Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PARED COMBINADO

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

ESPAÑOL

WCEP6427*

MFL70581906
Rev.11_092126

www.lg.com

Copyright © 2023-2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR
- 4 Precauciones para evitar una posible exposición a niveles excesivos de energía de microondas
- 4 Mensajes de Seguridad

4 ADVERTENCIA
- 4 Seguridad técnica
- 6 Instalación
- 6 Funcionamiento
- 7 Mantenimiento
- 8 Riesgo de incendio y materiales inflamables
- 8 Horno de microondas
- 9 Interferencia con equipos inalámbricos/radio/TV

9 PRECAUCIÓN
- 9 Funcionamiento
- 10 Mantenimiento

11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

11 Características del producto
- 11 Interior/exterior
- 11 Accesorios

14 FUNCIONAMIENTO

14 Funcionamiento del panel de control
- 14 Funciones del panel de control
- 15 Consejos para el ahorro de energía

16 Cambio de configuraciones
- 16 Reloj
- 16 Luz del horno
- 16 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 17 Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Temperatura del horno, Idioma de visualización, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)
- 18 Bloqueo de control
- 19 Hora de inicio (Cocción programada retrasada) (Solo horno inferior)
- 19 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])
- 20 Wi-Fi
- 20 Inicio remoto

21 Funcionamiento del horno de microondas superior
- 21 Antes de usar
- 21 Guía de utensilios de cocina del microondas
- 22 Consejos para cocinar
- 24 Niveles de potencia de microondas
- 24 Modo Microwave (Microondas)
- 25 Modo +30 Seconds (30 segundos más)
- 25 Modo Defrost (Descongelamiento)
- 26 Modo Sensor Cook (Cocción por sensor)
- 28 Modo Convection Bake (Hornear por convección)
- 28 Modo Broil (Asar)
- 29 Modo Speed Cook (Cocción rápida)
- 30 Modo Popcorn (Palomitas de maíz)
- 30 Modo Warm (Calentar)
- 31 Modo Proof (Leudar)
- 31 Modo Auto Cook (Cocción automática)
- 34 Más Modos (Ablandar, Derretir, Freír con aire, Deshidratar)

38 Funcionamiento del horno inferior
- 38 Antes de usar el horno
- 38 Uso de los estantes resistentes del horno
- 38 Uso de los estantes deslizantes del horno
- 39 InstaView
- 39 Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)
- 41 Modo Bake (Hornear)
- 42 Guía de recomendaciones para asar
- 43 Modo Broil (Asar)
- 44 Guía de recomendaciones para asar
- 47 Más Modos (Comida congelada)
- 47 Más Modos (Calentar)
- 48 Más Modos (Leudar)
- 48 Más modos (Favorito)
- 49 Freír con aire
- 51 Guía para freír con aire recomendada
- 52 Modo Probe (Sonda)
- 53 Guía para sonda recomendada

54 Función Steam (Vapor)
56 Modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor)
56 Steam Sous Vide (Cocción al vacío al vapor)
57 Guía de cocción al vacío (Sous Vide)
58 Modo de Inicio remoto
58 Modo Sabbath

59 FUNCIONES INTELIGENTES

59 Aplicación LG ThinQ
59 Funciones de la aplicación LG ThinQ
59 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
60 Especificaciones del equipo de radio
60 Declaración de la FCC
61 Software de código abierto

61 Función Smart Diagnosis™
61 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas
61 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

62 MANTENIMIENTO

62 Limpieza
62 Consejos Generales de Limpieza
62 Exterior
64 EasyClean (Horno inferior)
66 Self Clean (Horno inferior)
69 Limpieza del tanque del alimentador de vapor
69 Limpieza de sarro en la parte de abajo del horno inferior
70 Secado del interior del horno inferior

70 Mantenimiento periódico
70 Cambio de la luz del horno

71 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

71 Preguntas Frecuentes
71 Preguntas frecuentes

75 Antes de llamar al servicio técnico
75 Cocción
77 Partes y Características
78 Ruidos
79 Wi-Fi

80 GARANTÍA LIMITADA

80 EE. UU.
80 TÉRMINOS Y CONDICIONES
80 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
81 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Precauciones para evitar una posible exposición a niveles excesivos de energía de microondas

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta, ya que hacerlo puede causar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no anular ni alterar los bloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos del limpiador ni tierra en las superficies de sellado.

(c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no presenten daños (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y trabas (rotas o flojas), (3) las superficies de sellado y los sellos de la puerta.

(d) Ninguna persona, a excepción del personal de servicio técnico calificado, debe modificar o reparar el horno.

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

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

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

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

Seguridad técnica

- Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a niveles excesivos de energía de microondas cuando use el horno de microondas, lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.

- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido una supervisión o capacitación concerniente a el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- No se debe permitir que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen de la puerta o cualquier parte del horno. Si lo hacen pueden sufrir daños y lesiones graves. Como con cualquier electrodoméstico, es necesario supervisar atentamente a los niños mientras lo usan.
- Lea y siga las **Precauciones para evitar la posible exposición a niveles excesivos de energía de microondas**.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a una toma de corriente que esté correctamente conectada a tierra. Consulte la sección **Requisitos eléctricos**.
- Solo instale o ubique este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos, tales como los huevos enteros y los recipientes sellados –por ej., frascos de vidrio cerrados– pueden explotar, y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este electrodoméstico solamente para el uso para el que está destinado conforme se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos, como el sulfuro y cloruro, en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. No está diseñado para el uso industrial o de laboratorio.
- Solo el personal de servicio técnico calificado debe realizar el mantenimiento de este electrodoméstico. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para realizar una inspección, reparación o ajuste.
- No cubra ni obstruya ninguna abertura del electrodoméstico.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o un lugar similar.
- Evite una descarga eléctrica:
  - No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un enchufe o cable dañado, si no funciona adecuadamente, o si se ha dañado o caído.
  - No sumerja en agua el enchufe ni el cable eléctrico. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes.
  - No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera.
- Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, solamente emplee jabones o detergentes suaves no abrasivos, y aplíquelos con una esponja o paño suaves.
- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO MICROONDAS.** Cuando y después de usar o limpiar el interior, no toque otros materiales inflamables ni entre en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno de microondas hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Otras superficies, como las ventanas de la puerta del horno de microondas, la lámpara del horno, también pueden calentarse y causar quemaduras si no se enfrían lo suficiente.
- Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno:
  - No cocine la comida de más. Vigile con atención el horno de microondas cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - No use la cavidad para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando el electrodoméstico no esté en uso.
  - Quite los precintos de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
- Si los materiales en el horno comienzan a arder:
  - Mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno.
  - Desconecte el cable de alimentación o corte el suministro de energía desde el fusible o el panel del disyuntor.
- Los líquidos, como el agua, café o té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que esto resulte evidente debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se puede ver el burbujeo o la ebullición al retirar el recipiente del horno de microondas.

- **ESTO PUEDE OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVA EL CONTENEDOR, O AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

  Evite el riesgo de lesiones a personas:

  - No caliente demasiado los líquidos. Revuelva los líquidos antes y en la mitad del proceso de calentarlos.
  - No use recipientes de lados rectos que tengan cuellos angostos. Tenga sumo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
  - Luego del calentamiento, deje reposar el recipiente en el microondas durante unos minutos antes de retirarlo.
- No instale la unidad sobre ninguna parte de un electrodoméstico de calefacción o cocina ni cerca de estos.
- No la instale sobre un fregadero.
- No coloque nada encima de la superficie superior del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento.

Instalación

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

Funcionamiento

- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se las deja enfriar.
- Abra la puerta del horno con cuidado. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.

- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos de un horno o una placa de cocción. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y bloqueo al cargar, y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- NO bloquee la ventilación del horno cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento, ya que esto puede producir daños en las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder circular sin bloqueos. El reborde inferior de ventilación debe ensamblarse correctamente en la parte inferior delantera del horno antes de instalar la puerta del horno.
- No coloque elementos pesados y grandes, como, por ejemplo, un pavo entero sobre la puerta abierta del horno.
- Para evitar lesiones, tenga cuidado cuando la puerta del horno esté abierta.
- Si se dañan la puerta o los sellos de la puerta, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que no lo repare una persona capacitada.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- No coloque la mano debajo del controlador o entre la puerta y el reborde inferior de ventilación cuando el horno esté en funcionamiento. La parte exterior del horno puede volverse muy caliente al tacto.

Mantenimiento

- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del electrodoméstico están dañados, deje de usar el electrodoméstico y solicite servicio técnico.
- Siempre desconecte la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- Antes de reemplazar la luz del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo.
- No deben introducirse en el horno de microondas/horno tostador alimentos o utensilios de cocina metálicos de gran tamaño, ya que podrían provocar un incendio o presentar riesgo de descarga eléctrica.

- No limpie con paños de metal abrasivos. Las piezas pueden quemar el paño y entrar en contacto con partes eléctricas, que puede causar un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando el horno no esté en uso, no lo utilice para guardar ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio, ya que puede provocar el sobrecalentamiento del horno.
- Si se enciende la luz de mal funcionamiento del modo de autolimpieza o si suena una señal sonora, apague o desconecte el electrodoméstico del suministro de energía y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.
- Si su horno se cae o daña, hágalo revisar bien por un técnico de servicio calificado antes de utilizarlo.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

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

Horno de microondas

- El horno debe instalarse según las instrucciones de instalación provistas.
- Asegure el cable en el gabinete encima del horno.
- Proteja el piso del horno:
  - No caliente excesivamente el piso del horno.
  - No cocine nada directamente sobre el piso del horno o el plato giratorio. Use un plato apto para microondas.
- No caliente ningún tipo de biberón ni alimento para bebés. Puede haber un calentamiento desigual que puede causar lesiones personales.
- No realice frituras con abundante grasa en el horno.
- No trate de hacer conservas caseras en el horno de microondas.
- No use recipientes cilíndricos.

- En todos los recipientes, para obtener mejores resultados, antes de calentar un líquido debe revolverlo varias veces. Siempre revuelva el líquido varias veces durante el proceso de recalentar.
- Cuando cocine, coloque los alimentos directamente en las bandejas, a menos que el horno muestre indicaciones en otro sentido.

Interferencia con equipos inalámbricos/radio/TV

- Operar el horno de microondas cerca de equipos –como una radio, TV, LAN inalámbrico, dispositivos Bluetooth, equipos médicos o equipos inalámbricos– que usen la misma frecuencia puede causar interferencia. Esta interferencia no indica que existan defectos en el producto o su funcionamiento. El producto se puede usar sin riesgos.
- No use equipos médicos cerca del horno de microondas, ya que la interferencia podría afectar el funcionamiento de dichos equipos.
- Si se produce interferencia, es posible reducirla o eliminarla tomando las siguientes medidas:
  - Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
  - Cambie la orientación de la antena receptora de radio, televisión, Bluetooth u otros equipos.
  - Cambie la ubicación del horno de microondas con respecto a la radio, televisión, Bluetooth u otros equipos.
  - Aleje el horno microondas del receptor.
  - Enchufe el horno de microondas en una toma de corriente diferente para que esté en un circuito derivado distinto que el receptor.

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

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

Funcionamiento

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

- La puerta y la superficie externa del horno pueden calentarse cuando el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento.
- No use este horno para otro fin que no sea de cocción.
- Tenga cuidado si abre la puerta cuando el horno esté funcionando. Las superficies calientes pueden causar quemaduras graves.

Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Nunca tenga aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases emanados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases pueden ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- No coloque las bandejas y los estantes en agua para enjuagarlos en cuanto termina de cocinar: podrían dañarse o romperse.
- El horno debe limpiarse con regularidad y debe retirarse cualquier resto de comida. Si no se mantiene en condiciones de limpieza, la superficie puede deteriorarse y esto podría acortar la vida útil del electrodoméstico y ocasionar situaciones de peligro.
- 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.
- No guarde objetos de interés para los niños sobre la protección trasera del horno ni en los gabinetes que se encuentran arriba de un electrodoméstico de cocción. Si los niños suben al horno para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

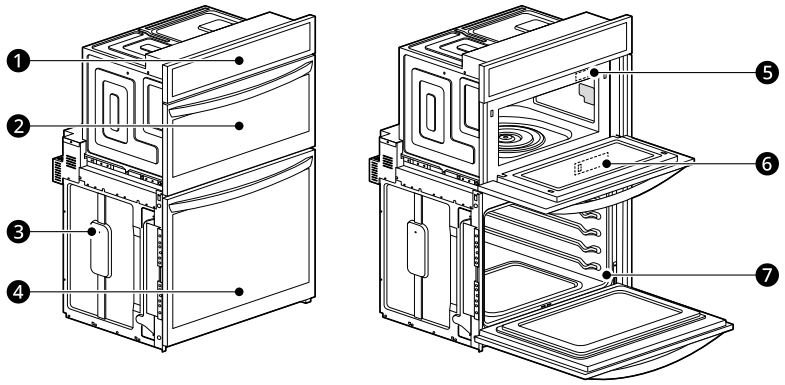
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

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

Interior/exterior

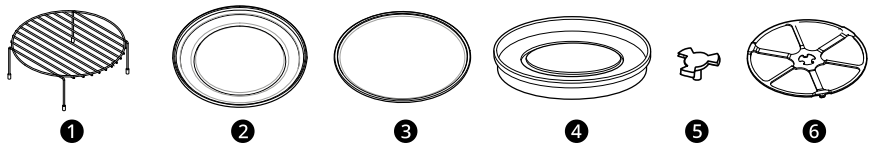


❶	Controlador del horno	❺	Etiqueta de características, placa de modelo y número de serie
❷	Puerta del horno superior	❻	Tanque del alimentador de vapor
❸	Espaciador	❼	Junta
❹	Puerta del horno inferior		

Accesorios

Accesorios del horno superior

El plato giratorio gira en ambas direcciones para ayudar a que los alimentos se cocinen de forma mucho más pareja. No haga funcionar el horno de microondas sin la bandeja de vidrio en su lugar.



