raciones)	Espacio	<p>Ingredientes</p> <p>1/2 barra de mantequilla sin sal, 6 oz 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 cdtas. de sal kosher 1/2 taza + 2 cdas. de harina común</p> <p>Instrucciones</p> <p>6 raciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recubra un molde para hornear de 8"x8" con papel pergamino. 2. En un bol apto para microondas, mezcle la mantequilla y el chocolate. 3. Caliente en el microondas en intervalos cortos y remueva luego de cada intervalo hasta que se derrita y quede suave. 4. Agregue los azúcares y bata hasta que se mezclen. 5. Agregue los huevos de uno en uno, mezclando hasta que se incorporen. 6. Tamice el cacao en polvo, la sal y la harina en el bol y mezcle. 7. Vierta la masa en el molde de 8"x8". 8. Una vez precalentado el horno, vuelva a meter el molde en el horno. 9. Luego de la cocción, deje enfriar los brownies por 15 minutos en el molde previo a cortarlos.
	Bandeja de 8x8 pulgadas	3	
Bollos	1 hoja para 24 scones	Espacio	<p>Ingredientes</p> <p>2 1/4 tazas de harina de repostería, 2 cdas. de azúcar, 2 cdas. + 1 cdtas. de levadura en polvo 4 1/2 cdas. de sal kosher, 3 barras de mantequilla sin sal, enfriada y cortada en trozos pequeños 6 tazas de harina de uso general, 3 tazas de suero de leche</p> <p>Instrucciones</p> <p>Para 24 scones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice un robot de cocina con cuchillas para mezclar la harina de repostería, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. 2. Agregue los trozos de mantequilla fría y bata hasta obtener una mezcla que parezca una masa gruesa. 3. En un bol grande, combine la harina común con la mezcla del robot de cocina. 4. Agregue el suero de leche y mezcle hasta que la masa se forme. 5. Voltee la masa en una superficie enharinada y extiéndala con un rodillo hasta que tenga 1 1/2 pulg. de grosor. 6. Corte la masa con la forma deseada o utilice un cortador de galletas redondas. 7. Coloque los scones cortados en una bandeja mediana recubierta con papel pergamino. 8. Una vez precalentado el horno, vuelva a meter los scones en el horno para que se cocinen.
	1/2 Bandeja	3	
Bizcocho	2 tartas	Espacio	<p>Ingredientes</p> <p>1 taza de harina para tartas, 6 huevos grandes, separados 1 taza de azúcar, 3/4 de taza de azúcar para las yemas, 1/4 de taza de azúcar para las claras 2 cdas. de vainilla, 1/4 de cdtas. 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. Recubre el fondo de los moldes con papel pergamino y úntelos con mantequilla. Espolvoree los moldes con harina. 2. Mezcle las yemas de huevo con 3/4 de taza de azúcar con una batidora eléctrica. Bata a velocidad media-alta por 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 de varillas para montar las claras a punto de nieve. Agregue lentamente 1/4 de taza de azúcar y siga batiendo hasta que se formen picos firmes y brillantes. 4. Incorpore 1/3 de la mezcla de yemas a las claras montadas. 5. Tamice la harina de repostería sobre la mezcla de huevo e incorpórela con cuidado. 6. Reparta la masa a partes iguales en los moldes. 7. Luego de precalentar el horno, coloque los moldes en el horno y hornee. 8. Deje enfriar los pasteles por 5 minutos previo a invertirlos sobre una rejilla para enfriar.
	Molde para pasteles de 9 pulg.	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Tarta de queso	1 tarta (6-8 raciones)	Espacio	<p>Ingredientes</p> <p>Crujiente de galleta</p> <p>1 barrita de mantequilla sin sal, temperatura ambiente</p> <p>2 cdas. de azúcar granulada, 1 taza de azúcar moreno, 1 huevo</p> <p>1 taza de harina de uso general, 1/4 cdta. de bicarbonato sódico</p> <p>1/8 cdta. de levadura en polvo, 1/4 cdta. de sal</p> <p>Masa de tarta de queso</p> <p>2 lb. de queso crema a temperatura ambiente, 1 1/2 tazas de azúcar granulado</p> <p>2 huevos, 2 yemas, 5 cdas. de nata espesa, 1/2 cdta. de extracto de vainilla</p> <p>Instrucciones</p> <p>6-8 raciones</p> <p>Crujiente de galleta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precaliente el horno a 350°F en el modo Bake (Hornear). 2. Rocíe y recubra el molde desmontable de 9" con papel pergamino. 3. Coloque la mantequilla en el bol de una batidora de pie y empiece a ablandarla con el accesorio de pala. 4. Agregue el azúcar y el azúcar moreno y bátalos 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 sódico, la levadura en polvo y la sal al bol de la batidora y mezcle suavemente hasta que estén bien combinados. 7. Remueva el bol de la batidora y vacíelo en el molde preparado. Presione suavemente la masa de galletas para recubrir todo el fondo del molde desmontable. 8. Coloque el molde en el horno y hornee por 20 minutos. 9. Deje enfriar la galleta mientras prepara la masa de tarta de queso. <p>Masa de tarta de queso</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga el queso crema en el bol de una batidora de pie y mézclelo para ablandarlo. 2. Agregue el azúcar y mezcle hasta que esté bien combinado, unos 5 minutos. 3. Agregue los huevos y las yemas poco a poco para asegurarse de que están bien combinados. 4. Agregue la nata espesa y el extracto de vainilla y mezcle hasta que estén bien combinados. 5. Vierta la masa sobre la base de galleta enfriada en el molde desmontable. 6. Envuelva el fondo del molde desmontable con papel de aluminio, subiéndolo por los lados. 7. Coloque el molde desmontable envuelto en papel de aluminio en una cazuela más grande. 8. Agregue a la cazuela agua suficiente para que llegue hasta los lados del molde pero sin llegar por encima del papel de aluminio. 11. Una vez precalentado, coloque la cazuela con la tarta de queso en el horno y hornee. 12. Deje enfriar la tarta al baño maría por 1 hora. Pasada la hora, sáquela del baño maría y métala en el molde desmontable en el refrigerador durante toda la noche.
	Molde desmontable de 9" al baño maría	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Galletas con pepitas de chocolate	36 galletas (12 galletas)	Espacio	<p>Ingredientes (Para 3 docenas de galletas) 2 1/2 barras de mantequilla salada, 1 1/4 tazas de azúcar moreno, 1 taza + 2 cdas. de azúcar 2 huevos grandes, 1 cda. de extracto de vainilla, 3 2/3 tazas de harina para todo uso 1 1/4 cda. de levadura en polvo, 1 1/4 cda. de bicarbonato sódico 1 1/4 cda. de sal fina marina, 20 oz de pepitas de chocolate</p> <p>Instrucciones Cocinar 12 por bandeja. 1. Haga una crema de la mantequilla con los azúcares en una batidora eléctrica hasta que esté ligera, unos 5 minutos. Raspe el bol y la paleta según sea necesario. 2. Agregue los huevos de uno en uno, mezclando bien luego de cada incorporación. 3. Raspe el bol y la pala y agregue la vainilla. 4. Tamice juntos la harina, el polvo, el bicarbonato sódico y la sal. 5. Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda. 6. Raspe el bol y la paleta. 7. Incorpore las pepitas de chocolate. 8. Recubra bandejas medianas con papel pergamino. 9. Vierta la masa de galletas en los moldes siguiendo un patrón de 3x4. 10. Luego del precalentamiento, coloque la bandeja mediana en el horno. Hornee las galletas en una bandeja mediana cada vez.</p>
	1/2 Bandeja	3	
Baguette	2 medias baguettes	Espacio	<p>Ingredientes 0.25 oz de paquete de levadura seca activa, unas 3/4 cda. de levadura 11 oz de agua, unos 100°F 18 oz de harina panificable 1 cda. de sal</p> <p>Instrucciones 1. En un bol pequeño, disuelva la levadura en el agua templada con un batidor de varillas. 2. Agregue la mezcla de levadura y agua al bol de una batidora eléctrica. 3. Agregue la harina panificable y la sal al bol. 4. Utilice el gancho amasador para mezclar la masa a velocidad baja por 7 minutos. 5. Coloque la masa en un bol y déjela subir por 30 minutos o hasta que doble su tamaño. 6. Golpee la masa y déjela subir de nuevo hasta que doble su tamaño. 7. Remueva la masa y colóquela sobre una superficie plana. 8. Divida la masa en 2 partes iguales. 9. Dé forma de baguette pequeña a cada parte. 10. Coloque las baguettes en una bandeja mediana recubierta con papel pergamino. 11. Cubra las baguettes con papel film y deje que doblen su tamaño. 12. Una vez que las baguettes hayan doblado su tamaño, utilice un cuchillo de sierra y corte cada baguette con 3 tajos diagonales de cuatro pulgadas de largo y media pulgada de profundidad. 13. Coloque las baguettes en la bandeja mediana. 14. Una vez precalentada, introduzca la bandeja mediana en el horno.</p>
	1/2 Bandeja	3	

Postre			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Tarta de frutas	1 pay	Espacio	<p>Ingredientes</p> <p>Masa de pay 2 tazas de harina común, 1 1/2 cda. de azúcar, 1 cda. de azúcar moreno 1 1/2 barritas de mantequilla sin sal, fría y cortada en trozos pequeños 1 huevo entero, 1 yema de huevo, 2 cdas. de agua helada</p> <p>Crema pastelera 2/3 de taza de azúcar, 1/4 de taza de maicena pizca de sal kosher, 2 huevos grandes, 2 tazas de leche 2 cdas. de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños, 2 cdtas. de vainilla</p> <p>Instrucciones</p> <p>Masa de pay</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga la harina y los azúcares en el bol de un robot de cocina y pulse para mezclarlos. 2. Agregue los trozos de mantequilla fría y pulse hasta que la mezcla parezca 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. Remueva del bol de trabajo y forme un disco. Envuelva la masa en papel para envolver y métala en el refrigerador mientras se hace el relleno.
	Molde para tarta	3	<p>Crema pastelera</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En un cazo, mezcle el azúcar y la leche. Caliéntelo suavemente hasta que hierva a fuego lento. 2. En un bol, mezcle los huevos, la maicena, la sal y la vainilla. Agregue la mezcla de leche tibia a la mezcla de huevos en pequeñas cantidades para atemperar los huevos y evitar que se cuezan. 3. Vuelva a ponerlo todo en el cazo y cueza las natillas hasta que espesen y empiecen a burbujear. 4. Pásela por un colador de malla fina e incorpórela la mantequilla. Deje enfriar la crema pastelera a temperatura ambiente antes de utilizarla. <p>Para montar el pay</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saque la masa 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 con un rodillo hasta que tenga un grosor de 1/8". 4. Rocíe suavemente el molde para pays con spray para moldes y recubra el molde con la masa. 5. Luego de precalentar el horno, vuelva a meter el molde para pays en el horno. 6. Luego de la cocción, deje que se enfríe completamente la base del pay previo a agregar la crema pastelera y decorar con fruta fresca.
Magdalenas	1 molde	Room	<p>Ingredientes</p> <p>2 tazas de harina de uso general, 1/2 taza de azúcar, 2 cdtas. de levadura en polvo 1/2 cda. de sal kosher, 3/4 de taza de leche 1/2 taza de mantequilla sin sal, fundida y refrigerada, 2 huevos grandes</p> <p>Instrucciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recubra un molde para muffins con forros de papel y reserve. 2. En un bol pequeño, bata 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 mezclados. 4. Agregue los ingredientes secos a los húmedos y remueva con una espátula de silicona justo hasta que se mezclen. 5. Reparta la masa a partes iguales en los tazas para muffins. 6. Luego de precalentar el horno, a meter el molde para muffins en el horno.
	Molde para muffins	3	