❶ Estante (para las funciones Convection Bake [Hornear por convección], Broil [Asar] y Speed Cook [Cocción rápida]) (1 c/u)

❷ Bandeja de metal (para las funciones Convection Bake [Hornear por convección], Broil [Asar] y Speed Cook [Cocción rápida]) (1 c/u)

❸ Bandeja de vidrio (para las funciones Microwave [Microondas] y Defrost [Descongelamiento]) (1 c/u)

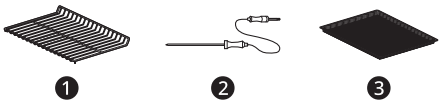
❹ Bandeja para freír con aire (para la función Air Fry [Freír con aire] (1 c/u)

❺ Eje (1 c/u)

❻ Anillo giratorio (1 c/u)

Accesorios del horno inferior

Accesorios para cocinar

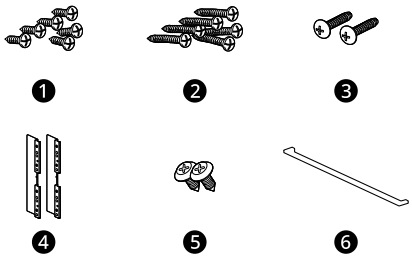


❶ Estante resistente (2 c/u)

❷ Sonda para carne (1 c/u)

❸ Estante de freír con aire (1 c/u)

Accesorios para la instalación



❶ Tornillos para madera de 4x14 para el montaje (6 c/u) (se requieren 4 para la instalación y se proporcionan 2 adicionales)

❷ Tornillos para madera de 3x27 para el montaje para instalación al ras (6 c/u)

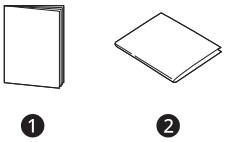
❸ Tornillos autorroscantes de 4x22 para el soporte de la cubierta (2 c/u)

❹ Soportes de cubierta para instalación al ras (2 c/u)

❺ Tornillos de 4x10 para el reborde decorativo inferior (2 c/u)

❻ Reborde decorativo inferior (1 c/u)

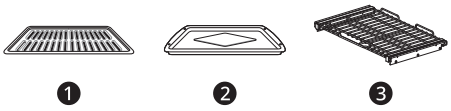
Manuales



❶ Manual del propietario (1 c/u)

❷ Manual de instalación (1 c/u)

Accesorios opcionales (se venden por separado)



❶ Rejilla

❷ Asadera

❸ Estante deslizante

Cómo usar los accesorios

-				
Microondas Cocción por sensor, Palomitas de maíz, Descongelar, Ablandar, Derretir	○	△	-	-
Hornear por convección Deshidratar, Calentar, Leudar	-	○	△	-
Asar	-	△	○	-
Cocción rápida Hornear por convección rápida, Asado rápido	-	○	-	-
Freír con aire	-	-	-	○

○: Método recomendado

△: Método alternativo

-: No usar

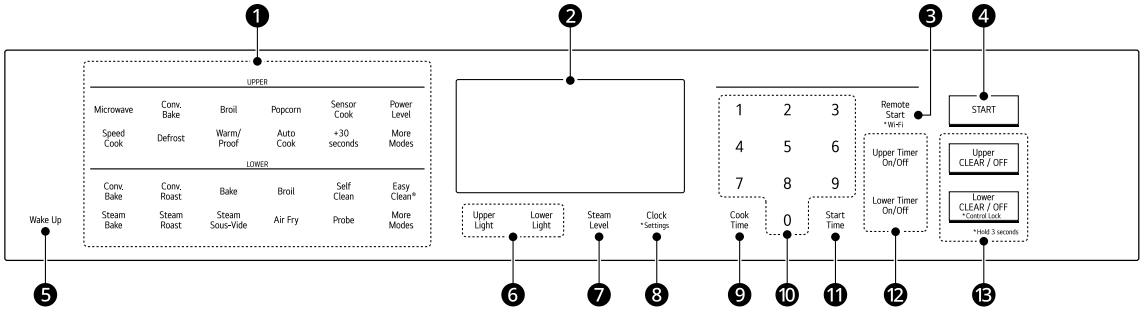
NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si le falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

Funciones del panel de control



❶ **Funciones del horno**

- Seleccione varias funciones del horno. Consulte **Funcionamiento del horno**.

❷ **Pantalla**

El funcionamiento y la configuración del horno aparecen en la pantalla

❸ **Remote Start / Wi-Fi**

- Use para seleccionar la función **Remote Start** (Inicio remoto).
- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar el electrodoméstico a una red **Wi-Fi**.

❹ **START**

Use para iniciar todas las funciones en cualquier horno.

❺ **Wake Up**

Presione para activar la pantalla.

❻ **Upper / Lower Light**

- Use para encender y apagar las luces del horno inferior y superior.

❼ **Steam Level**

- Use para establecer el nivel de vapor de la cocción.

❽ **Clock / Settings**

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

❾ **Cook Time**

- Presione el botón y establezca la cantidad de tiempo deseada para la cocción de los alimentos. El horno se apaga cuando finaliza el tiempo de cocción.

❿ **Botones numéricos**

Use para configurar cualquier función que requiera ingresar números, tales como la hora actual en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de inicio y la duración de funcionamiento para el horneado con temporizador, etc.

⓫ **Start Time**

- Presione el botón para establecer la cocción programada retrasada. El horno inicia a la hora establecida.

⓬ **Upper / Lower Timer On/Off**

- Use para configurar o cancelar el temporizador del horno inferior o superior.

⓭ **Upper / Lower CLEAR/OFF**

- Use para detener la cocción o cancelar la configuración del horno inferior o superior.
- Mantenga presionado el botón **Lower CLEAR/OFF** (Borrar/Apagar) durante tres segundos para activar/desactivar la función **Control Lock** (Bloqueo de control).

NOTA

- **Configuración de la hora, el temporizador y la temperatura**

  Si introduce un dígito de un número incorrectamente, introduzca el número complete nuevamente para corregirlo. Por ejemplo, si presiona 1, 0, 3 y 1 para programar el

reloj a las 10:30, presione 1, 0, 3 y 0 para ingresar la hora correcta.

Consejos para el ahorro de energía

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

Cambio de configuraciones

Reloj

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

1 Presione **Clock**.

2 Presione los números para configurar la hora. Por ejemplo, para configurar 10:30, presione los botones: **1**, **0**, **3** y **0**.

3 Presione **START**.

NOTA

- La hora del día no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.
- Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 25 segundos después de presionar el botón **Clock** la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si puede verse una hora parpadeando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.

Luz del horno

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

Upper Light

Presione el botón **Upper Light** para encender la luz del horno superior de forma manual.

Lower Light

Presione el botón **Lower Light** para encender la luz del horno inferior de forma manual.

NOTA

- La luz del horno inferior no se puede encender si está activa la función **Self Clean**.
- La luz del horno se apaga automáticamente luego de **2 minutos y 30 segundos**.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

El Temporizador sirve de temporizador adicional en la cocina y emite un pitido cuando se ha agotado el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

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

Por ejemplo, para configurar 5 minutos:

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

2 Presione **5**.
En la pantalla aparece 0:05.

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

NOTA

- Si no se presiona **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**, el temporizador vuelve a mostrar la hora actual.

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

NOTA

- Si en la pantalla no aparece el tiempo restante, recupérelo presionando **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**.
- Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez para configurar el tiempo en horas y minutos.
- Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** dos veces para configurar el tiempo en minutos y segundos.

Cancelación del temporizador

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

Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Temperatura del horno, Idioma de visualización, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)

Presione el botón **Clock** varias veces para alternar entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

El botón **Setting** permite:

- Configurar el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- Ajustar la temperatura del horno
- Seleccionar el idioma de visualización
- Activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- Configurar el volumen del indicador sonoro
- Cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

Configuración del modo de la hora

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

1 Mantenga presionado el botón **Clock** hasta que aparezca CLO en la pantalla.

2 Presione **1** para seleccionar el reloj de 12 horas o **2** para seleccionar el reloj de 24 horas.

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

Configuración del modo de conversión automática a convección (solo para el horno inferior)

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

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

1 Mantenga presionado el botón **Clock** hasta que aparezca CLO en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que en la pantalla aparezca AUto.

2 Presione **1** para activar o **2** para desactivar la conversión automática.

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

Ajuste de la temperatura del horno (solo para el horno inferior)

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

- Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita un ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (12 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

1 Mantenga presionado el botón **Clock** hasta que aparezca CLO en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que en la pantalla aparezca L-AJ.

2 Use los botones numéricos para ingresar la cantidad de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.

3 Ajuste la temperatura presionando **Clock** varias veces para aumentar (+) o disminuir (-).

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

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asado o SelfClean. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se la modifique.

Selección del idioma de visualización

El control del horno está configurado para su visualización en inglés, pero puede cambiarse a español o francés.

1 Mantenga presionado el botón **Clock** hasta que aparezca CLO en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que en la pantalla aparezca Lng.

2 Presione **1** para inglés, **2** para español o **3** para francés.

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

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento (solo para el horno inferior)

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1 Mantenga presionado **Clock** hasta que CLO aparezca en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca PrE en la pantalla.

2 Presione **1** para encender la luz y **2** para apagarla.

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

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1 Mantenga presionado **Clock** hasta que CLO aparezca en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca BEEP en la pantalla.

2 Presione **1** para Fuerte, **2** para Bajo y **3** para Silencio.

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

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

1 Mantenga presionado **Clock** hasta que CLO aparezca en la pantalla. A continuación, presione **Clock** varias veces hasta que aparezca Unit en la pantalla.

2 Presione **1** para °F (Fahrenheit) o **2** para °C (Celsius).

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

Bloqueo de control

La función de Control Lock (Bloqueo de control) bloquea automáticamente la mayoría de los controles del horno y evita que se enciendan. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

1 Mantenga presionado **Lower CLEAR / OFF** durante 3 segundos.

2 Sonará la melodía de bloqueo, y, en la pantalla, aparecen el ícono de bloqueo 🔒 y **CONTROL LOCKED**.

3 Para desactivar la función de bloqueo de control, mantenga presionado **Lower CLEAR /**

OFF durante 3 segundos. Sonará la melodía de desbloqueo y se destrabarán los controles.

NOTA

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

Hora de inicio (Cocción programada retrasada) (Solo horno inferior)

El temporizador automático de esta función enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse con los modos **Bake** (Hornear), **Conv. Bake** (Hornear por convección), **Conv. Roast** (Rostizar por convección), **Steam Bake** (Hornear al vapor) y **Steam Roast** (Rostizar al vapor).

PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado con las funciones de Cocción programada retrasada. Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando estén fríos, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse inmediatamente cuando finalice la cocción. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

Configuración de la Cocción programada retrasada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F y retrasar el inicio del proceso de horneado hasta las 4:30, primero debe configurar el reloj para la hora correcta del día.

1. Presione **Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.
2. Configure la temperatura: presione **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) y presione los botones numéricos para configurar el tiempo.
4. Presione **Start Time**.
5. Configure la hora de inicio: presione **4**, **3** y **0** para 4:30.
6. Presione **START**. Suena un pitido corto y la hora de inicio aparece en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar esta función, presione **Lower CLEAR/OFF** (BORRAR/APAGAR inferior) en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **START**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 24 horas.

El horno seguirá cocinando durante la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- La hora del día aparece en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **Lower CLEAR/OFF**.

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

Con esta función, configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo. Esta función solo puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Steam Bake**, **Steam Roast**, **Steam Sous Vide**, **Air Fry**, **Frozen Meal** y **Favorite Mode (Horno inferior)** / **Conv. Bake**, **Air Fry**, **Dehydrate (Horno superior)**.

Configuración de la Cocción programada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F durante 30 minutos, primero debe configurar el reloj para la hora correcta del día.

1. Presione **Bake**. Aparece 350 °F en la pantalla.
2. Configure la temperatura. Presione los botones **3**, **0** y **0**.

3 Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en la pantalla. **Bake**, 0:00 y 300 °F aparece en la pantalla.

4 Configure la hora de inicio: presione **3** y **0** (durante 30 minutos).

- El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos

5 Presione **START**.

El horno seguirá cocinando durante la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- La hora del día aparece en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **CLEAR/OFF**.

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

Por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción a 1 hora y 30 minutos durante la cocción, haga lo siguiente:

1 Presione **Cook Time**.

2 Cambie el tiempo de horneado: presione **1, 3, 0**.

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

Wi-Fi

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

Ajuste de Wi-Fi

1 Mantenga presionado **Remote Start** durante 3 segundos.

2 Si está conectado, aparecerá el icono de Wi-Fi en la parte inferior de la pantalla.

Inicio remoto

Inicia o detiene de manera remota la función de precalentamiento del electrodoméstico. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi hogareña para usar esta función.

Configuración de Inicio remoto

1 Pulse **Remote Start** (Iniciar). El ícono de Wi-Fi aparecerá en la pantalla.

- En este modo, se bloquean los controles para ambos hornos.

2 Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación LG ThinQ para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

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

Funcionamiento del horno de microondas superior

Antes de usar

ADVERTENCIA

- Para evitar el riesgo de lesiones personales o el daño a la propiedad, no use vajilla de gres ni utensilios de cocina de metal o con bordes de metal en el horno.
- No use su horno de microondas para cocinar huevos con cáscara. Si lo hace, se puede acumular presión en el interior del huevo, provocando que este estalle.
- Nunca haga funcionar el horno vacío. Siempre debe haber comida o agua en el horno en funcionamiento para absorber la energía de microondas.
- No use el horno para secar periódicos o prendas. Podrían incendiarse.

NOTA

- Para programar el horno, presione el centro de cada botón con firmeza. Cuando se presiona un botón correctamente, suena un pitido y el horno se activa. No presione varios botones a la vez.
- No golpee el panel de control con cubiertos, utensilios de cocina, etc. Podría dañarse o romperse.
- Siempre tenga cuidado cuando retire recipientes de cocina del horno. Algunos platos absorben calor de los alimentos cocidos y pueden estar calientes. Consulte la sección **Guía de utensilios de cocina** para obtener más información.
- Para evitar roturas, deje que los utensilios de cocina se enfríen antes de enjuagarlos o sumergirlos en agua. Siempre espere a que el plato giratorio se enfríe antes de retirarlo del horno.
- Utilice termómetros aprobados para cocción en hornos microondas.
- El plato giratorio siempre debe estar en su lugar durante el funcionamiento del horno.

Guía de utensilios de cocina del microondas

Utensilios de cocina aptos para microondas

Use utensilios de cocina aptos para microondas.

ADVERTENCIA

- No permita que los niños usen utensilios de cocina plásticos sin una atenta supervisión.

- **Vidrio para horno**
  - Los recipientes de cocina de vidrio aptos para hornos se tratan para resistir el calor de alta intensidad y, si resisten las altas temperaturas, son aptos para microondas.
  - Utilice vajilla de uso general, vajilla con forma de pan de molde, platos para tartas, platos para pasteles, tazas medidoras de líquidos, cacerolas y boles sin bordes de metal.
  - No use recipientes de vidrio delicados, como vasos o copas de vino, ya que se pueden romper al calentarse.
- **Porcelana**
  - Use boles, tazas, platos para servir, vajilla de loza, de gres o de cerámica y fuentes sin bordes ni asas de metal. Muchos recipientes confeccionados con estos materiales son aptos para microondas, pero pruébelos antes de usarlos.
- **Plástico**
  - **Recipientes plásticos de almacenamiento**: use platos y tazas plásticas, recipientes para congelador semirrígidos y bolsas de plástico solo para tiempos de cocción cortos. No los utilice para cocciones prolongadas o en niveles de potencia altos, ya que los alimentos calientes deformarán o derretirán el plástico.
  - **Papel film (como cubierta)**: Disponga el papel film ligeramente sobre el plato y presiónelo hacia los costados. Levante ligeramente un borde del papel film para permitir que salga el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo para que el papel film no toque la comida. Dado que la comida se calienta, esta puede derretir el papel film cuando esté en contacto con la comida.
  - **Bolsas para cocinar de plástico**: siempre y cuando estén destinadas especialmente para la cocción, las bolsas para cocinar son aptas para microondas. Recuerde hacer un corte en la bolsa para que pueda escapar el vapor. Nunca use una bolsa de plástico común para cocinar en el horno de microondas, ya que se derretirá y romperá.
  - **Utensilios de cocina plásticos aptos para microondas**: existen utensilios de cocina aptos para microondas en una gran variedad de formas y tamaños. Probablemente pueda

usar utensilios que ya tiene en su casa en lugar de invertir en un nuevo equipo de cocina.