Tostar			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Bagels	1-4 UD.	Espacio	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.
	Rostizar en la asadera	5	
Rebanadas de pan	1-4 UD.	Espacio	Coloque las rebanadas de pan sobre la rejilla de la asadera. Cuando el horno emita un pitido, gire el pan.
	Rostizar en la asadera	5	
Magdalenas inglesas	1-4 UD.	Espacio	Corte los muffins ingleses la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los muffins ingleses con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	5	

Producto Congelado			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Nuggets de pollo	10-40 UD. (0.6 oz cada uno)	Congelado	Coloque los nuggets de pollo congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Tiras de pollo	6-24 UD. (1 oz cada uno)	Congelado	Coloque las tiras de pollo congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Palitos de mozzarella	6-24 UD. (1 oz cada uno)	Congelado	Coloque los palitos de mozzarella congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Macarrones con queso	1 cazuela (40 oz)	Congelado	1. Remueva el guisado del envase. 2. Una vez precalentada, coloque la bandeja mediana con los macarrones con queso congelados de nuevo en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Burritos	1-8 UD. (5 oz cada uno)	Congelado	1. Remueva los burritos del envase. 2. Una vez precalentada, coloque la bandeja mediana con los burritos de nuevo en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Galletas	5-20 UD. (2 oz cada uno)	Congelado	Retire el envase y coloque los biscuits congelados en la bandeja para freír con aire de LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Patatas fritas	Bandeja para freír con aire	Congelado	Coloque los tater tots congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 12 oz.
	Air Fry Tray	3	

Producto Congelado			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Instrucciones estante	
Patatas fritas rectas	1-4 raciones	Congelado	Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 5 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Patatas fritas onduladas	1-4 raciones	Congelado	Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 8 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Patatas Hashbrowns	4-16 UD. (2.3 oz cada uno)	Congelado	Coloque los hash browns congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Patatas fritas dulces	1-4 raciones	Congelado	Coloque los camotes fritos congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 6 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Aros de cebolla	1-4 raciones	Congelado	Coloque los anillos de cebolla congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 5 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Filete de pescado empanado	4-16 UD. (2 oz cada uno)	Congelado	Coloque los filetes de pescado empanados y congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Salchicha para el desayuno	6-24 UD. (1 oz cada uno)	Congelado	Coloque las salchichas de desayuno congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Perros de maíz	2-8 UD. (2.75 oz cada uno)	Congelado	1. Quitar perros de maíz del embalaje. 2. Luego del precalentamiento, coloque media hoja de sartén con perros de maíz de nuevo en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Rollitos (egg rolls)	2-4 UD. (2.7 oz cada uno)	Congelado	1. Quitar rollitos (egg rolls) del embalaje. 2. Luego del precalentamiento, coloque media hoja de sartén con rollitos (egg rolls) de nuevo en el horno. 3. Cuando el horno emita un pitido, gire el rollitos (egg rolls).
	1/2 Bandeja	3	
Albóndigas	6-24 UD. (0.5 oz cada uno)	Congelado	1. Quitar albóndigas del embalaje. 2. Luego del precalentamiento, coloque media hoja de sartén con albóndigas de nuevo en el horno. 3. Cuando el horno emita un pitido, gire el albóndigas.
	1/2 Bandeja	3	
Pretzels	2-6 UD. (2.2 oz cada uno)	Congelado	1. Quitar pretzels del embalaje. 2. Luego del precalentamiento, coloque media hoja de sartén con pretzels de nuevo en el horno.
	1/2 Bandeja	3	

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

- **Smart Diagnosis™**
 - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Configuración**
 - Permite que el usuario pueda cambiar las configuraciones del horno, incluyendo el ajuste de auto conversión de convección y el termostato.
- **Scan to Cook (Escanear para cocinar)**
 - 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. La función Remote Start (Arranque remoto) debe estar activada en el horno para usar la función Scan to Cook.
- **Remote Start (Inicio remoto)**
 - Apague el horno o inicie el precalentamiento del horno de forma remota.
- **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.
- **Actualización de Firmware**
 - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

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 indicador de Wi-Fi 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.

NOTA

- 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.

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** Abra la aplicación **LG ThinQ** en el teléfono inteligente.
- 2** En la aplicación, seleccione el dispositivo de su lista de dispositivos conectados y después presione los puntos en la parte derecha superior de la pantalla.
- 3** Seleccione **Smart Diagnosis**, luego presione el botón **Start Smart Diagnosis**.

NOTA

- Si el diagnóstico falla en reiteradas oportunidades, siga las instrucciones a continuación.

- 4 Seleccione **Audible Diagnosis**.
- 5 Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
- 6 Mantenga el teléfono en posición hasta que la transmisión de tono haya finalizado. Observe el diagnóstico en el teléfono.

NOTA

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

Información del aviso de 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.

Especificaciones del equipo de radio

Tipo	Rango de frecuencia del operación	Potencia de salida (máx.)
LAN inalámbrico	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2 400 MHz - 2 483.5 MHz	

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

Aviso de la FCC

El siguiente aviso cubre el módulo transmisor contenido en este producto.

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

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente de aquel en el que está conectado el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

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

- 1) Este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que se reciba, incluida aquella 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 operar este equipo.

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.

MANTENIMIENTO

NOTA

- Dependiendo del modelo, su estufa puede contener diferentes módulos de cocina que requieran diferentes procedimientos de mantenimiento.
- Tenga cuidado al limpiar la estufa para aplicar solo limpiadores recomendados.



PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

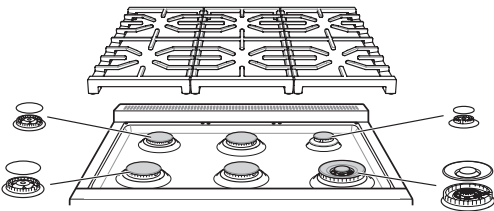
Panel de control

Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador de cristales. Retire la suciedad más gruesa con agua tibia y jabón. No use abrasivos de ningún tipo.

Quemadores de superficie a gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

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



	Quemador general
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar.

- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador oval desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Golpear un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de sacar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán bien si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, especialmente después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.



PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- No raye ni arañe los accesorios de los orificios de la base de la hornilla de cobre.
- Es normal que los quemadores de latón se empañen con el uso.

NOTA

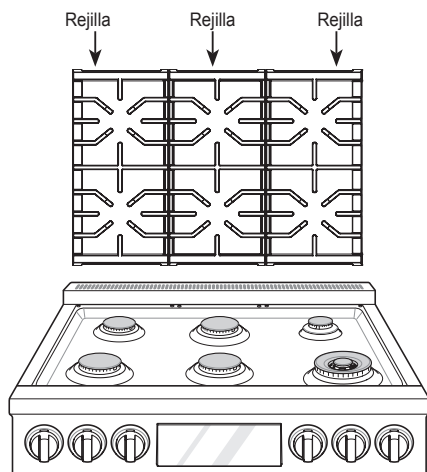
- Para limpiar los quemadores de latón, utilice limpiadores abrasivos o limpiadores líquidos.
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

Después de la limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

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

Rejillas de los quemadores

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



NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de las rejillas de los quemadores

PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.
- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un período prolongado, la superficie de esta puede perder color.

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

Exterior

Moldura pintada y decorativa

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad. Dejar actuar durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

Superficies de acero inoxidable

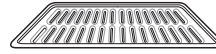
Para evitar arañazos, no utilice almohadillas de lana de acero:

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento de electrodomésticos de acero inoxidable sobre un paño húmedo o una toalla de papel.
- 2 Limpie un área pequeña, frotando con el grano del acero inoxidable si es aplicable.
- 3 Limpie con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
- 4 Repita según sea necesario.

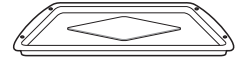
NOTA

- Use agua tibia jabonosa o un limpiador o pulidor de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Asadera y parrilla



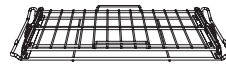
Parrilla



Asadera

- No almacene la asadera y la parrilla sucias en la estufa.
- No utilice el modo de autolimpieza para limpiar la asadera y la parrilla.
- Retire la parrilla de la asadera para limpiarla. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente apropiado.
- Use una almohadilla de fregado de plástico para limpiar la asadera y la parrilla en agua caliente y jabonosa.
- Para eliminar los restos de alimentos quemados, cubra la parrilla mientras esté caliente con un paño húmedo o jabonoso o toallas de papel y deje que el residuo se suavice.
- La asadera y la parrilla son aptas para lavavajillas.

Rejillas del horno



Rejilla deslizante



Rejilla

Retire las rejillas del horno antes de accionar el ciclo de autolimpieza.

- 1 Los alimentos derramados en las guías podrían hacer que las rejillas queden atascadas. Limpie las rejillas con un limpiador suave y abrasivo.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

Si las rejillas se limpian utilizando el ciclo de autolimpieza (no se recomienda), el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará apagado. Después de que el ciclo de autolimpieza esté completo, y el horno se haya enfriado, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto hará que las rejillas se deslicen más fácilmente en las guías de las mismas.

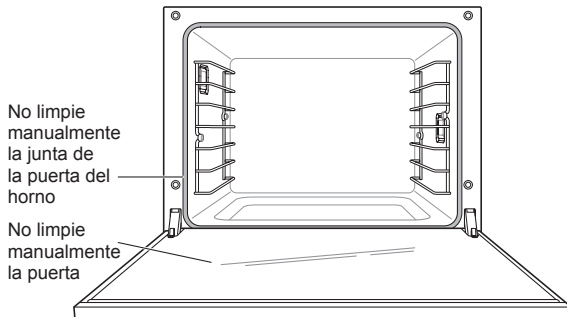
Puerta del horno

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




PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Luz de Horno

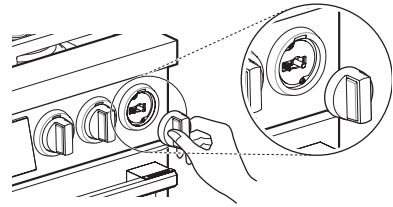
- La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. La luz se calienta cuando se enciende.
- Para evitar el riesgo de quemaduras, apague siempre la luz antes de limpiar el horno.
- Pulse el icono de luz del horno  situado en la parte inferior izquierda de la pantalla LCD para apagar la luz. Luego limpie la luz cuidadosamente.

Panel frontal y mandos

Lo mejor es limpiar el panel después de cada uso de la estufa. Para limpiarlo, use un paño húmedo y agua jabonosa suave o una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y pule con un paño suave.

Los mandos de control pueden retirarse para una fácil limpieza.

- 1 Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición OFF y sáquelas de los vástagos.
- 2 Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté colocada en la posición OFF centrada en la parte superior y deslice la perilla directamente sobre el vástago.



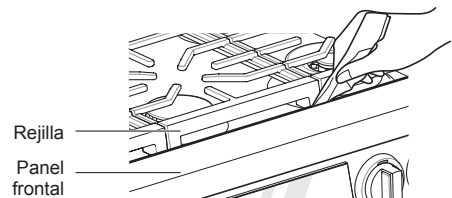
PRECAUCIÓN

- Para evitar dañar el acabado de las perillas y el panel del múltiple No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno.
- No trate de doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, y no cuelgue una toalla u otros objetos sobre ellos. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.
- No intente quitar los anillos LED de detrás de los mandos de control.

NOTA

Para evitar arañazos, no utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Retire los residuos que se acumulan en las fisuras con un paño doblado o un cuchillo de mesa.



NOTA

Tenga cuidado de no rayar la superficie.

EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. 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.