- **Papel**
  - Use toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin diseño ni bordes de metal. Compruebe que la etiqueta del fabricante indique que el uso sea apto para horno de microondas.
  - Los platos y los recipientes de papel se pueden usar en el horno de microondas siempre que el tiempo de cocción sea corto y que los alimentos sean magros y de bajo contenido de humedad. La toalla de papel también es muy útil para envolver los alimentos y para revestir bandejas para hornear en las que se cocinan alimentos grasos, como por ejemplo, tocino.
  - Evite emplear productos de papel coloreado, ya que pueden perder el color y teñir. No utilice productos de papel reciclado en el horno de microondas. Pueden contener impurezas capaces de causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el horno de microondas.
- **Vajilla de mesa**
  - No coloque platos con decoración pintada en el horno, ya que la pintura puede contener metal y provocar arcos eléctricos.

Utensilios de cocina no aptos para microondas

- **Recipientes de metal/Decoración de metal**
  - Nunca use utensilios de cocina de metal o con bordes de metal en el horno de microondas.
  - Las microondas no pueden traspasar el metal y, por lo tanto, rebotan contra los objetos metálicos provocando arcos eléctricos, un fenómeno alarmante que recuerda un rayo.
  - El metal evita que la energía de microondas alcance los alimentos, dando lugar a una cocción despareja. Además, se debe evitar el uso de pinchos de metal, termómetros, bandejas de papel de aluminio, y de juegos de platos y cubiertos, cacerolas, etc., con bandas o bordes de metal. El borde de metal interfiere con la cocción normal y puede dañar el horno.
- **Papel de aluminio**
  - Evite usar láminas de aluminio grandes, ya que dificultan la cocción y pueden generar arcos eléctricos perjudiciales.
  - Use pequeñas piezas de papel de aluminio para proteger las patas y alas de las aves de corral.
  - Mantenga TODOS los papeles de aluminio a 1 pulgada (2.54 cm) de distancia, como mínimo, de las paredes laterales y la puerta del horno.
- **Madera**
  - Las tablas y los boles de madera se resecarán, y pueden partirse o agrietarse al usarlos en el horno de microondas.
  - Los cestos reaccionan de la misma forma.
- **Utensilios de cocina de cierre hermético**
  - Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor del utensilio de cocina cubierto.
  - Perfore las bolsas de plástico de vegetales u otros alimentos antes de la cocción.
  - Las bolsas cerradas herméticamente pueden explotar.
- **Papel de estraza**
  - Evite el uso de bolsas de papel de estraza.
  - Absorben demasiado calor y podrían incendiarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o partidos**:
  - Todo utensilio de cocina que esté agrietado, partido o defectuoso se puede romper en el horno.
- **Precintos de alambre**
  - Quite los precintos de alambre de las bolsas de plástico o papel.
  - Se calientan y podrían ocasionar un incendio.

Consejos para cocinar

Vigile con atención los alimentos mientras se cocinan en el horno de microondas. Las instrucciones (como revolver, elevar, etc.) que se proporcionan en las recetas deben tomarse como los pasos mínimos recomendados. Si la comida se cocinó de más (quedando seca), no se cocinó del todo o se cocinó de manera desigual, realice los ajustes que sean necesarios antes de la cocción o durante la misma.

- **Comida seca o cocida en exceso**
  - **Rociado**: antes de cocinar los alimentos, rocíe con agua los alimentos con bajo contenido de humedad, como asados y vegetales, o cúbralos para que retengan la humedad.
  - **Densidad**: los alimentos livianos y porosos, como los pasteles y panes, se cocinan más rápido que los alimentos pesados y densos, como los rostizados y guisados.
  - **Protección**: cubra las esquinas de los recipientes cuadrados con pequeñas tiras de papel de aluminio para evitar que los alimentos se cocinen de más. No use mucho

aluminio y fije las tiras al plato. El aluminio puede provocar arcos eléctricos si queda muy cerca de las paredes del horno durante la cocción.

- **Huesos y grasa**: los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Tenga cuidado al cocinar cortes de carne con grasa o con hueso.

- **Alimentos sin cocción suficiente**
  - **Cobertura**: cubra los alimentos con una tapa apta para microondas, con papel manteca (no con papel encerado) o con papel film para que el calor y el vapor queden atrapados y los alimentos se cocinen más rápido.
  - **Tiempo de reposo**: deje reposar la comida varios minutos antes de retirarla del horno a fin de permitir que se complete la cocción y contribuir con la creación e integración de los sabores.
  - **Cantidad**: cuanta mayor sea la cantidad de alimentos que coloque en el horno, mayor será el tiempo necesario para su cocción.
  - **Temperatura**: los ingredientes congelados tardan mucho más tiempo en cocinarse que los que se encuentran a temperatura ambiente.
- **Comida cocida de manera desigual**
  - **Mezclado**: durante la cocción, revuelva los alimentos desde afuera hacia el centro, ya que la comida que queda contra el borde del recipiente se calienta más rápido.
  - **Posición**: dé vuelta la comida varias veces durante la cocción. La parte superior de un alimento denso se cocina más rápido que la parte inferior. Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas sean absorbidas por la parte inferior y el centro de los alimentos.
  - **Forma**: coloque las porciones más gruesas de los alimentos como carne, ave o pescado contra el borde del recipiente para contribuir a que se cocinen de un modo más uniforme. De ser posible, disponga la comida en forma de anillo o círculo fino.
- **Alimentos con piel, cáscara o membrana**
  - **Piel o membrana**: perfore los alimentos como papas, salchichas, claras o yemas de huevo antes de la cocción.
  - **Cáscara**: perfore o quite la cáscara de los huevos, almejas, ostras u otros alimentos con cáscara o concha antes de la cocción.
- **Prueba de cocción**
  - Los hornos de microondas cocinan los alimentos rápidamente, así que se debe comprobar con frecuencia cómo avanza la cocción de la comida. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que se cocinan por completo, pero la mayoría, incluidas las carnes y las aves, deben retirarse del horno cuando aún les falta un poco de cocción y se les debe permitir un tiempo de reposo para que terminen de cocinarse. La temperatura interna de los alimentos se incrementa entre 5 °F (3 °C) y 15 °F (8 °C) durante el tiempo de reposo.
- **Consejos para el descongelamiento**
  - Retire el pescado, los mariscos, la carne y las aves de su envase de plástico o papel de envoltorio original. De lo contrario, el envoltorio conservará el vapor y el calor cerca del alimento, lo cual puede ocasionar que se cocine la superficie exterior del alimento.
  - Retire todos los precintos de alambre.
  - Siempre haga cortes o perfore los envases o bolsas de plástico.
  - Abra los recipientes, como las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
  - Si el alimento está envuelto en papel de aluminio, quítelo y colóquelo en un recipiente adecuado.
  - La duración del tiempo de descongelamiento varía según la forma del alimento y la solidez del alimento congelado.
  - A medida que el alimento comienza a descongelarse, sepárelo en piezas para que se descongele más fácilmente.
  - Dé vuelta la comida durante el descongelamiento o el tiempo de reposo. Separe en piezas y retire los alimentos según sea necesario.
  - Deje reposar los alimentos después de descongelarlos, aún deben tener hielo en el centro cuando se sacan del horno.
  - Cuando se utiliza la función Defrost (Descongelamiento), el peso a introducir es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
  - Corte la piel de los alimentos congelados, como las salchichas.
  - Doble las bolsas de plástico de los alimentos para asegurar un descongelamiento uniforme.
  - Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una fuente para rostizar para microondas para recolectar el goteo.
  - Subestime siempre el tiempo de descongelación. Los alimentos aún deben tener hielo en el centro cuando se sacan del horno. Si los alimentos descongelados aún

están sólidos en el centro, vuelva a colocarlos en la parte superior del horno para descongelarlos más.

- Según la forma del alimento, algunas áreas pueden descongelarse más rápidamente que otras.
- La forma del paquete afecta a la rapidez con la que se descongelan los alimentos. Los paquetes poco profundos se descongelarán más rápidamente que un bloque profundo.
- Para obtener mejores resultados, dé a la carne molida la forma de una rosquilla antes de congelarla. Al descongelar, raspe la carne descongelada cuando suene el pitido y continúe descongelando.
- Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas de pollo, las puntas de las patas, las colas de pescado o las áreas que empiezan a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior o la parte inferior del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

Niveles de potencia de microondas

Este horno de microondas está equipado con 10 niveles de potencia para ofrecerle suma flexibilidad y un máximo control sobre la cocción.

Nivel de potencia	Uso
10 (100%)	• Hervir agua • Dorar carne picada • Hacer caramelo • Cocinar aves enteras, trozos de aves, pescado y vegetales • Cocinar cortes de carne tiernos
9 (90%)	• Recalentar arroz, pasta y vegetales
8 (80%)	• Recalentar rápido comidas preparadas • Recalentar sándwiches
7 (70%)	• Cocinar platos de queso, huevo y leche • Cocinar pasteles y panes • Derretir chocolate
6 (60%)	• Cocinar ternera • Cocinar pescados enteros • Cocinar pudín y natilla
5 (50%)	• Cocinar jamón, aves de corral enteras y cordero • Cocinar asado de costilla y punta de solomillo
4 (40%)	• Descongelar carne, aves y mariscos
3 (30%)	• Cocinar cortes de carne menos tiernos
2 (20%)	• Quitar el frío de la fruta • Ablandar manteca
1 (10%)	• Mantener la temperatura indicada de guisados y platos principales • Ablandar manteca y queso crema

Modo Microwave (Microondas)

Cocción a un nivel de potencia alto

Ejemplo: cocinar los alimentos durante 8 minutos y 30 segundos.

1 Presione **Microwave**.

2 Ajuste el tiempo de cocción: presione **8**, **3** y **0**.

3 Presione **START** para iniciar la cocción.

- Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Cocción a niveles de potencia más bajos

La cocción con una potencia alta no siempre brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, como los asados, los productos horneados o las natillas. El horno cuenta con 9 configuraciones de potencia, además de la ALTA.

Ejemplo: cocinar los alimentos durante 7 minutos y 30 segundos al 70 % de la potencia.

1 Presione **Microwave**.

2 Ajuste el tiempo de cocción: presione **7**, **3** y **0**.

3 Configure el nivel de potencia: presione **Power Level** (nivel de potencia) y **7**.

4 Presione **START** para iniciar la cocción.

- Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Modo +30 Seconds (30 segundos más)

Use este modo para agregar 30 segundos al tiempo de cocción por microondas.

1 Presione el botón cuando el horno esté apagado para iniciar de inmediato la función de microondas a alta potencia durante 30 segundos.

2 Cuando haya terminado la cocción o para cancelarla, presione **Upper CLEAR/OFF**.

Modo Defrost (Descongelamiento)

El horno tiene 4 modos predeterminados de descongelamiento. El menú de Defrost muestra los modos de descongelamiento sugeridos para distintos alimentos. Esta función de descongelamiento cuenta con una alarma que facilita el proceso, recordándole verificar, dar vuelta, separar o cambiar la posición de los alimentos.

- **1**: Modo Meat (Carne)
- **2**: Modo Poultry (Aves de corral)
- **3**: Modo Fish (Pescado)
- **4**: Modo Bread (Pan)

Configuración de la función Defrost (Descongelamiento)

Ejemplo: descongelar 1.2 libras de carne

1 Presione **Defrost** una vez.

2 Presione **1** para seleccionar el modo Meat (Carne).

3 Configure el peso: presione **1**, **2** (para 1.2 lb)

4 Presione **START** para iniciar el descongelamiento.

5 Cuando termine de descongelar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

NOTA

- La cuenta regresiva aparece en la pantalla luego de que se presiona **START**. El horno emitirá una alarma durante el ciclo de descongelamiento.
- Cuando suene la alarma, abra la puerta del horno y dé vuelta la comida. Retire los alimentos que se hayan descongelado. Vuelva a colocar los alimentos que aún estén congelados en el horno y presione **START** para completar el ciclo de descongelamiento.

Tabla de conversión de pesos

La mayoría de los pesos de los alimentos se dan en libras y onzas. Si usa libras, el peso de los alimentos debe ingresarse en el Auto Defrost (Descongelamiento automático) en libras y décimas de libras (decimales).

Use la siguiente tabla si necesita convertir el peso de los alimentos a decimales.

Onzas	Peso en decimales
1.6	0.1
3.2	0.2
4.8	0.3
6.4	0.4
8.0	0.5 (Media libra)
9.6	0.6

Onzas	Peso en decimales
11.2	0.7
12.8	0.8
14.4	0.9
16.0	1.0 (Una libra)

Menú Defrost (Descongelamiento)

Consulte la información a continuación para configurar el código y el peso deseados.

Carne (0.1 - 6.0 lb)

- Carne vacuna: carne molida, bistecs redondos, cubos para estofado, filete de lomo, carne para asar a la cacerola, asado de costilla, rabadilla, espaldilla, hamburguesas
- Cordero: chuletas, arrollado para rostizar
- Cerdo: chuletas, perros calientes, costillas, costillas estilo "Country", arrollado para rostizar, salchichas
- Ternera: filetes (1 lb, ½ pulgada de espesor)
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 5-15 minutos

Aves de corral (0.1 - 6.0 lb)

- Aves de corral: enteras, troceadas, pechugas (deshuesadas)
- Gallinas de Cornualles: enteras
- Pavo: pechuga
- Para obtener mejores resultados, enjuague el pollo con agua del grifo y déjelo reposar durante 60 minutos después de descongelarlo.
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 60 minutos

Pescado (0.1 - 4.0 lb)

- Pescado: filetes, rodajas, enteros
- Mariscos: carne de cangrejo, colas de langostas, camarones, vieiras
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 5-10 minutos

Pan (0.1 - 2.0 lb)

- Rebanadas de pan, bollos, baguettes, etc.
- Separe las rebanadas y colóquelas entre hojas de papel de cocina o sobre un plato o bandeja planos. Dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 1-2 minutos

Modo Sensor Cook (Cocción por sensor)

Características

Esta función se usa para recalentar alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno determina el tiempo de cocción necesario para cada alimento de manera automática. Cuando el sensor interno detecte una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, le indicará al horno por cuánto tiempo más seguir calentando.

La pantalla muestra el tiempo de calentamiento restante. Para obtener los mejores resultados al cocinar con el sensor, siga estas recomendaciones.

- Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben estar a una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja de vidrio y el exterior del recipiente deben estar secos para garantizar los mejores resultados de cocción.
- Los alimentos siempre deben estar ligeramente cubiertos con una tapa, papel encerado o papel film aptos para microondas.
- No abra la puerta ni presione **Upper CLEAR/OFF** durante el tiempo de activación del sensor. Cuando finalice este tiempo, el horno emitirá pitidos y aparecerá el tiempo de cocción restante en la ventana de la pantalla. En este momento, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar el alimento.

Las cubiertas y los recipientes apropiados ayudan a garantizar buenos resultados al cocinar con el sensor.

- Siempre use recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o papel film que permitan la ventilación.
- Nunca use cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que el vapor escape y ocasionar que el alimento se cocine de más.
- Haga coincidir la cantidad con el tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener los mejores resultados.
- Asegúrese de que el exterior del recipiente para cocinar y el interior del horno superior estén secos antes de colocar el alimento en el horno. Las gotas de humedad que se transforman en vapor pueden engañar al sensor.

Configuración de la función Sensor Cook

Ejemplo: cocinar arroz con sensor

1 Presione **Sensor Cook**.

2 Presione **7** para seleccionar ARROZ.

3 Presione **START**.

- Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Menú del Sensor Cook (Cocción por sensor)

Consulte la información a continuación para configurar el elemento deseado en el menú y conocer las cantidades recomendadas.

- **1. Bebida** (1 - 2 tazas)
  - Utensilio de cocina: tazón o taza aptos para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: ambiente
  - Instrucciones: use un tazón o una taza aptos para microondas sin cubrir. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de calentar.
- **2. Guisado** (10-20 oz)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **3. Pollo** (16-20 oz)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **4. Pasta** (½ - 2 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado (precocido)
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **5. Pizza** (1-3 porciones)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: esta función es para recalentar restos de pizza. Use un plato apto para microondas sin cubrir.
- **6. Plato de comida** (1 porción)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **7. Arroz** (½ - 2 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado (precocido)
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **8. Sopa** (1 - 4 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: ambiente
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **9. Vegetales** (1 - 4 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

⚠ ADVERTENCIA

- Manipule el recipiente con cuidado. Cuando se calientan líquidos con microondas puede producirse una ebullición tardía. Por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.

† 8 oz (240 ml) por taza

Modo Convection Bake (Hornear por convección)

Durante el horneado por convección se utiliza un elemento calentador para elevar la temperatura del aire del interior del horno. La temperatura de la cocción por convección oscila entre 100 °F (38 °C) y 450 °F (232 °C). Es mejor precalentar el horno al cocinar por convección.

NOTA

- Reduzca la temperatura del horno unos 25 °F con respecto a las instrucciones de temperatura recomendada en el envase del alimento. El tiempo de horneado puede variar de acuerdo con la condición del alimento o la preferencia individual.

Configuración de la función Convection Bake (Hornear por convección)

Ejemplo: 45 minutos a 375 °F (191 °C) con precalentamiento

1. Presione **Conv. Bake**. En la pantalla, parpadea 350 °F.
2. Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **3**, **7** y **5**.
3. Presione **START**. El horno comienza a precalentar y la pantalla muestra la temperatura del horno. (No ingrese el tiempo).
4. Cuando suene la melodía, coloque los alimentos en el horno.
5. Presione **Cook Time**.
6. Ajuste el tiempo de cocción: presione **4** y **5**.
7. Presione **START**.
8. Cuando termine de cocinar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

Ejemplo: 30 minutos a 375 °F (191 °C) sin precalentamiento

1. Presione **Conv. Bake**. En la pantalla, parpadea 350 °F.
2. Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **3**, **7** y **5**.
3. Presione **Cook Time**.
4. Ajuste el tiempo de cocción: presione **3** y **0**.
5. Presione **START**.
6. Cuando termine de cocinar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

NOTA

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento establecida, suena una melodía. El horno mantiene automáticamente la temperatura durante 30 minutos.
- La temperatura del horno desciende muy rápidamente cuando se abre la puerta; sin embargo, esto no debería evitar que la comida esté completamente cocida durante el tiempo de cocción normal.

Modo Broil (Asar)

Esta función le permite dorar los alimentos rápidamente y dejarlos crujientes. No es necesario precalentar.

Configuración de la función Broil (Asar)

Ejemplo: asar durante 1 minuto y 30 segundos

1. Presione **Broil**.
2. Ajuste el tiempo de cocción: presione **1**, **3** y **0**.
3. Presione **START**. El horno comienza a calentar.

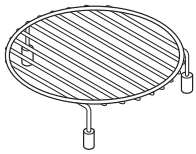
4 Cuando termine de cocinar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

PRECAUCIÓN

- Siempre use guantes cuando retire los alimentos y accesorios después de la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

NOTA

- Para obtener mejores resultados, use el estante cuando ase en el horno superior.



Modo Speed Cook (Cocción rápida)

Esta función usa simultáneamente energía de una luz halógena, calentadores y microondas para posibilitar una rápida cocción.

PRECAUCIÓN

- Cuando use esta función, recuerde que el horno, las puertas y los platos se calentarán mucho.
- Pueden producirse arcos eléctricos durante la cocción rápida y la cocción por microondas. Si se generan arcos eléctricos, presione **Upper CLEAR/OFF** y corrija el problema.
- No use cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar hechos de aluminio, plástico, cera o papel en la cocción rápida.

NOTA

- Solo pueden seleccionarse niveles de potencia del 10 % al 40 %. Cada nivel de potencia suministra potencia de calentamiento y energía de microondas durante un cierto porcentaje del tiempo.

Configuración de la función Speed Convection (Convección rápida)

Use este modo para rostizar carne, pollo y vegetales y para hornear pizza congelada, pasteles, tartas y panes.

Ejemplo: cocinar durante 1 minuto y 30 segundos al 40 % de la potencia y 375 °F

1 Presione **Speed Cook**.

2 Presione **1** para seleccionar SPEED CONVECTION (CONVECCIÓN RÁPIDA).

3 Configure el nivel de potencia: presione **4**.

4 Ajuste la temperatura del horno: presione **3**, **7**, **5** y **START**.

5 Ajuste el tiempo de cocción: presione **1**, **3** y **0**.

6 Presione **START**.

7 Cuando termine de cocinar o para cancelar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

Configuración de la función Speed Broil (Asar rápido)

Use este modo para bistecs, filetes de pollo, pescado y mariscos.

Ejemplo: cocinar durante 1 minuto y 30 segundos al 20 % de la potencia.

1 Presione **Speed Cook**.

2 Presione **2** para seleccionar SPEED BROIL (ASAR RÁPIDO).

3 Configure el nivel de potencia: presione **2**.

4 Ajuste el tiempo de cocción: presione **1**, **3** y **0**.

5 Presione **START**.

6 Cuando termine de cocinar o para cancelar, presione **Upper CLEAR/OFF**.

Modo Popcorn (Palomitas de maíz)

Prepare palomitas de maíz para microondas sencilla y rápidamente, una bolsa por vez.

- Coloque solamente una bolsa (50 - 100 g) de palomitas de maíz envasadas para microondas en un recipiente apto para hornear/apto para microondas. Coloque el recipiente sobre el plato giratorio. El paquete debe estar a temperatura ambiente.

1 Presione **Popcorn** una vez.

2 Presione **START** para iniciar la cocción.

3 Presione **Upper CLEAR/OFF** para cancelar el modo **Popcorn** en cualquier momento.

PRECAUCIÓN

- Nunca use una bolsa de papel de estraza para hacer palomitas de maíz ni intente hacer explotar los granos que no explotaron.
- No haga palomitas de maíz en un recipiente que no sea apto para microondas o en un envase comercial que no esté diseñado para hornos de microondas.
- Nunca intente hacer palomitas de maíz en una bolsa de papel que no sea apta para cocción en microondas.
- Si se las cocina de más, las palomitas de maíz se queman y producen mucho humo.
- No intente hacer explotar en el microondas los granos que no explotaron.
- No reutilice las bolsas de palomitas de maíz.
- Escuche mientras las palomitas explotan. Detenga el microondas cuando el tiempo entre los estallidos sea de más de 2-3 segundos.
- Vigile siempre el microondas mientras hace las palomitas de maíz.
- Siga las instrucciones de la bolsa.

NOTA

- Cuando haga palomitas de maíz de las que vienen envasadas para microondas, coloque la bolsa con cuidado en el horno, de modo que no toque las paredes cuando gire. Doble los extremos de la bolsa hacia arriba y hacia el centro de la bolsa.

- Si no sabe el tamaño de la bolsa, siga las instrucciones del fabricante y no utilice esta función.
- No use el botón **Popcorn** en combinación con ninguno de los otros botones de funciones.
- No intente recalentar ni cocinar ningún grano de maíz que no haya explotado.
- No reutilice la bolsa. Si se cocina de más puede provocar un incendio en el horno.
- Solo prepare una bolsa por vez.
- No use dispositivos para hacer explotar palomitas de maíz en el horno de microondas con esta función.
- Vigile siempre el horno de microondas mientras se cocinan las palomitas de maíz.

Modo Warm (Calentar)

Esta función mantiene una temperatura del horno de menos de 230 °F. No debe utilizarse para recalentar comida fría. Esta función mantiene la comida cocida caliente para servirla por hasta 3 horas después de finalizada su cocción. Luego de 3 horas, esta función apaga el horno de manera automática.

Ajuste del Modo Calentar

1 Presione **Warm / Proof.**.

2 Presione **1** para seleccionar el modo Warm (Calentar).

3 Seleccione el nivel de temperatura: presione **1** para bajo, **2** para medio o **3** para alto.
   - Bajo: 140 °F-160 °F (60 °C-71 °C)
   - Medio: 160 °F-195°F (71 °C-91 °C)
   - Alto: 195 °F-230 °F (91 °C-110 °C)

4 Presione **START** para introducir su opción.

5 Seleccione el tipo: presione **1** para húmedo, **2** para crujiente.

6 Presione **START** para iniciar.

7 Para cancelar, presione **Upper CLEAR/OFF** en cualquier momento.

NOTA

- Esta función está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la utilice para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador se active durante esta función.

Modo Proof (Leudar)

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

Configuración del modo Leudar

1 Presione **Warm / Proof**.

2 Presione **2** para seleccionar el modo Proof (Leudar).

3 Presione **START** para iniciar.

4 Para cancelar, presione **Upper CLEAR/OFF** en cualquier momento.

NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario.
- Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos.
- El modo Proof (Leudar) no funciona si la temperatura del horno es demasiado elevada. Deje que el horno se enfríe antes de usarlo para leudar.

Modo Auto Cook (Cocción automática)

Use esta función para calentar alimentos comunes preparados para microondas sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. Esta función cuenta con niveles de potencia preestablecidos para 28 alimentos.

Configuración del modo Auto Cook (Cocción automática)

1 Presione **Auto Cook.**.

2 Seleccione el alimento: presione **1** para tocino.

3 Presione **START** para introducir su opción.

4 Configure el peso o la cantidad: presione **1** para seleccionar de 3-4 fetas de tocino.

5 Presione **START** para comenzar la cocción.

Menú de Cocción automática

Consulte la información a continuación para configurar el elemento deseado en el menú y conocer las cantidades recomendadas.

- **1. Tocino en fetas regulares** (3-4 o 5-6 fetas)
  - **Utensilio de cocina**: plato o rejilla para tocino aptos para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: para obtener mejores resultados, coloque las fetas de tocino sobre una rejilla apta para microondas. Utilice un plato revestido de papel de cocina si no tiene una rejilla disponible.
- **2. Bagels** (1 o 2-3 bagels)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado

- **3. Papas al horno** (1, 2, 3-4 papas [de 7 a 9 oz c/u])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: perfore cada papa varias veces con un tenedor.
- **4. Brownies** (8″ X 8″, 9″ X 13″)
  - **Utensilio de cocina**: utensilio de cocina apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: rocíe el recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas con aerosol de cocina. Vierta la masa en el recipiente para hornear, distribuyéndola de manera uniforme. Después de la cocción, deje reposar unos minutos.
- **5. Filetes de bacalao** (1 lb)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **6. Banderillas de salchicha** (1-2, 3-4)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **7. Vegetales frescos** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Utensilio de cocina**: recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: agregue agua según la cantidad (4-12 oz: añada 2 cdas. de agua, 13-20 oz: añada 4 cdas. de agua). Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
- **8. Nuggets de pollo congelados** (1-2, 3-4 porciones [3.5 oz/100 g por porción])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **9. Alitas de pollo congeladas** (1-2, 3-4 porciones [3.5 oz/100 g por porción])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **10. Papas fritas congeladas** (1-2, 3-4 porciones [3.5 oz/100 g por porción])
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **11. Pizza congelada, corteza regular** (Individual: 6″, Regular: 12″)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **12. Pretzels blandos congelados** (1, 2, 3-4 pretzels)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **13. Vegetales congelados** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: agregue agua según la cantidad (4-12 oz: añada 2 cdas. de agua, 13-20 oz: añada 4 cdas. de agua). Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
- **14. Rebanadas de pan de ajo congeladas** (1-2, 3-4, 5-6 piezas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **15. Hamburguesa de 1/2″ de espesor** (2, 3-4, 5-6 hamburguesas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **16. Chuletas de cordero de 1/2″ de espesor (6-7 oz)** (1, 2, 3-4 chuletas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **17. Pan de carne** (9″ X 5″)
  - **Utensilio de cocina**: recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado

- **Ingredientes**:

  Carne picada: 28 oz/800 g, huevo (refrigerado): 4 oz/115 g, sal: 1/2 cda./2 g
- **Instrucciones**: coloque la mezcla de carne en un recipiente para hornear de 9″ x 5″ de silicona o vidrio apto para microondas.

• **18. Nachos** (1-3, 4-6 porciones [8 unidades/ 1 porción])
- **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
- **Temperatura del alimento**: ambiente

• **19. Avena** (1, 2 porciones)
- **Utensilio de cocina**: bol grande apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
- **Temperatura del alimento**: ambiente
- **Ingredientes**:

  1 porción: 1/2 taza (40 g) de avena, 1 taza (230 g) de agua o leche, una pizca de sal (opcional)

  2 porciones: 1 taza (80 g) de avena, 1 1/2 taza (345 g) de agua o leche, 1/8 cda. de sal (opcional)
- **Instrucciones**: mezcle agua o leche, sal y avena en un bol grande apto para microondas. Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

• **20. Chuletas de cerdo de 1/2″ de espesor** (1, 2, 3-4 chuletas)
- **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
- **Temperatura del alimento**: refrigerado
- **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.

• **21. Quinoa** (1, 2 porciones generosas)
- **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
- **Temperatura del alimento**: ambiente
- **Ingredientes**:

  1 porción: 1/2 taza (40 g) de quinoa, 1 taza (230 g) de agua o leche, una pizca de sal (opcional)

  2 porciones: 1 taza (80 g) de quinoa, 1 1/2 taza (345 g) de agua o leche, 1/8 cda. de sal (opcional)
- **Instrucciones**: mezcle agua o leche, sal y quinoa en un bol grande apto para microondas. Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

• **22. Bistec de costillar de primera de 1″ de espesor (14-15 oz)** (1, 2 bistecs)
- **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
- **Temperatura del alimento**: refrigerado
- **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.