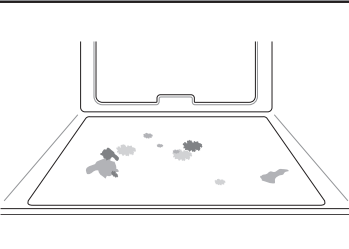
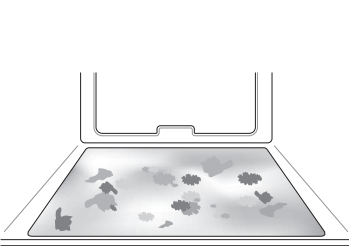
Si bien EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

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

Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; sin limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
 - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede abreviar el tiempo de la autolimpieza

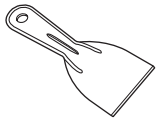
Cuándo usar EasyClean®

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean®		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
Self Clean*		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Guía de instrucciones de EasyClean®

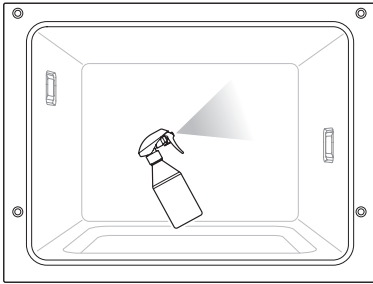
- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

- Espátula de plástico dura
- Raspador plástico para bandejas
- Raspador plástico para pintura
- Tarjeta de crédito vieja

- 3 Llene un envase rociador con $\frac{2}{5}$ (4 oz o 120 ml) de agua y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.
- 4 Use, por lo menos, 2 oz o 60 ml del agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno. Rocíe o vierta la taza restante de agua en el centro de la base de la cavidad del horno.



- 5 Llene y rocíe o vierta la taza restante 10 oz o 300 ml de agua 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

Use el ajuste de "niebla" del envase rociador para lograr una mayor cobertura. Se debe usar toda el agua 14 oz o 410 ml para cada cavidad del horno que se limpie. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

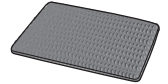
- 6 Cierre la puerta.
- 7 Deslice la pantalla LCD y toque **Cleaning** en la pantalla de principal. Luego seleccione **Easyclean** y toque **Start**.



PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo EasyClean®. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo EasyClean®, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Una vez finalizado el ciclo, abra la puerta del horno y espere 5 minutos antes de limpiar la superficie interior del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

- 8 Se emitirá un tono al final del ciclo de 10 minutos. Toque **Done** para borrar la pantalla y finalizar el tono.
- 9 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, se debe mantener suficiente agua en el fondo del horno para sumergir completamente toda la suciedad. Añada agua si es necesario. Coloque una toalla en el piso delante del horno para capturar cualquier agua que pueda derramarse durante la limpieza a mano.
- 10 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, fregue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.)



NOTA

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

- 11 Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y los demás accesorios.
- 12 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo Autolimpieza. 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 de Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- Si se olvida de saturar el interior del horno con agua antes de iniciar EasyClean®, pulse Stop para finalizar el ciclo. Espere a que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y luego rocíe o vierta agua en el horno e inicie 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 cloro para la limpieza en el horno. En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Consejos de limpieza

- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- 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.
- La cocina debe estar nivelada para asegurar 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.
- Si la suciedad dentro del horno no puede quitarse con agua tibia jabonosa, use un limpiador alcalino como bicarbonato de sodio o bórax.
- 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 la puerta permanece abierta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno inferior, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo Autolimpieza, es posible que sienta humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

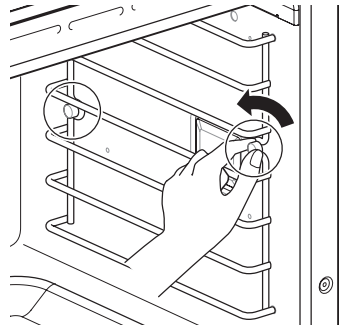
Antes de comenzar Autolimpieza

- Retire las rejillas del horno, la asadera, la parrilla, las guías de las rejillas del horno, todos los utensilios de cocina, papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Elimine cualquier derrame abundante de la parte inferior del horno.

Extracción de la guía de la rejilla

Antes de iniciar Self Clean, debe retirar la guía de la rejilla.

- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Gire los 2 tornillos en cada guía de la rejilla en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar las guías.



PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo Autolimpieza, el exterior de la cocina 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 que se emanan durante el ciclo Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo Autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.
- En no deberá usar los elementos de la parte superior de la cocina durante el ciclo de limpieza automática.

NOTA



- Retire las rejillas del horno y sus accesorios antes de iniciar el ciclo de Self Clean. Retire las guías del estante del horno. Consulte "Extracción de guías del estante".
- Si los bastidores del horno se dejan en la cavidad del horno durante el ciclo de autolimpieza, se decolorarán y resultarán difíciles de deslizar dentro y fuera.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua caliente y jabón. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no puede resistir la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o desgastado, haga que sea reemplazada.
- Elimine cualquier derrame abundante del fondo del horno.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Self Clean.
- Debe cortar el suministro de gas de la parte superior de la cocina antes de iniciar el ciclo de limpieza automática en de lo contrario, la limpieza automática se apagará después de 1 minuto.

Ajuste de Self Clean

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

Guía de Self Clean para suciedad

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno ligeramente sucia	Self Clean de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Self Clean de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Self Clean de 5 horas

- 1 Deslice la pantalla LCD y toque **Cleaning** en la pantalla de principal. Luego seleccione **Selfclean**.
- 2 Seleccione el tiempo de ciclo deseado.
- 3 Si lo desea, desplácese para configurar una hora de inicio retardada o toque el ícono del teclado numérico  para ingresar la hora de inicio directamente.
- 4 Toque **Start**. Lea las instrucciones en la pantalla y toque **OK**. El tiempo restante o la hora de inicio diferida aparecerán en la pantalla.
- 5 Una vez que se ha programado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente y aparece el ícono de bloqueo .

No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El cierre se libera automáticamente cuando el horno se ha enfriado.

PRECAUCIÓN

- No fuerce la puerta del horno cuando se visualice el ícono del candado. La puerta del horno permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado. Forzar la apertura de la puerta dañará a la misma.

NOTA

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo Self Clean debido al exceso de humo o fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean, toque el botón **STOP** o **POWER** en el lado izquierdo de la pantalla.

Durante el ciclo de Autolimpieza

- El ciclo Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Cuando se ejecute el ciclo Autolimpieza, es posible que sienta humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca el icono de bloqueo (⊗). La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo Autolimpieza

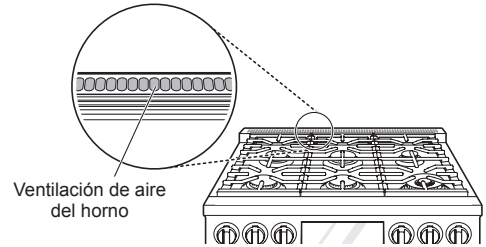
- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, 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 al calentamiento y enfriado. Esto es normal y no afecta su desempeño.

NOTA

- El ciclo Autolimpieza no se puede iniciar si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se enfríe. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, el icono de puerta bloqueada (⊗) aparece en la parte superior de la pantalla. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la retardada nunca se puede 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.

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.



Ventilación de aire del horno

PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos.** Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

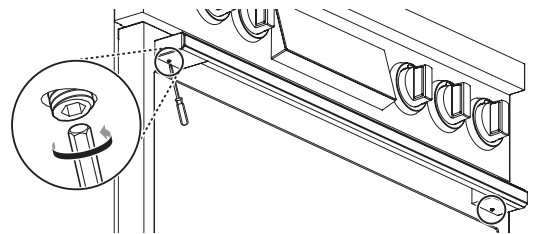
NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la cocina. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la cocina funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Ajuste del tirador de la puerta del horno

Hay dos tornillos, uno ubicado debajo de cada extremo del tirador.

Si el tirador está flojo o inestable, utilice una llave hexagonal de 1/16 de pulgada o 2,3 mm y gírela en sentido horario para apretarlo.



Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

NOTA

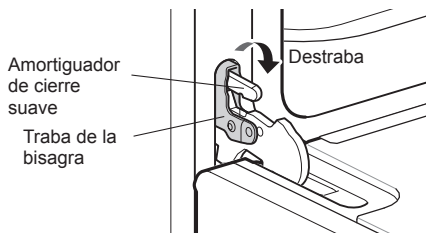
- Las piezas pueden ser modificadas debido a la mejora del producto y pueden tener un aspecto diferente al mostrado en las imágenes.

PRECAUCIÓN

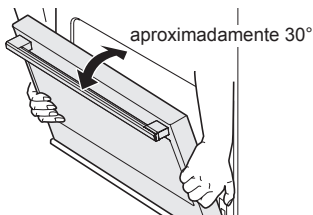
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- No levante la puerta por el mango. El mango no está diseñado para soportar el peso de la puerta y podría romperse.

Remoción de la puerta

- Abra totalmente la puerta.
- Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



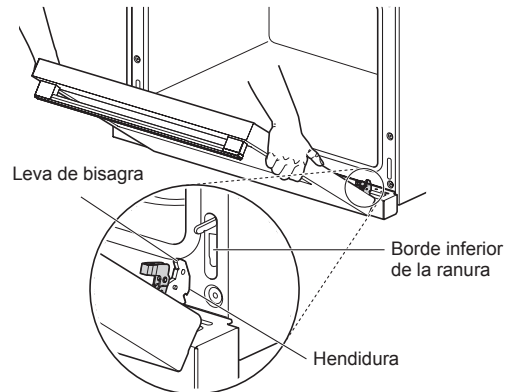
- Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente 30 grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



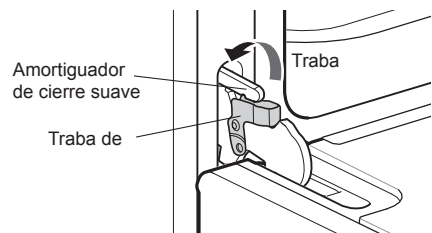
- Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

- Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



- Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.
- Bloquee las bisagras a ambos lados de la puerta, girándolas hacia atrás hacia las ranuras en el marco del horno hasta que se bloqueen.



- Cierre la puerta del horno.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas de 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?

- Las sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes de metal grueso.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.

¿Por qué los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso de la placa de cocción o del horno?

Según el ajuste de su placa de cocción o la temperatura seleccionada en su horno, es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección de Ajuste de temperatura del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

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

Su nueva cocina está diseñada para mantener un control 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. Es normal.

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?

No utilice nunca papel de aluminio para revestir el fondo o los costados del horno. 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 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).

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en 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

Puede utilizarse papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, un incendio o lesiones.



¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de Autolimpieza?

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.

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

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 deslizamiento mejor.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la cocina no esté en modo Control Lock o de inactividad. El candado  se mostrará en la pantalla si Control Lock está activado. Para desactivar Control Lock, toque la pantalla para ver la ventana emergente de desbloqueo. Presione icono de bloqueo  durante 3 segundos para cancelar la función de desbloqueo. Si la pantalla está en modo inactivo (en blanco o apagada), presione la pantalla LCD para activar la pantalla.

Mi cocina todavía está sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean®. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo EasyClean® solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la cocina con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el horno después de ejecutar el ciclo EasyClean®.

Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean®, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?

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 afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso de EasyClean® usando agua suficiente.

Ciertos tipos de suciedad a base de azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si alguna suciedad persistente permanece en el horno, use la función Self Clean para limpiar completamente el horno.

La suciedad en las paredes de mi horno no sale. ¿Cómo puedo limpiar las paredes del horno?

La suciedad en las paredes laterales y traseras de la estufa puede ser más difícil de remojar completamente con agua. Trate de repetir el proceso EasyClean®.

¿EasyClean® conseguirá eliminar toda la suciedad y manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Ciertos tipos de manchas a base de azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están suficientemente empapadas en agua, esto puede afectar negativamente al desempeño de la limpieza.

Si las manchas rebeldes o acumuladas permanecen en el horno, utilice la función Self Clean. Consulte la sección Self Clean de este manual del propietario.

¿Hay algún truco para eliminar una parte de la suciedad rebelde?

Se recomienda raspar el suelo con un raspador de plástico antes y durante la limpieza con las manos. También se recomienda saturar completamente la suciedad con agua.

Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros. Para suciedad rebelde, se recomienda el ciclo Self Clean. Sin embargo, la limpieza automática sólo funciona en el horno. Consulte la sección Self Clean de su manual de usuario para obtener más información.

¿Es seguro que el ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean®?

Sí. El ventilador de convección, el quemador para asar o 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 de los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

Veó humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante EasyClean®. ¿Es normal?

Es normal. No es humo. En realidad, es vapor de agua del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante EasyClean®, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

EasyClean® puede ejecutarse con la frecuencia 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.



Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este electrodoméstico.

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

Sintomas	Causas/soluciones posibles
La cocina no está nivelada.	<ul style="list-style-type: none"> • Mala instalación. Coloque el estante en el centro del horno. Coloque un nivelador en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación que se encuentran en la base de la cocina hasta que el estante quede nivelado. • Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la cocina. • Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación. • La alineación del armario de la cocina puede hacer que parezca que la cocina está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la cocina.
No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.	<ul style="list-style-type: none"> • Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico. • El tapete interfiere con la cocina. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la cocina sobre el tapete. • El dispositivo antivuelco está activado.
El control del horno pita y muestra cualquier código de error de fallo.	<ul style="list-style-type: none"> • Error de control electrónico. Pulse OK para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si el fallo se repite, registre el número de fallo. Pulse OK y póngase en contacto con un agente de servicio.
Los quemadores de superficie de la cocina de gas no se prenden ni queman uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra. • Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. • Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.
El horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra. • Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. <ul style="list-style-type: none"> - Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • Horno demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.
El electrodoméstico no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en la toma. Revise los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. • Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Este horno utiliza lámpara halógena que debe ser reparada o reemplazada por un técnico autorizado.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
<p>El horno emite mucho humo cuando asa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. • La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. • La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza. • El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. <ul style="list-style-type: none"> - Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
<p>La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • No se precalentó el horno antes de cocinar. <ul style="list-style-type: none"> - Para asar u hornear correctamente, precaliente el horno hasta que alcance la temperatura ajustada antes de colocar la comida dentro del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
<p>La comida no se asa correctamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se está usando el estante en una posición incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • La batería de cocina no es adecuada para asar. <ul style="list-style-type: none"> - Use una asadera con rejilla. • Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. <ul style="list-style-type: none"> - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
<p>La temperatura del horno es muy alta o muy baja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
<p>El horno no se limpia automáticamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. <ul style="list-style-type: none"> - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Autolimpieza. • No se puede iniciar un ciclo Self Clean si la función de bloqueo del horno está activa.
<p>Sonido de “crujido” o “explosión”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. <ul style="list-style-type: none"> - Es normal.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Ruido del ventilador.	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> - Es normal. • Los ventiladores existentes para el enfriamiento de la estufa se activan y desactivan de acuerdo con la temperatura de la misma. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal.
El ventilador de convección se detiene.	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal.
Humo excesivo durante un ciclo Self Clean	<ul style="list-style-type: none"> • Suciedad excesiva. <ul style="list-style-type: none"> - Pulse el botón STOP. Abra las ventanas para que salga el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo Self Clean. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. • Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca el icono de bloqueo  en la pantalla. • Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.
El horno no se queda limpio después de un ciclo Self Clean	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están bien ajustados. <ul style="list-style-type: none"> - Vea la sección Self Clean. • El horno estaba muy sucio. <ul style="list-style-type: none"> - Limpie los derrames abundantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios podrían necesitar ser limpiados nuevamente o durante un período de tiempo más largo.
El icono de la puerta bloqueada  se muestra en la pantalla cuando se quiere cocinar	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo. <ul style="list-style-type: none"> - Pulse el botón STOP. Deje que el horno se enfríe.
Olor a quemado o aceite que sale de la ventilación	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. <ul style="list-style-type: none"> - Para acelerar el proceso, establezca un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Vea la sección Self Clean.
Las rejillas del horno son difíciles de deslizar	<ul style="list-style-type: none"> • Las rejillas brillantes de color plata se limpiaron en un ciclo Self Clean. <ul style="list-style-type: none"> - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de las rejillas del horno con la toalla de papel.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none">• La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada de forma incorrecta.<ul style="list-style-type: none">- Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo.• Los datos móviles de su teléfono inteligente están activados.<ul style="list-style-type: none">- Desactive los datos móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el dispositivo.• El nombre de la red inalámbrica (SSID) está configurado incorrectamente.<ul style="list-style-type: none">- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números en inglés. (No utilice caracteres especiales.)• La frecuencia del router no es de 2,4 GHz.<ul style="list-style-type: none">- Sólo se admite una frecuencia de router de 2,4 GHz. Ajuste el router inalámbrico a 2,4 GHz y conecte el dispositivo al router inalámbrico. Para comprobar la frecuencia del router, consulte con su proveedor de servicios de Internet o con el fabricante del router.• La distancia entre el aparato y el router es demasiado grande.<ul style="list-style-type: none">- Si el electrodoméstico está muy lejos del router, puede que la señal sea débil y que no sea posible configurar la conexión correctamente. Acerque el router al electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.

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. POR FAVOR, VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS".

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

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Dos (2) años a partir de la fecha de compra minorista original, o desde la fecha de entrega según la ley aplicable	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados 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 piezas reemplazados 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 bajo esta 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 VARIÁN 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 fallas causadas por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe restringidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daños 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 o manipulación, incluidos rayas, muescas, astillados u otros daños al acabado, a menos que tales defectos se informen en el plazo de una (1) semana a partir de la entrega.