• **23. Arroz** (1/2, 1 taza)
- **Utensilio de cocina**: bol grande y profundo apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
- **Temperatura del alimento**: ambiente
- **Ingredientes**:

  Arroz: 1/2 taza (96 g), 1 taza (192 g)

  Agua: 1 taza (230 g), 2 tazas (460 g)

  Sal: opcional
- **Instrucciones**: cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar de 5 a 10 minutos.

• **24. Filete de salmón de 1″ de espesor** (1, 2, 3-4 filetes)
- **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
- **Temperatura del alimento**: refrigerado
- **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.

• **25. Salchicha** (ristras de 1-6, 7-14)
- **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
- **Temperatura del alimento**: refrigerado
- **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.

• **26. Bistec de solomillo de 1″ de espesor (18-21 oz)** (1, 2 filetes)
- **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
- **Temperatura del alimento**: refrigerado
- **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.

• **27. Lomo** (¾, 1 ½ lb)
- **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
- **Temperatura del alimento**: refrigerado
- **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.

• **28. Vegetales enlatados** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
- **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
- **Temperatura del alimento**: ambiente
- **Instrucciones**: vierta los vegetales de la lata a un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la

ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

ADVERTENCIA

- No use productos de papel reciclado en el horno superior. En ocasiones contienen impurezas que causan arcos eléctricos y chispas.
- NUNCA use productos de papel en el horno de convección.

Más Modos (Ablandar, Derretir, Freír con aire, Deshidratar)

Este horno cuenta con 4 modos preestablecidos. El menú More Mode (Más modos) muestra los modos sugeridos para la preparación de distintos alimentos.

- **1**: Modo Soften (Ablandar)
- **2**: Modo Melt (Derretir)
- **3**: Freír con aire
- **4**: Deshidratar

Configuración del modo Soften (Ablandar)

El horno usa una potencia baja para ablandar alimentos como mantequilla, queso crema, coberturas y helado. Consulte la siguiente tabla de menú.

Ejemplo: 1 pinta de helado

1. Presione **More Mode**.
2. Presione **1** para seleccionar el modo Ablandar.
3. Configure el menú: presione **4** para el helado.
4. Presione **START** para introducir su opción.
5. Configure el peso o la cantidad: presione **1** para seleccionar 1 pinta.
6. Presione **START** para comenzar a calentar.

Menú de ablandar

- **1. Mantequilla** (½, 1, 2 barras)
  - **Utensilio de cocina**: plato apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: presione **1** para 1/2 barra, **2** para 1 barra o **3** para 2 barras. La mantequilla quedará a temperatura ambiente y lista para usar en una receta.
- **2. Queso crema** (3, 8 oz)
  - **Utensilio de cocina**: plato apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: presione **1** para 3 oz, **2** para 8 oz. El queso crema quedará a temperatura ambiente y listo para usar en una receta.
- **3. Cobertura** (16 oz)
  - **Utensilio de cocina**: plato apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: la cobertura quedará a temperatura ambiente y lista para usar en una receta.
- **4. Helado** (1 pinta, 1 cuarto de galón)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: retire la tapa y la cubierta. Presione **1** para 1 pinta o **2** para 1 cuarto de galón. El helado quedará lo suficientemente blando como para que resulte fácil servirlo.

Configuración del modo Melt (Derretir)

El horno utiliza una potencia baja para derretir alimentos como mantequilla, caramelo, queso, chocolate y malvaviscos. Consulte la siguiente tabla de menú.

Ejemplo: 8 oz de chocolate

1. Presione **More Mode**.
2. Presione **2** para seleccionar el modo Derretir.
3. Configure el menú: presione **4** para el chocolate.
4. Presione **START** para introducir su opción.

5 Configure el peso o la cantidad: presione **2** para seleccionar 8 oz.

6 Presione **START** para comenzar a calentar.

Menú de derretir

- **1. Mantequilla** (½, 1, 2 barras)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: presione **1** para 1/2 barra, **2** para 1 barra o **3** para 2 barras. Después de calentar, revuelva para que se funda por completo.
- **2. Caramelo** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: presione **1** para 4 oz, **2** para 8 oz o **3** para 12 oz. Después de calentar, revuelva para que se funda por completo.
- **3. Queso** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: solo utilice alimentos de queso procesado. Corte el queso en dados. Presione **1** para 4 oz, **2** para 8 oz o **3** para 12 oz. Después de calentar, revuelva para que se funda por completo.
- **4. Chocolate** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: se pueden utilizar cuadraditos o chispas del chocolate para hornear. Presione **1** para 4 oz, **2** para 8 oz o **3** para 12 oz. Después de calentar, revuelva para que se funda por completo.
- **5. Malvaviscos** (5, 10 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: presione **1** para 5 oz, **2** para 10 oz. Después de calentar, revuelva para que se caliente por completo.

Ajuste del modo Freír con aire

La función de Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite. Esta función le permite seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción. Para freír con aire alimentos comunes, seleccione el modo Air Fry en la categoría Más modos. La temperatura va de los 300 °F (149 °C) a los 425 °F (218 °C).

Ejemplo: freír con aire los alimentos durante 9 minutos y 30 segundos a 425 °F

1 Presione **More Mode**.

2 Pulse **3** para seleccionar el modo Air Fry. En la pantalla aparecerá 400 °F.

3 Presione los números para configurar la temperatura del horno.

4 Presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) y presione los números para configurar el tiempo.

5 Presione **START** para comenzar a calentar.

6 Para cancelar, presione **Upper CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Menú de Freír con aire

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Para obtener mejores resultados, dé vuelta la comida 1 o 2 veces durante la cocción.
- Material del horno: Asadera para freír con aire en el estante en la bandeja de metal
- **Camarones frescos** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Nuggets de pollo congelados** (5 - 10 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 14 - 18
- **Filetes de pollo congelados** (6 - 14 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 20 - 25
- **Alitas de pollo congeladas** (5 - 18 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 21 - 26

- **Churros congelados**(4 - 8 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 375 °F / 10 - 13
- **Papas fritas congeladas** (5 - 10 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Papas fritas caseras** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Gajos de papa caseros** (8 - 16 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 20 - 27
- **Vegetales mixtos** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 400 °F / 17 - 23

Ajuste del modo Deshidratar

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

Ejemplo: Deshidratación durante 5 horas a 140 °F

1. Presione **More Mode**.
2. Pulse **4** para seleccionar el modo de Deshidratación. 160 °F aparecerá en la pantalla.
3. Para ajustar la temperatura del horno: pulse **1**, **4**, **0**.
4. Para ajustar la hora de cocción: pulse **Cook Time** y a continuación pulse **5**, **0**, y **0**. **HR**aparecerá en la pantalla.
5. Presione **START**. El horno comienza a deshidratar.
6. Presione **Upper CLEAR/OFF** (Borrar/Apagar) para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando haya finalizado la cocción.

Menú de deshidratación

- **Bananas**
  - Preparación: Cortar en rebanadas de 1/4" (5 - 6 mm).
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 5 - 8 horas
  - Usos: Aperitivos, comida de bebés, granola, galletas y pan de banana
- **Higos**
  - Preparación: Remover los tallos y cortar por la mitad.
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 8 - 9 horas
  - Usos: Rellenos, pasteles, budines, panes y galletas
- **Kiwi**
  - Preparación: Quitar la cáscara y cortar en rebanadas de 3/8" (8 - 12 mm).
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 5 - 8 horas
  - Usos: Aperitivos
- **Mangos**
  - Preparación: Quitar la cáscara y cortar en rebanadas de 3/8" (6 - 10 mm).
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 6 - 9 horas
  - Usos: Aperitivos, cereales, productos horneados
- **Piña**
  - Preparación: Quitar la cáscara y el centro, y cortar en rebanadas de 3/8" (8 - 12 mm).
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 6 - 9 horas
  - Usos: Aperitivos, productos horneados, granola horneada
- **Tomates**
  - Preparación: Lavarlos y cortarlos en círculos gruesos de 1/4" (6 mm)
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 160 °F / 6 - 9 horas
  - Usos: Sopas, estofados, pasta o salsas
- **Setas**
  - Preparación: Limpiarlos con un cepillo suave o un paño. No lavar.
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 140 °F / 4 - 8 horas
  - Usos: Rehidratarlos en sopas, platos con carne, omelettes o en frituras

- **Charqui de ternera**
  - Preparación: Cortar la carne en rebanadas gruesas de 1/4" (5 - 6 mm) y dejarlos marinar durante 6 - 8 horas en el refrigerador.
  - Ajustar temperatura / Tiempo: 175 °F / 6 - 9 horas
  - Usos: Aperitivos

Funcionamiento del horno inferior

Antes de usar el horno

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección puede funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se apaga. El calor se enciende automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

Ventilación del horno

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

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

ADVERTENCIA

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

Uso de los estantes resistentes del horno

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

PRECAUCIÓN

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

Extracción de los estantes

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

Cómo volver a colocar de los estantes

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

Uso de los estantes deslizantes del horno

Los estantes deslizantes opcionales se deslizan hacia dentro y hacia fuera sobre un marco. Esto mantiene nivelados los recipientes pesados y evita que se deslicen cuando el estante está completamente extendido.

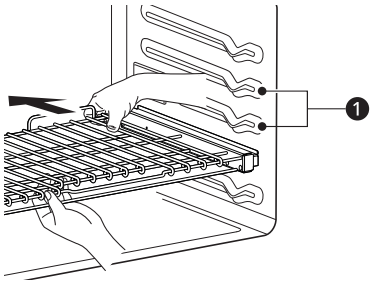
PRECAUCIÓN

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

Instalación de los estantes deslizantes

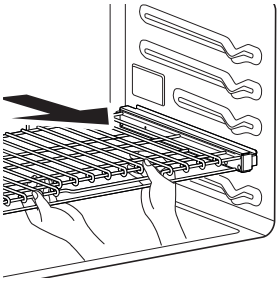
1. Comience con el estante en la posición cerrada. Sostenga el estante con una mano en la parte central del frente y la otra mano en la esquina trasera derecha.

2 Introduzca cuidadosamente el estante entre las guías y deslícelo hacia atrás hasta que quede en el lugar.



❶ Guías del estante

3 Una vez que el estante está asegurado en la parte trasera, tire de él hacia afuera hasta que se bloquee en el lugar.



Extracción de los estantes deslizantes

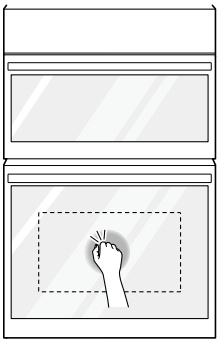
1 Con el estante en la posición cerrada, tómelo del frente y del marco y levántelo. Empuje suavemente el estante hacia la pared trasera hasta que se libere del tope.

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

InstaView

Esta característica solo está disponible en el horno inferior.

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



⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

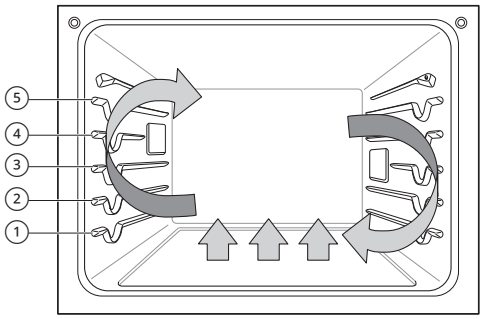
- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La luz se apaga automáticamente luego de 150 segundos.
- La función InstaView está deshabilitada cuando la puerta del horno está abierta y durante un segundo después de cerrarla.
- La función InstaView está deshabilitada durante Self Clean (Autolimpieza), Lockout (Bloqueo), modo Sabbath y la entrada de potencial inicial (solo en algunos modelos).
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función InstaView.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función InstaView.

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

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

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

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).



Utilización de la convección

1 Presione **Conv.Bake** o **Conv.Roast**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

6 Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.

7 Suena un timbre al final del tiempo de cocción establecido y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire la comida.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente luego de 12 horas.
- Los quemadores y el ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta.
- Presione **Stop** (Detener) en la pantalla para cancelar el horneado por convección y el rostizado por convección en cualquier momento.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección y se rostiza por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de hornear por convección.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Presione **Conv.Bake** o **Conv.Roast**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

1 Presione **Lower CLEAR / OFF**.

Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Si utiliza el horneado por convección en un solo estante, coloque el estante del horno en la posición ③. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones ② y ④.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.

- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

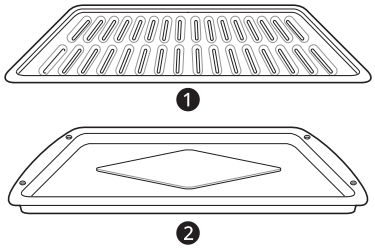
La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos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

Consejos para asar por convección

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

1 Coloque el estante del horno en la posición ① o ②.

2 Coloque la rejilla ❶ en la asadera ❷.



3 Coloque la asadera en el estante del horno.

NOTA

- *: Se vende por separado

⚠ PRECAUCIÓN

- No use una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Coloque los alimentos (con la grasa hacia arriba) en la rejilla.

Modo Bake (Hornear)

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

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

Configuración de la función Bake (Hornear)

1 Presione **Bake**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

6 Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.

7 Suena un timbre al final del tiempo de cocción establecido y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire la comida.

NOTA

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

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Presione **Bake**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado. Esto sucede para asegurar resultados uniformes de horneado.

Consejos de horneado

- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben colocarse en un solo estante con al menos 1" a 1 1/2" de espacio para que pase el aire entre los recipientes y las paredes del horno.
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.
- Utilice recipientes para horneado de metal (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes para horneado recomendados para horno.
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas debajo del estante en el que está cocinando. Esto es particularmente importante cuando se hornea un pastel de frutas u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos que son muy ácidos pueden causar picaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

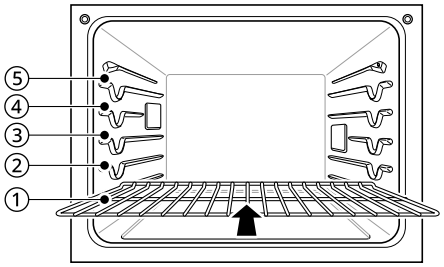
Guía de recomendaciones para asar

Colocación de estantes y bandejas

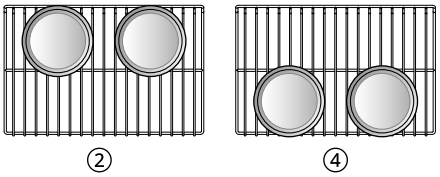
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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

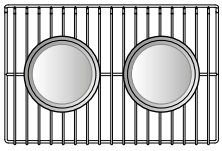
Si cocina con más de una bandeja, colóquelas de manera que cada una tenga al menos entre 1" (25 mm) y 1 1/2" (38 mm) de espacio para que pase el aire alrededor.