- Daños o fallos del Producto causados por 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 inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del Producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por LG.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

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

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department-Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

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

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

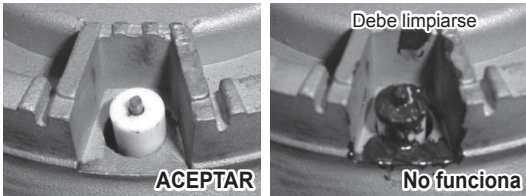
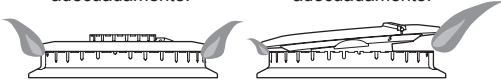
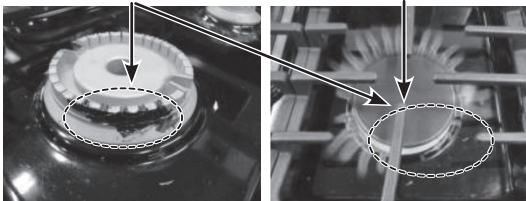
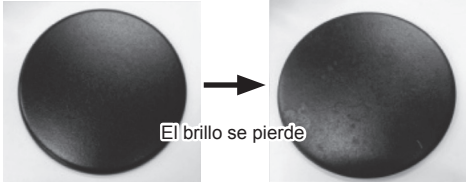
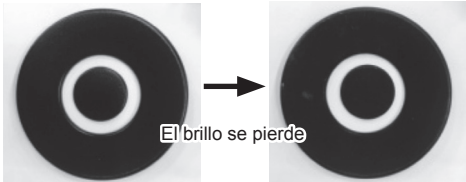
Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por 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.


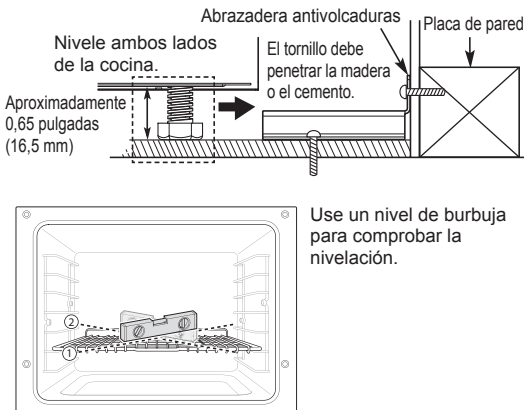
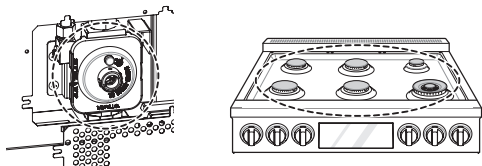
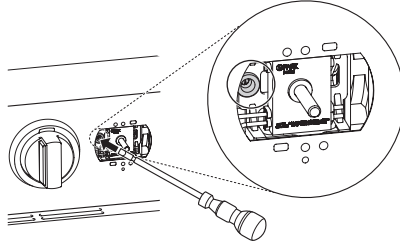
Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. 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.

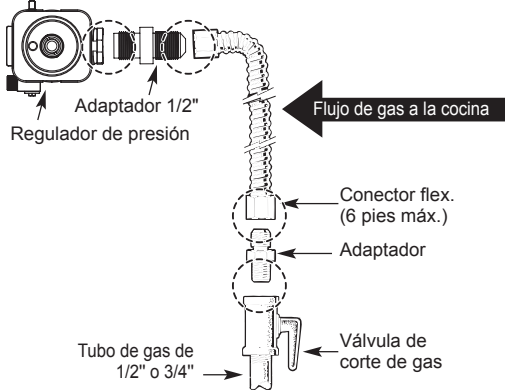
Exclusión. Usted puede quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a optout@lge.com con el siguiente Asunto: "Exclusión del arbitraje" o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial puede ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de [https:// www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued](https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued) al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

Sólo puede excluirse del procedimiento de resolución de conflictos en la forma descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para hacerlo. Excluirse de este procedimiento de resolución de controversias no afectará de ninguna manera la cobertura de la Garantía Limitada, por lo que usted continuará disfrutando de todos sus beneficios. Si conserva este producto y no se excluye, usted acepta todos los términos y condiciones de la cláusula de arbitraje descrita anteriormente.

Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la garantía:

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> Los quemadores no se encienden 	<p>Los puertos o electrodos de los quemadores obstruidos o sucios no permiten que el quemador funcione correctamente</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Revise y limpie el electrodo de gas.
<ul style="list-style-type: none"> Llama desigual. 	<p>1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador</p> <p>La cabeza del quemador está asentada adecuadamente. La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.</p>  <p>2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos.</p> <p>Los puertos están bloqueados por suciedad. Llamas desiguales</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes.
<ul style="list-style-type: none"> La tapa del quemador está apagada o ha cambiado de color 	<p>1. Rascar</p> <p>2. Uso de limpiadores detergentes o abrasivos</p> <p>Tapa de hornalla pequeña</p>  <p>Tapa de hornalla doble</p> 	<ul style="list-style-type: none"> No utilice lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar. Para eliminar los restos de alimentos quemados, remoje los cabezales del quemador en agua caliente durante 20-30 minutos. No utilice detergente.

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio. 	<p>La hoja de aluminio se derritió en el horno.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
<ul style="list-style-type: none"> La superficie es despareja. El horno está inclinado. 	<ol style="list-style-type: none"> La cocina no está nivelada. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique primero con el instalador.
<ul style="list-style-type: none"> Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP). 	<p>El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 2 partes: regulador, válvula del anafe).</p>  <p style="text-align: center;">Regulador Válvula del anafe</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador. Consulte el manual de instalación.
<ul style="list-style-type: none"> La llama es demasiado pequeña o demasiado grande. 	<ol style="list-style-type: none"> Presión de gas variable. El instalador no verificó.  <p style="text-align: center;">Tornillo de ajuste central</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador.

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> Olor a gas. 	<p>Conexión incorrecta</p> <p>Conexión del conector flexible</p>  <p>El diagrama muestra una línea de gas que comienza con un tubo de gas de 1/2" o 3/4" conectado a una válvula de corte de gas. Desde la válvula, un adaptador se conecta directamente a un conector flexible. El conector flexible está etiquetado como 'Conector flex. (6 pies máx.)'. El tubo flexible continúa hacia un adaptador de 1/2" que se conecta a un regulador de presión. Una flecha indica el 'Flujo de gas a la cocina' desde el regulador.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo de Usted.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

LG SIGNATURE

Customer Information Center

For inquiries or comments, call:
1-800-984-6306 USA