Posición del estante múltiple



Posición del estante individual



Guía para horneado en estantes

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

Tipo de alimento	Posición del estante
Pollo rostizado	②

NOTA

- Cuando hornea pasteles y galletas en varios estantes, utilice el modo Convection Bake (Hornear por convección) y coloque los estantes en las posiciones ② y ④.

Modo Broil (Asar)

Configuración del horno para asar

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Si se produce un incendio en el horno, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, eche bicarbonato sódico al fuego o utilice un extintor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
  - Mantenga la puerta cerrada al asar
  - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

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

1. Coloque la comida sobre la rejilla de la asadera.
2. Presione **Broil**.
3. Presione **1** para asar totalmente o **2** para asar en el centro.
4. Presione **1** para temperatura alta, **2** para temperatura media o **3** para temperatura baja.
5. Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.
6. Presione **START**.
7. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.
8. Si el tiempo de cocción está establecido, el tiempo restante aparece en la pantalla.
9. Presione **Lower CLEAR / OFF** (Borrar/Apagar) para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando haya finalizado la cocción.

NOTA

- Si el tiempo de cocción no está configurado, el horno se apaga automáticamente después de 3 horas.
- El(los) quemador(es) se apaga(n) luego de 5 segundos cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta.

Cómo cambiar la configuración de asado

1 Presione **Broil**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Cómo detener el asado

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

Consejos para reducir el humo

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

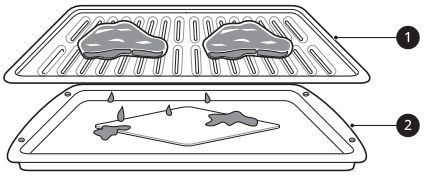
- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- Siempre encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
  - Bajar el asador a la configuración **LO**.
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Utilice la configuración Asar **HI** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **LO** o cambie a la función de Horneado.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga la sección **Guía de recomendaciones para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

Guía de recomendaciones para asar

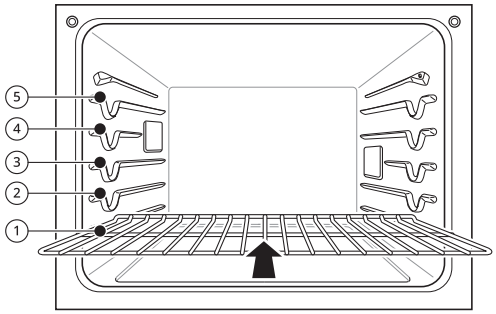
El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

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



❶ Rejilla (se vende por separado)

❷ Asadera (se vende por separado)



Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Carne vacuna molida	1 lb (9 hamburguesas) de 1/2 a 3/4" de espesor		⑤	4-6	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a $1^1/_2$ lb.	Poco cocidos	④	6	2-3	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	④	7	2-3	
		Bien cocidos	④	8	3-4	
	$1^1/_2$" de espesor De 2 a 2 $^1/_2$ lb	Poco cocidos	④	10	4-6	
		Término medio	④	12	6-8	
		Bien cocidos	④	14	8-10	
Pollo	1 entero, de 2 a $2^1/_2$ lb, cortado a lo largo		③	20	6-8	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas		③	20	6-10	
Colas de langostas	2-4 de 10 a 12 oz cada una		③	12-14	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	$^1/_4$ a $^1/_2$" de espesor		④ o ⑤	5-6	3-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Fetas de jamón (precocidas)	$^1/_2$" de espesor		④	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidos	2 ($^1/_2$" de espesor)		④ o ⑤	7	6-8	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		④ o ⑤	9-10	7-9	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	6	4-6	Corte la grasa.
		Bien cocidos	④	8	7-9	
	2 (1 $^1/_2$" de espesor) de alrededor de 1 lb	Término medio	④	11	9	
		Bien cocidos	④	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		④ o ⑤	8	3-4	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb		④ o ⑤	9	4-6	

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

NOTA

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

Consejos para asar

Carne de res

- Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá

menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.

- En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.

Mariscos

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

Vegetales

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

Más Modos (Comida congelada)

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

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

Configuración de la función Comida congelada

1 Presione **More Modes**.

2 Presione **1**.

3 Presione **START** (Iniciar) o los números para ingresar la temperatura deseada de 300 °F a 550 °F.

4 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

5 Presione **START**.

Cómo cambiar la configuración de Comida congelada

1 Presione **More Modes**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Cómo cancelar la función Comida congelada

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

Más Modos (Calentar)

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

Ajuste del Modo Calentar

1 Presione **More Modes**.

2 Presione **2**.

3 Presione **1** para temperatura alta, **2** para temperatura media o **3** para temperatura baja.
- Alta: 200 °F (93 °C)
- Término medio: 170 °F (77 °C)
- Baja: 140 °F (60 °C)

4 Pulse **START** (Iniciar). Si se ha configurado un tiempo de ejecución, aparece el tiempo restante en la pantalla.

Cancelación de la función Warm (Calentar)

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

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

Más Modos (Leudar)

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

Configuración del modo Leudar

1 Presione **More Modes**.

2 Presione **3**.

3 Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START** (Inicio). El tiempo de leudado restante aparece en la pantalla.

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

Cancelación de la función (Proof) Leudar

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA
- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos. La función de leudado no funciona si la temperatura es superior a 125 °F. La pantalla mostrará el mensaje **OVEN IS HOT** (Horno caliente).
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.
- La función de prueba proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de prueba y, por lo tanto, no tiene un ajuste de temperatura.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o un film plástico (es posible que el plástico deba quedar sujetado debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo sople).

Más modos (Favorito)

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

Cómo crear un favorito

- Al combinar dos o más modos de cocción, se debe configurar un tiempo de cocción o una temperatura de sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función de sonda no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (Cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), Warm (Calentar) o Proof (Leudar).

1 Presione **More Modes**.

2 Presione **4**.

3 Presione **More Modes** (Más modos) varias veces para seleccionar la receta deseada.

Receta	Temp. predeterminada (°F) (puede modificarse y el horno la recuerda)	Modo de cocción
1. Pan	375	**Bake**
2. Carne	325	**Conv.Roast**
3. Pollo	350	**Conv.Roast**

4 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

- Solo se guarda la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se modifica la temperatura del horno, se guarda la temperatura cambiada.

5 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

6 Presione **START** (Iniciar). Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, PREHEATING aparecerá en la pantalla.

NOTA

- Si se insertó la sonda en el conector del horno para agregar una temperatura de sonda, recuerde retirarla.
- Después de haber usado el modo de vapor durante 8 horas, la próxima vez que se selecciona el modo de vapor aparece en la pantalla un recordatorio para eliminar el sarro del producto. No podrá volver a usar el modo de vapor hasta que no se ejecute la función de eliminación del sarro. Para evitar este retraso, ejecute la función de eliminación del sarro cada 2-3 usos del modo de vapor.
- Si aparece el recordatorio de eliminación de sarro, pulse OK para ejecutar la función Descaling (Eliminar sarro).
- El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F (52 °C).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo Proof (Leudar) solo se puede configurar como una etapa única, no como parte de una cocción de múltiples etapas.

Freír con aire

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

Es posible programar el modo de Air Fry (Freír con aire) en el horno superior a cualquier temperatura entre 300 ºF (150 ºC) y 500 ºF (260 ºC). La temperatura predeterminada es 400 ºF (205 ºC).

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

Ajuste del modo Freír con aire

1 Presione **Air Fry**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START**.

5 Si el tiempo de cocción está establecido, el tiempo restante aparece en la pantalla.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Presione **Air Fry**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

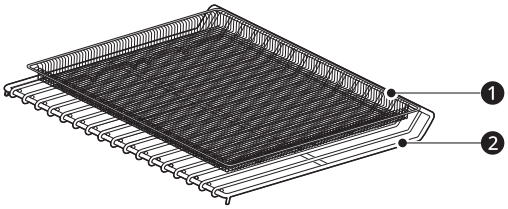
Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

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

Consejos para Air Fry (Freír con aire)

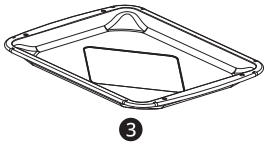
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
  - La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



❶ Bandeja para freír con aire

❷ Estante resistente

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



❸ Asadera

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

Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.

- 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 ② para que caigan las gotas. Si fuera necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

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

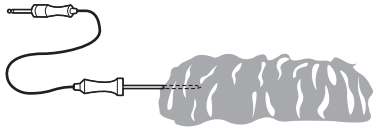
Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Papas fritas congeladas (Corte ondulado, 10 x 10 mm)	35	400	③	18-28	-
Batatas fritas congeladas	25	400	③	15-25	-
Tater Tots congeladas	50	425	③	18-28	-
Hash Browns congeladas	40	425	③	18-28	-
PAPAS frescas/caseras					
Papas fritas caseras (10 x 10 mm)	25	425	③	20-30	Corte las papas y sumérjalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas caseras	60	425	③	30-40	
POLLO congelado					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	400	③	15-25	-
Tiras de pollo congeladas	35	400	③	25-35	-
Alitas de pollo congeladas	50	400	③	25-35	-
POLLO fresco con piel					

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Alitas de pollo frescas†	40	450	③	25-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas†	70	450	③	30-40	
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	400	③	15-25	-
Salchichas (2.5 onzas c/u, 0.8" de diámetro)	90	400	③	15-25	-
Camarones con coco congelados	25	400	③	15-25	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en su media concha (35.3 onzas)	35	400	③	15-25	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de tasa de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	50	400	③	15-25	-
Vegetales mixtos	35	425	③	13-23	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

Modo Probe (Sonda)

La sonda mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Desenchufe y extraiga siempre la sonda del horno antes de retirar la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne, en el muslo interno o en la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne al conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que sea posible.

- La sonda puede utilizarse en los modos **Conv.Bake** (Horneado por convección), **Conv.Roast** (Rostizado por convección), **Bake** (Horneado), **Steam Bake** (Horneado al vapor) y **Steam Roast** (Rostizado al vapor).
- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cómo utilizar la función Meat Probe (Sonda para carne)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador. Si no respeta esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.

- Para evitar daños en la sonda para carne, no use pinzas para tirar de la sonda al retirarla.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.

1 Seleccione el modo de cocción deseado.

2 Conecte la sonda al conector hembra del horno. Aparecerá en la pantalla el ícono de la sonda.

Ícono de sonda	

3 Presione **Probe**.

4 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

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

5 Presione **START**.

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

NOTA

- Calcular el tiempo de cocción total por peso ya no es necesario cuando se utiliza esta función. Consulte el Cuadro de temperatura de sonda recomendada para configurar la temperatura de la sonda.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

1 Presione **Probe**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- Para evitar la rotura de la sonda, asegúrese de que los alimentos estén descongelados completamente antes de insertarla.
- Mientras el modo de sonda está en funcionamiento, la función EasyClean no responde.

Guía para sonda recomendada

Cuadro de ubicaciones recomendadas de la sonda

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	Insértela en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Bistecs, asados, chuletas	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
Aves	Pollo o pavo enteros	Insértela en la parte más gruesa de la pierna, evitando el hueso
	Asados o pechugas de aves	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en el ave)	Insértela en la parte más gruesa del plato

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
	Jamón jugoso (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	Insértela en la parte más gruesa del plato
	Cazuelas	
Mariscos	Pescado entero	Insértela en la parte más gruesa del pescado.
	Filete de pescado (corte lateral)	
	Rodajas o porciones	

Cuadro de temperatura de sonda recomendada

Categoría	Ejemplos de alimento	Temp. interna segura	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	160 °F (71 °C)	-
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Asados	145 °F (63 °C)	Poco cocida: 120 °F (49 °C). Medio cocido: 135 °F (57 °C) Término medio: 140 °F (60 °C) Término medio, bien cocido: 150 °F (66 °C) Bien cocido: 160 °F (71 °C)
Aves	Pollo o pavo enteros	165 °F (74 °C)	-
	Asados o pechugas de aves		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en el ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón jugoso (crudo)		Bien cocido: 165 °F (74 °C)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	-
Restos de comida y estofados	Restos de comida	165 °F (74 °C)	-
	Cazuelas		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (63 °C)	-
	Filete de pescado (corte lateral)		
	Rodajas o porciones		

Función Steam (Vapor)

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

El horno ofrece 3 métodos de cocción al vapor: **Steam Bake** (Horneado al vapor), **Steam Roast**

(Rostizado al vapor) y **Steam Sous Vide** (Cocción al vacío al vapor).

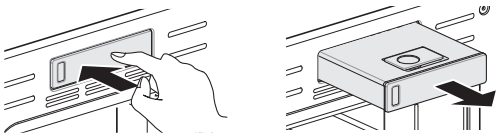
PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de cocinar al vapor. El vapor caliente podría causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Cómo usar el tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se ubica sobre la cavidad del horno.

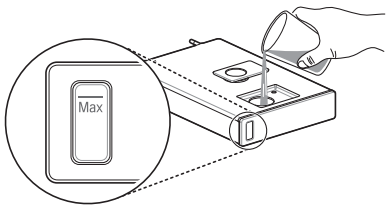
1 Empuje suavemente el frente del tanque del alimentador de vapor para deslizarlo hacia afuera.



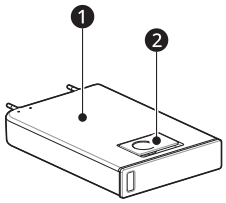
2 Extraiga el tanque y colóquelo sobre una superficie plana.

3 Retire la cubierta del tanque o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la cubierta del tanque.

4 Llene el tanque hasta la línea de llenado máximo ubicada en su parte delantera. De ser posible, utilice agua filtrada y destilada. El agua dura puede causar obstrucciones en el generador de vapor más con más rapidez debido a la acumulación de sarro.



5 Ensamble la cubierta o cierre bien la tapa de llenado.



❶ Cubierta del tanque

❷ Tapa de llenado

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del tanque del alimentador de vapor y la tapa de llenado estén cerradas antes de colocar el tanque en el horno.
- Use solamente agua potable.
- No use agua destilada; de lo contrario, el sensor de nivel de agua del generador de vapor no funcionará.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con ningún líquido o mezcla que no sea agua.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con agua caliente.
- Llene el tanque del alimentador de vapor hasta la línea indicada en el frente.
- No incline el tanque del alimentador de vapor mientras está lleno.
- Descarte cualquier agua sobrante y limpie el tanque del alimentador de vapor después de cocinar.
- Utilice el tanque del alimentador de vapor solo para su uso previsto que es el de proporcionar agua para la cocción al vapor.
- Controle el nivel del agua en el tanque y rellene cuando sea necesario para la cocción al vapor. Utilice guantes para horno para evitar quemaduras al manipular el tanque caliente.

6 Inserte cuidadosamente el tanque en la ranura del alimentador de vapor, asegurándose de mantenerlo nivelado mientras lo transporta. Si no se mantiene nivelado, drenará agua de los tubos en la parte trasera.

7 Deslice el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.

Modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor)

Los modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor) calientan los alimentos gradualmente, usando tanto los quemadores del horno como el calor húmedo del vapor. El horno se puede programar para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (100 °C) y 550 °F (285 °C). Las opciones de temperatura predeterminadas comienzan a los 350 °F (175 °C).

Cómo configurar el modo de cocción al vapor

1 Presione **Steam Bake** o **Steam Roast**.

2 Presione **Steam Level** (Nivel de vapor) varias veces para seleccionar la temperatura deseada y el nivel de vapor: Bajo, Medio, Alto.

3 Presione **START** (Iniciar) para ingresar la temperatura deseada.

4 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

5 Presione **START**.

6 Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

NOTA

- Al iniciarse el horneado a vapor, aparece un indicador en la pantalla que muestra el estado de la función de vapor.
- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo Steam Bake (Hornear a vapor). Si el tanque se queda sin agua durante la cocción se emitirá una alarma y aparecerá una ventana emergente en la pantalla. El horno sigue cocinando sin vapor.
- Recuerde desagotar el tanque del alimentador de vapor después del uso.
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
- Es normal escuchar un sonido de agua hirviendo desde el generador de vapor mientras se ejecutan las funciones de vapor.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

1 Presione **Steam Bake** o **Steam Roast**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción a vapor

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

Steam Sous Vide (Cocción al vacío al vapor)

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

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la función de cocción al vacío.

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

Beneficios de la cocción al vacío

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

- **Más saludable**

  En comparación con otros métodos de cocción, la cocción al vacío retiene la mayoría de los nutrientes en los alimentos.
- **Seguro y conveniente**

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

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

Configuración del modo de cocción al vacío (Sous Vide)

1 Llene el tanque con agua hasta el nivel máximo indicado en su parte delantera.

2 Coloque el estante resistente en la posición ③ y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.

3 Presione **Steam Sous Vide**.

4 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

5 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

6 Presione **START**.

7 Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vacío

1 Presione **Steam Sous Vide**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

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

Guía de cocción al vacío (Sous Vide)

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

Comida	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Hora		
			Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de carne de vaca (Medio cocido)	1" de espesor 14.1-17.6 onzas	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechugas de pollo	4.2-5.3 onzas	149	-	2.5 horas	3 horas
Salmón	1" de espesor 7 onzas	140	-	2 horas	2.5 horas
Espárragos	2.8 onzas (6 c/u) 5.6 onzas (12 c/u)	185	20 min.	30 min.	45 min.

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

Modo de Inicio remoto

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

Cómo preparar el horno para un inicio remoto

1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. No coloque alimentos en su interior. Cierre la puerta del horno. El Inicio remoto solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.

2 Presione **Remote Start**.

3 Cuando en la pantalla aparece **Remote Start Ready** (ENCENDIDO), la función Inicio remoto está lista para su utilización.

4 Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación de teléfonos inteligentes **LG ThinQ** para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

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

Modo Sabbath

El modo Sabbath se utiliza en Sabbath y en los feriados. Mientras que el horno esté en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y el cronómetro, la luz y la alarma estarán desactivados. Cuando se active el modo Sabbath, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones estarán inactivos. Aparece Sb en la pantalla.

1 Desconecte la sonda. La función Sonda no está disponible en modo Sabbath.

2 Presione **Bake**.

3 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

4 Presione **START**.

5 Mantenga presionado **Settings** durante 3 segundos. Aparece Sb en la pantalla cuando está activado el modo Sabbath.

6 Para detener el modo Sabbath, mantenga presionado **Settings** durante 3 segundos.

NOTA

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

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

- **Actualizaciones del producto**
  - En los modelos con la función **LG UP** Home Appliance, descubra nuevas funciones con solo actualizar el producto a través de la aplicación **LG ThinQ**.
- **Escanear para cocinar** (Solo horno inferior)
  - 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. **Arranque remoto** debe estar activado en el horno para usar la función Escanear para Cocinar.
- **Monitorización**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active los Avisos Automáticos para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
- **Ajuste**
  - Esta función le permite ajustar varias opciones en el horno y en la aplicación.
- **Smart Diagnosis**™
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

NOTA

- En los siguientes casos, debe actualizar la información de red para cada electrodoméstico en la aplicación **LG ThinQ** en **tarjeta del electrodoméstico** ⟶ **Ajustes** ⟶ **Cambio de red**.
  - el router inalámbrico ha cambiado
  - la contraseña del router inalámbrico ha cambiado
  - el proveedor de servicio de internet ha cambiado
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- No se puede utilizar Scan to Cook (Escanear para cocinar) mientras el temporizador está funcionando. Cancele la operación del temporizador para usar Scan to Cook.

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

Modelos con código QR

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

NOTA

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

NOTA

- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es demasiada, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del enrutador. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras (A-Z) y números (0-9). No utilice caracteres especiales.
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar en función del sistema operativo (OS) del móvil y el fabricante.
- Es posible que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para volver a conectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

Especificaciones del equipo de radio

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

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

Declaración de la FCC

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la parte 15 de las Reglas de la FCC para el módulo transmisor y la parte 18 de las Reglas de la FCC para este equipo. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

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

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

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

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Software de código abierto

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

LG Electronics también le proporcionará el código fuente de código abierto por un cargo que cubra el coste de realizar dicha distribución, previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com.

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

Función Smart Diagnosis™

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

NOTA

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

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

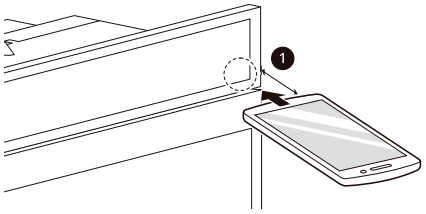
Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

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

1 Mantenga presionado el botón **START** durante 3 segundos.

- Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.

2 Mantenga el auricular de su teléfono frente al panel de control, como se muestra a continuación.



❶ Máx: 3/8" (10 mm)

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

NOTA

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

MANTENIMIENTO

Limpieza

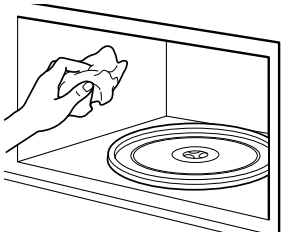
Consejos Generales de Limpieza

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

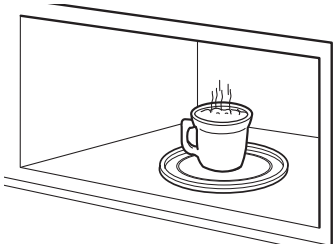
Limpieza del interior del horno superior

Lave a menudo con agua tibia jabonosa y una esponja o paño suave. Use solo jabones suaves no abrasivos o un detergente suave. Mantenga limpias las áreas donde la puerta y el marco del horno se tocan al cerrar la puerta.

Limpie bien con un paño limpio. Con el tiempo, las superficies pueden mancharse con salpicaduras de partículas de comida durante la cocción. Esto es normal.



Para la suciedad difícil, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad. Para deshacerse de los olores del interior del horno, hierva una taza de agua con un poco de jugo de limón o vinagre.



Exterior

Panel de control

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

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
3. Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
4. Repita si fuera necesario.

NOTA

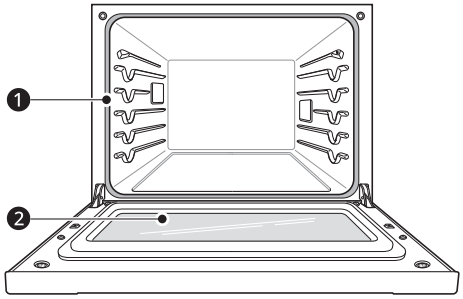
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en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

Puerta del horno

PRECAUCIÓN

- No use limpiadores ásperos ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.

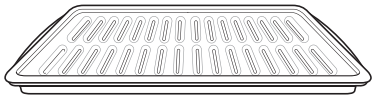
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos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



❶ No limpie manualmente la junta de la puerta del horno

❷ Limpie manualmente la puerta

Asadera y rejilla



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

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo **Self Clean** y la función **EasyClean**.

1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.

- Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

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

Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno.

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

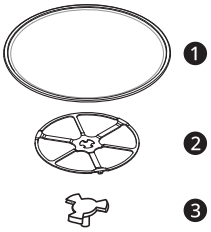
Nunca vierta agua fría en el interior del horno mientras está caliente.

Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar tensión térmica, lo que puede ocasionar daños menores a la cavidad del horno.

Bandeja de vidrio y anillo giratorio

Para limpiar la bandeja de vidrio y el anillo giratorio, lávelos con agua jabonosa templada.

Para las áreas muy sucias, use un producto de limpieza suave y una esponja abrasiva.



❶ Bandeja de vidrio

❷ Anillo giratorio

❸ Eje

NOTA

- La bandeja de vidrio y el anillo giratorio son aptos para lavavajillas.

EasyClean (Horno inferior)

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

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

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

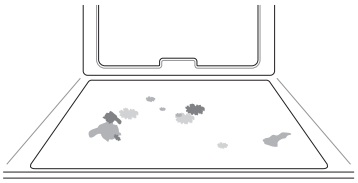
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo **Self Clean**.

Beneficios de EasyClean

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

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

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

Caso 2

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

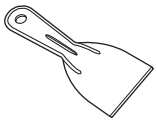
Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

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

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

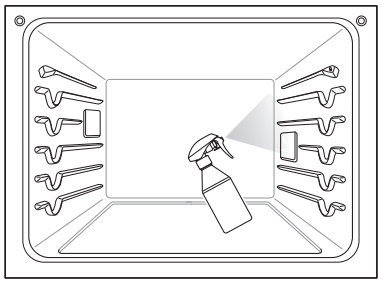
2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



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

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

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



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

NOTA

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

6 Cierre la puerta del horno. Presione **EasyClean**.

7 Presione **START**.

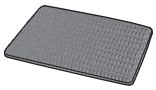
⚠ PRECAUCIÓN

- 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. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o posarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

8 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Pulse **End of the Cleaning** (Fin de limpieza) en la pantalla para finalizar el modo EasyClean y el tono.

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

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



NOTA

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

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 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 **Self Clean**. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios y de que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

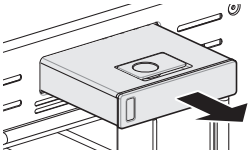
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **EasyClean**. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante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

Self Clean (Horno inferior)

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

Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite el tanque del alimentador de vapor, los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
  - Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo **Self Clean** se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro o hacia afuera.
  - Si no retira el tanque del alimentador de vapor del horno, suena un pitido y el ciclo **Self Clean** no se inicia.



- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda un ventilador o extractor antes de la autolimpieza.
- Limpie los derrames difíciles en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la luz del horno esté en su lugar y que la luz esté apagada.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.

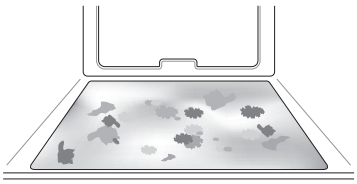
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo **Self Clean**. No toque la puerta, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo **Self Clean**.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo **Self Clean**, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo **Self Clean** de cualquier horno.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo **Self Clean**. Ubíquese al costado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo **Self Clean**. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo **Self Clean**.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **Self Clean**.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo **Self Clean**, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo **Self Clean**, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Tras un ciclo **Self Clean**, pueden aparecer líneas finas en la porcelana, debido a que fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta el desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo **Self Clean** si está activa la función **Lock Out**.
- Una vez que se haya configurado el ciclo **Self Clean**, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo 🔒 dejará de parpadear y quedará encendida. 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 función **Self Clean** retrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

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

Caso 2

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

Caso 3

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

NOTA

- El ciclo **Self Clean** puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Ajuste de Self Clean

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

Guía de suciedad para Self Clean

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	4 horas
Cavidad del horno muy sucia	5 horas

1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.

2 Pulse **Self Clean**.
De manera predeterminada, el horno comienza la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.

3 Presione **Self Clean** varias veces para establecer la configuración del tiempo.

4 Si lo desea, pulse **Start Time** para configurar la hora de inicio de la cocción programada. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

5 Presione **START** (Iniciar). Aparece el tiempo restante o el tiempo de inicio retrasado en la pantalla.

⚠ PRECAUCIÓN

- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.
- Nunca vierta agua fría en el interior del horno mientras está caliente.

  Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar tensión térmica, lo que puede ocasionar daños menores a la cavidad del horno. Si la tensión térmica se acumula, puede desprender el esmalte al limpiar con un estropajo abrasivo. Una vez que ejecute **Self Clean**, siempre deje enfriar la cavidad del horno y luego límpiela con un paño suave.
- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo **Self Clean** debido al exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Self Clean, pulse **Stop** en la pantalla.

Durante la autolimpieza

- El ciclo **Self Clean** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Self Clean** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el candado 🔒. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de 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 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 mayor facilidad.

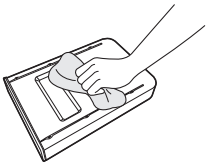
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta su desempeño.

Limpieza del tanque del alimentador de vapor

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

NOTA

- Después de usar la función de vapor, el tanque del alimentador de vapor debe vaciarse. Para evitar olores y bacterias, limpie y seque el tanque del alimentador de vapor después de cada uso.
- No lo lave en lavavajillas.
- Si el tanque del alimentador de vapor no se desliza normalmente hacia adentro, limpie la parte inferior del tanque.



Sarro generado por el agua dura

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

Limpieza de sarro en la parte de abajo del horno inferior

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

Descaling (Eliminación del sarro)

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

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

Para obtener instrucciones sobre cómo llenar y vaciar el tanque del alimentador de vapor, consulte "Cómo usar el tanque del alimentador de vapor."

Configuración de Descaling (Eliminación del sarro)

1. Llene el tanque del alimentador de vapor con una mezcla de agua y ácido cítrico en una proporción de 50:1. Por ejemplo, use 4 cdas. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
2. Inserte el tanque del alimentador de vapor en la abertura sobre la cavidad del horno superior y empújelo hasta que quede correctamente ubicado en su lugar.
3. Presione **More Modes** (Más modos del horno superior) y presione **5**. Presione **START** (Iniciar).
4. Después de 1 hora y 43 minutos de eliminación de sarro, aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Siga las instrucciones, vacíe el tanque y llénelo con agua limpia.
5. Inserte el tanque e inicie la función Rinsing (Enjuague).
6. Cuando termine de ejecutarse la función de Enjuague, seque el interior del horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta y deje secar el horno por completo.

NOTA

- La función de Enjuague debe ejecutarse incluso si se canceló la función de Eliminación del sarro.
- Si después de la limpieza de sarro queda agua en la parte inferior del horno, puede dejar un residuo después de usar el horno. Para eliminarlo, consulte las instrucciones en "Limpieza de sarro en la parte inferior del horno."

NOTA

- Después de ejecutar la función Descaling (Eliminación de sarro), limpie el tanque del alimentador de vapor.

Secado del interior del horno inferior

La función Drying (secado) elimina el agua que queda en el generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción de vapor. La función de secado también se puede iniciar de forma manual de ser necesario.

Configuración de Drying (Secado)

1 Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté vacío.

2 Presione **More Modes** (Más modos del horno superior) y presione **6**.

3 Presione **START** (Iniciar) para iniciar el secado. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla de luz halógena estándar para horno de 25 watts.

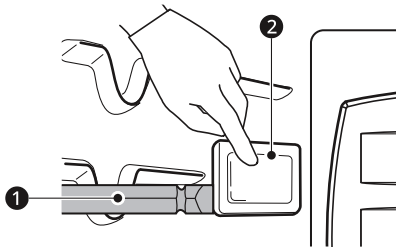
ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Use guantes para cambiar la luz del horno. Los fragmentos de vidrio de las bombillas rotas pueden provocar lesiones.
- Gire suavamente el destornillador para cambiar la luz del horno. Si aplica demasiada fuerza, el vidrio o el horno pueden romperse.

1 Desenchufe el horno o desconéctelo de la alimentación eléctrica.

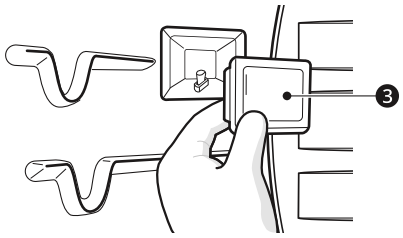
2 Extraiga los estantes del horno.

3 Deslice un destornillador plano ❶ entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz ❷.



4 Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para evitar que la tapa caiga en la parte inferior del horno.

5 Gire suavemente el destornillador para aflojar la tapa de la luz de vidrio ❸.



6 Retire la bombilla de la cavidad.

7 Reemplace la bombilla y vuelva a colocar la tapa de la luz hasta ajustarla correctamente en su lugar.

8 Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

Acerca del horno superior

P: ¿Puedo usar una rejilla en mi horno superior para recalentar y cocinar en dos niveles al mismo tiempo?

R: Solo use la rejilla que viene con su horno superior. El uso de cualquier otra rejilla puede ocasionar un bajo rendimiento en la cocción y/o arcos eléctricos, lo cual puede dañar su horno.

P: ¿Se daña el horno superior si se lo hace funcionar estando vacío?

R: Sí. Nunca ponga el horno en funcionamiento si está vacío o sin la bandeja de vidrio.

P: ¿Pasa la energía de microondas a través de la pantalla de visualización de la puerta?

R: No. La pantalla de metal hace rebotar la energía hacia la cavidad del horno. Las aberturas (o puertos) solo permiten el paso de la luz, no de la energía de microondas.

P: ¿Por qué veo un reflejo luminoso alrededor de la carcasa externa?

R: Se trata de un reflejo de la luz del horno superior, la cual se encuentra ubicada entre la cavidad del horno y la pared externa del horno.

P: ¿Qué son los diferentes sonidos que emite el horno superior cuando está en funcionamiento?

R: El sonido de clic se debe al interruptor mecánico que gira el magnetrón del horno de microondas en ON (encendido) y OFF (apagado).
Los ruidos sordos y el zumbido potente se deben al cambio de energía en el magnetrón al encenderse y apagarse con el interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador se debe al cambio en la tensión de línea que causa el encendido y apagado del magnetrón.

P: ¿Se puede dañar mi horno superior si la comida se cocina en exceso?

R: Como con cualquier otro electrodoméstico de cocina, es posible cocinar la comida de más, hasta el punto en que se genere humo, e incluso fuego, y daño en el interior del horno. Siempre es mejor que se mantenga cerca del horno mientras está cocinando.

P: ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo una vez que se completó el tiempo de cocción en el microondas?

R: El tiempo de reposo permite que los alimentos se sigan cocinando de manera uniforme durante unos minutos después del ciclo de cocción del horno de microondas propiamente dicho. El tiempo de reposo será más o menos prolongado dependiendo de la densidad de los alimentos.

P: ¿Por qué se necesita tiempo adicional para cocinar alimentos almacenados en el refrigerador?

R: Al igual que en la cocción convencional, la temperatura inicial de los alimentos incide en el tiempo de cocción total. Se necesita más tiempo para cocinar alimentos que se conservaron en el refrigerador en comparación con los alimentos que se encuentran a temperatura ambiente.

P: ¿Puedo usar bandejas de metal o de aluminio en mi horno superior?

R: El metal utilizable incluye papel de aluminio para protección (use pequeñas láminas planas) y bandejas de aluminio poco profundas (si la bandeja tiene ¾ de pulgada de profundidad y está llena de comida para absorber la energía de microondas). Nunca permita que el metal toque las paredes ni la puerta.

P: La puerta de mi horno superior suele parecer ondulada. ¿Es normal esto?

R: Este aspecto es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.

P: ¿Por qué no se mueve la bandeja de vidrio?

R: El lado correcto de la bandeja debe mirar hacia arriba y la bandeja debe asentarse firmemente en el eje central. El soporte no funciona correctamente. Vuelva a colocar la bandeja de vidrio y reinicie el horno. Cocinar sin la bandeja de vidrio puede producir una cocción deficiente.

P: ¿Por qué se calienta el plato cuando cocino comida en él? Pensé que esto no sucedía.

R: A medida que la comida se calienta, esta transmite el calor al plato. Utilice paños aislantes para retirar la comida después de la cocción.

P: ¿Qué significa el "tiempo de reposo"?

R: El tiempo de reposo significa que se debería retirar la comida del horno y cubrirla durante un tiempo adicional después de la cocción. Este proceso permite que finalice la cocción, ahorra energía y libera el horno para utilizarlo para otros fines.

P: ¿Puedo preparar palomitas de maíz en mi horno superior? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?

R: Sí. Prepare palomitas de maíz envasadas para cocción en microondas siguiendo las pautas del fabricante o use el botón Popcorn (Palomitas de maíz) preprogramado.
No utilice bolsas de papel regulares. Mediante la prueba auditiva podrá detener el horno tan pronto como disminuyan las explosiones de las palomitas a una cada uno o dos segundos. No trate de hacer explotar de nuevo los granos que no explotaron. También puede usar máquinas especiales de hacer palomitas aptas para microondas. Al usar una de estas máquinas, asegúrese de seguir las indicaciones del fabricante. No prepare palomitas en recipientes de vidrio.

P: ¿Por qué sale vapor de la salida de ventilación?

R: Durante la cocción, se produce normalmente vapor. El horno superior ha sido diseñado para ventilar el vapor por la salida superior.

Acerca del horno inferior

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

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

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

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

P: ¿Por qué parpadea el reloj?

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

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

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

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

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

P: ¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza?

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

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

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

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

R: Asegúrese de que el electrodoméstico no esté en modo **Control Lock**. El ícono del candado 🔒 aparecerá en la pantalla si el modo **Control Lock** está activado. Para desactivar el modo **Control Lock**, consulte la sección **Función de Bloqueo**. Suena la melodía de desbloqueo y aparece Loc en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

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

R: El ciclo **EasyClean** solo ayuda a aflojar la suciedad leve del electrodoméstico para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el electrodoméstico después de haber ejecutado el ciclo **EasyClean**.

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

R: La función **EasyClean** tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está suficientemente empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso **EasyClean** utilizando suficiente agua.
La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda suciedad rebelde, use la función **Self Clean** para limpiar bien el horno.

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

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

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

R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.
Si todavía quedan manchas rebeldes o acumulación, use la función **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario.

P: ¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?

R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad.
Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario para obtener más detalles.

P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?

R: Sí. Tanto el ventilador de convección como el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

P: ¿Debo usar toda el agua 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) para la función EasyClean?

R: Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.

P: Veo humo que sale de las ventilaciones del electrodoméstico durante la función EasyClean. ¿Es normal?

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

P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?

R: **EasyClean** se puede usar las veces que desee. **EasyClean** funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección **EasyClean** del manual del propietario para obtener más información.

P: ¿Qué se necesita para EasyClean?

R: Un envase rociador con 1 ¼ taza (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

P: ¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor del electrodoméstico?

R: Los niños deben estar bajo supervisión cuando estén alrededor del electrodoméstico en uso y hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función de **Control Lock** para evitar que los niños enciendan accidentalmente el horno. La función de **Control Lock** desactiva la mayoría de los botones del panel de control. Consulte la sección **Función de Bloqueo** del manual del propietario para obtener más detalles.

Antes de llamar al servicio técnico

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

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

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
Arcos eléctricos o chispas	**El utensilio de cocina no es apto para microondas.** • Si tiene dudas, pruebe los utensilios antes de usarlos.
	No haga funcionar el horno cuando esté vacío. • Coloque los alimentos en el horno.
Comida cocida de manera desigual, comida cocida de más, comida sin cocción suficiente, comida mal descongelada	**Vigile atentamente la comida en el horno de microondas mientras se cocina.** • Consulte los **Consejos para cocinar** en la sección **Funcionamiento del horno de microondas superior**.
Si la pantalla indica la cuenta regresiva del tiempo pero el horno no cocina.	**La puerta del horno no está cerrada.** • Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada.
El horno no funciona	**El enchufe del electrodoméstico no está introducido completamente en el tomacorriente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	El horno está demasiado caliente. • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	**Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.** • Esto es normal.
El aparato no funciona.	**El cable no está enchufado correctamente.** • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. • Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**El control no está configurado correctamente.** • Siga las instrucciones que figuran en **Cambio de configuraciones**.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. • Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.

Problemas	Causas posibles y solución
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**No se ha preparado bien la carne.** • Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. • Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. • Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. • Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	Se debe ajustar el sensor del horno. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Asegúrese de seleccionar el modo **Broil** correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. • Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. • Use la asadera y la rejilla.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. • Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	**Se debe ajustar el sensor del horno.** • Consulte el capítulo **FUNCIONAMIENTO**.
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean (En algunos modelos)	**Suciedad excesiva.** • Apague la función **Self Clean** (Autolimpieza). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo **Self Clean**. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo.** • Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo **Self Clean** (Autolimpieza) de un mínimo de 3 horas. Consulte la sección **Self Clean (Autolimpieza)**.

Problemas	Causas posibles y solución
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	**Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.** • Esto es normal.
	Se usó demasiada agua para limpiar la ventana. • No use demasiada agua para limpiar la ventana.
El horno no cocina con vapor (en algunos modelos)	**Ensamble inadecuado** • Asegúrese de deslizar el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.
	El desagüe del tanque del alimentador de vapor puede encontrarse obstruido con el sarro del agua dura. • Si esto sucede, se debe ejecutar la función de eliminación del sarro antes de usar la función de vapor.
El agua se acumula en la base del horno durante o después de la cocción al vapor (en algunos modelos)	**Durante la cocción de vapor, el agua se transfiere del tanque del alimentador de vapor a la base del horno.** • Es normal que la base del horno se llene de agua durante el modo Steam (vapor) o una vez que finaliza la cocción al vapor. • Si el agua deja depósitos minerales en la parte inferior del horno, límpielos con un paño o esponja humedecido en vinagre.
Luego de la cocción al vapor aparecen residuos blancos en la base del horno (en algunos modelos)	**El uso de agua dura en el tanque del alimentador de vapor tiene como consecuencia que se genere sarro en la base del horno.** • Para eliminar los depósitos minerales que se acumulan en la base del horno, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico.
El módulo de cocción al vacío emite un pitido durante el funcionamiento (en algunos modelos)	**Esta alerta suena cuando el módulo de cocción al vacío está funcionando sin agua en el tanque del alimentador de vapor.** • Llene el tanque del alimentador de vapor al nivel recomendado antes de usarlo

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
El control del horno suena y aparece un código de error F.	**El control electrónico detectó una condición de falla.** • Apague la función del horno que está usando para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla y comuníquese con un agente del servicio técnico. - [Caso 1] Código: F-9 Causa: el horno no calienta (horno superior) - [Caso 2] Código: F-19 Causa: el horno no calienta (horno inferior)
Se enciende 🔒 en la pantalla cuando usted quiere cocinar.	**La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.** • Pulse el botón STOP (Detener). Deje enfriar el horno.
La luz del horno no funciona.	**Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla no está suelta.** • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el manual del propietario.

Problemas	Causas posibles y solución
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno.	**El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.** • Esto es normal.
El horno no realiza la función Self Clean (Autolimpieza).	**La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.** • Deje enfriar el electrodoméstico y reinicie los controles.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	No se puede iniciar un ciclo Self Clean si la puerta del horno está abierta. • Cierre la puerta del horno.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean	**El horno está demasiado caliente.** • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
	El control y la puerta pueden estar bloqueados. • Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado 🔒.
El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	El horno está muy sucio. • Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.
El ventilador de convección se detiene (en algunos modelos)	**El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto permite lograr un calor más parejo durante el ciclo.** • No es una falla de la cocina y debe considerarse un funcionamiento normal.
La hora mostrada está parpadeando (en algunos modelos)	**Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.** • Pulse la tecla **Clock** (Reloj) y restablezca la hora o pulse cualquier tecla para detener el parpadeo.
Los estantes del horno no deslizan correctamente (en algunos modelos)	**Los estantes brillantes de color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean (Autolimpieza).** • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella.

Ruidos

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

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	**La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta.** • Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión nuevamente.
	Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. • Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras (A-Z) y números (0-9). No utilice caracteres especiales.
	La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. • Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.
	El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados. • Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Tenga en cuenta la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

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

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) años a partir de la fecha de la compra minorista original, o desde la fecha de entrega conforme a la ley aplicable	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.

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

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

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE

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

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

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

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

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

“reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

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

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

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

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

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de $25,000 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

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

su reclamo excede $25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión voluntaria. Usted puede optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. Si opta por no participar, ni usted ni LG pueden exigir a la otra parte que participe en un procedimiento de arbitraje. Para optar por no participar, usted debe enviar un aviso a LG a más tardar 30 días calendario a partir de la fecha de compra del producto por parte del primer comprador consumidor ya sea (i) enviando un correo electrónico a optout@lge.com, con el asunto: “Exclusión voluntaria del arbitraje” o (ii) llamando al 1-800-980-2973. Debe incluir lo siguiente en el correo electrónico de exclusión voluntaria o proporcionar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la que se compró el producto; (c) el nombre del modelo o el número de modelo del producto; y (d) el número de serie (el número de serie se puede encontrar (i) en el producto; o (ii) en línea accediendo a https://www.lg.com/us/support al hacer clic en "How do I find my model number?”).

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

LG Customer Information Center	Centro de Información al Cliente LG	Centre de Service à la Clientèle de LG
For inquiries or comments, visit **www.lg.com** or call:	Para consultas o comentarios, visite **www.lg.com** o llame por teléfono:	Pour des questions ou des commentaires, visitez **www.lg.com/ca_fr** ou appelez :
1-800-243-0000 U.S.A.	1-800-243-0000 EE.UU.	1-800-243-0000 ÉTATS-UNIS
1-888-542-2623 CANADA	1-888-542-2623 CANADÁ	1-888-542-2623 CANADA
Register your product Online!	¡Registre su producto en línea!	Enregistrez votre produit en ligne!
www.lg.com	www.lg.com	www.lg.com/ca_fr