ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PARED COMBINADO

Lea atentamente este manual del propietario antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento y téngalo a mano en todo momento para su referencia.

LWC3063**

MFL70581901_17

www.lg.com

Copyright © 2018 - 2025 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

2 ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

11 Piezas
11 Accesorios

12 FUNCIONAMIENTO

12 Descripción general del panel de control
14 Cambio de las configuraciones del horno
- 14 Clock (Reloj)
- 14 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 15 Settings (Ajustes)
  - Configuración del modo de hora
  - Configuración del modo de conversión automática a convección
  - Ajuste de temperatura del horno
  - Cómo seleccionar el idioma
  - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
  - Ajuste del volumen del indicador sonoro
  - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
- 16 Modo Demo
- 16 Lockout (Bloqueo)
- 17 Start Time [Delayed Timed Cook] (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
- 17 Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])

18 Uso del Horno Superior
- 18 Antes de usar el Horno Superior
- 18 Luz del Horno Superior
- 18 Guía de Batería de Cocina para Microondas
- 19 Consejos de Cocina en Microondas
- 20 Niveles de Potencia de Microondas
- 21 +30 seconds
- 21 Defrost
- 23 Funcionamiento del sensor
- 23 Uso de la función Cocción con Sensor
- 25 Horneado por Convección
- 25 Broil (Asar)
- 26 Cocción Rápida
- 26 Cocción Automática
- 30 Ablandar
- 31 Derretir
- 32 Warm (Calentar)
- 32 Proof (Leudar)
- 32 Palomitas de Maíz

33 Uso del Horno Inferior
- 33 Antes de usar el Horno Inferior
- 33 Luz del Horno Inferior
- 33 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 34 Uso de los estantes del horno
- 34 Bake (Hornear)
- 35 Horneado de pasteles de capas
- 35 Ventilación del horno
- 36 Modo de convección
- 37 Broil (Asar)
- 38 Guía de recomendaciones para asar
- 39 Función Vapor
- 40 Warm (Calentar)
- 41 Proof (Leudar)
- 41 Sonda
- 43 Favorito
- 43 Modo Sabbat
- 44 Wi-Fi
- 44 Remote Start (Inicio remoto)

45 FUNCIONES INTELIGENTES

45 Aplicación LG ThinQ
47 Función Smart Diagnosis™

49 MANTENIMIENTO

49 Cuidado del Horno Superior
- 49 Limpieza del Interior
- 49 Limpieza del exterior

50 Cuidado del Horno Inferior
- 50 EasyClean®
- 52 Tanque de agua
- 52 Limpieza de la cal del fondo del horno
- 52 Descaling
- 53 Drying
- 53 Self Clean (Autolimpieza)
- 55 Cambio de la luz del horno
- 55 Limpieza del exterior
- 57 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno
- 57 Instrucciones para el cuidado de la puerta

58 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

58 PREGUNTAS FRECUENTES
61 Antes de llamar al servicio técnico

65 GARANTÍA LIMITADA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Descargue este manual del propietario en: http://www.lg.com

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.
El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (HORNO SUPERIOR)

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones personales, o la exposición a una dosis excesiva de energía de microondas al usar el horno superior, siga las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes.
- **Lea todas las instrucciones antes de usar el horno.**
- **Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estrecha supervisión de un adulto cuando sea utilizado por niños.**
- Lea y siga las **PRECAUCIONES** específicas P**ARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS**. Necesita referencia a la ubicación en la Página 7.
- Use este aparato solo para su propósito previsto, como se describe en el manual. **No use** vapores o productos químicos corrosivos, como sulfuro y cloruro, en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- **No** guarde este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en un lugar similar.
- **No utilice este horno para fines comerciales.** Está hecho solo para uso doméstico.
- **Para limpiar las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice únicamente detergentes o jabones suaves no abrasivos, aplicados con una esponja o un paño suave.**
- **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.
- **Si su horno sufre daños o una caída,** hágalo revisar a fondo por un técnico calificado antes de usarlo.
- **Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:**
  - **No cocine en exceso la comida.** Preste especial atención al horno superior cuando se coloca en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - **No utilice la cavidad para guardar objetos.** No deje productos de papel, recipientes de cocina o alimentos en la cavidad cuando no use el horno.
  - Retire las ataduras de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de colocarlas en el horno.
- **Si los materiales dentro del horno ardieran:**
  - **Mantenga cerrada la puerta del horno**
  - **Apague los controles**
  - **Desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel de interruptores de circuito o fusibles.**
- **Para evitar descargas eléctricas:**
  - **Este aparato debe estar conectado a tierra.** Conéctelo solo a una toma de corriente conectada a tierra. Consulte la Guía de Instalación.
  - **No utilice este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado,** si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado.
  - **No sumerja el enchufe ni el cable eléctrico en el agua.**
  - **Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.**
  - **No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.**
- **Tenga cuidado cuando la puerta está abierta para evitar lesiones.**
- **Para evitar la cocción incorrecta de algunos alimentos:**
  - **No caliente ningún tipo de biberón o comida para bebés.** Podría producirse un calentamiento desparejo y causar lesiones personales.
  - **No caliente recipientes de cuello pequeño,** como por ejemplo, botellas de jarabe.
  - **No realice frituras de inmersión en el horno superior.**
  - **No realice envasado de conservas caseras en el horno superior.**
  - **Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados —por ejemplo, botes de vidrio cerrados— pueden explotar, por lo que no deben calentarse en este horno.**

⚠ ADVERTENCIA

- No cubra ni bloquee ninguna abertura del artefacto.
- No ponga en funcionamiento el horno vacío.
- Instale o ubique este electrodoméstico solo en conformidad con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- El servicio técnico de este artefacto solo debe ser realizado por personal calificado. Para que lo revisen, reparen o ajusten, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.
- Los líquidos —como agua, café o té— pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que se note que están hirviendo. Esto es debido a la tensión superficial del líquido. No siempre puede observarse un burbujeo o ebullición cuando el recipiente se saca del horno superior.

ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HACEN EBULLICIÓN REPENTINAMENTE AL PERTURBARSE DE ALGÚN MODO EL RECIPIENTE O CUANDO SE INSTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

- Para reducir el riesgo de lesiones personales:
  - No sobrecaliente los líquidos.
  - Revuelva el líquido antes de calentarlo y en la mitad del proceso de calentado.
  - No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  - Después de calentar, deje el recipiente en el horno superior por un tiempo breve antes de retirarlo.
  - Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- No use el horno para realizar deshumidificaciones (es decir, no opere el horno superior con ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, tierra o periódicos húmedos, ni con plantas, mascotas o cualquier otra materia viva en su interior). El horno solo debe usarse para calentar o cocinar alimentos.
  - Los resultados del uso indebido pueden incluir riesgos de seguridad tales como incendios, quemaduras o muerte debida a descarga eléctrica.
- Este artefacto no ha sido diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas (incluidos niños) o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios para operarlo, salvo que una persona responsable de su seguridad les brinde la supervisión o la instrucción pertinente en cuanto al uso del artefacto. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
  - El uso incorrecto puede causar daños como incendios, descargas eléctricas o quemaduras.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados para evitar que toquen superficies calientes y sufran quemaduras.
- No debe permitirse que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen de la puerta ni de ninguna pieza del horno.
  - Si lo hacen, pueden sufrir lesiones y daños graves.
- Si los sellos de la puerta o la puerta en sí presentan daños, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- El artefacto y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Debe mantenerse alejados a los niños salvo que se los supervise continuamente.
- No use productos de papel reciclado.
  - Pueden contener impurezas que podrían causar chispas o incendios en la cocción.
- No coloque las bandejas y los estantes en agua para enjuagarlos inmediatamente después de la cocción. Podrían romperse o dañarse.
  - El uso incorrecto puede causarle daños al horno.

⚠ ADVERTENCIA

- El horno debe limpiarse regularmente y debe eliminarse cualquier resto de alimentos.
  - Si el horno no se mantiene bien limpio, su superficie podría deteriorarse, lo que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y provocar una situación peligrosa.
- La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
- Los líquidos que se calientan en recipientes de cierta forma (especialmente en los de forma cilíndrica) pueden sobrecalentarse. El líquido puede salpicar con un fuerte ruido durante o después del proceso de calentado, o bien cuando se le agreguen ingredientes (café instantáneo, etc.), provocando daños al horno y posibles lesiones. Para obtener los mejores resultados, en todos los recipientes debe revolverse el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido varias veces entre un proceso de calentado y otro.
- Pueden producirse arcos eléctricos durante la Cocción Rápida y la Cocción en Microondas. Si se producen arcos eléctricos, presione la tecla Borrar/Apagado y corrija el problema.
- No utilice cubiertas, recipientes o bolsas de cocina hechas de papel de aluminio, plástico, cera o papel en la cocción rápida.
- Al cocinar, coloque los alimentos directamente sobre las bandejas, a menos que el horno indique que debe hacerse de otra manera.
- No todas las envolturas de plástico son aptas para su uso en hornos superiores.
- Asegúrese de utilizar recipientes de cocina adecuados para cocción en microondas.
  - Utilice únicamente plásticos aptos para microondas, y úselos en estricto cumplimiento de las recomendaciones del fabricante de los recipientes.
  - No cocine recipientes vacíos en el microondas.
  - No permita que los niños usen recipientes para cocinar de plástico sin total supervisión.

DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (ÚNICAMENTE PARA LOS EE. UU.)

Este equipo genera y emplea energía de frecuencia ISM y, si no se lo instala y usa correctamente, esto es, estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia a la recepción de radio y televisión. Ha sido examinado y se determinó que cumple con los límites para un Equipo ISM de conformidad con la Parte 18 de las Reglas de la FCC. Estas reglas han sido diseñadas para proporcionar una protección razonable contra la mencionada interferencia en una instalación residencial.

De cualquier manera, no existe garantía de que no ocurrirá interferencia en una instalación particular. Si este equipo causara interferencia a la recepción de radio o televisión, lo cual puede ser determinado al encenderlo y apagarlo, se alienta al usuario a intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes acciones:

- Reorientar la antena de recepción de la radio o televisión.
- Reubicar el horno superior con respecto al receptor.
- Alejar el horno superior del receptor.
- Conectar el horno superior en una toma de corriente diferente, para que el horno superior y el receptor estén en distintos circuitos derivados.

El fabricante no se hace responsable de ninguna interferencia en la radio o TV causada por una modificación no autorizada a este equipo. Corregir dicha interferencia es responsabilidad del usuario.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

- No intente operar este horno con la puerta abierta ya que, de hacerlo, puede producirse una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no vencer o alterar las trabas de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- Si el horno se encuentra dañado, no lo ponga en funcionamiento.
  Es de particular importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) sellos de la puerta y superficies de sellado.
- El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal técnico debidamente calificado.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (HORNO INFERIOR)

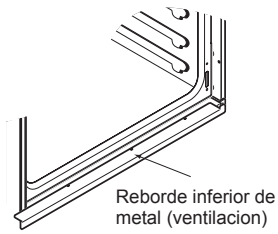
- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.** El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- Asegúrese de que el artefacto sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre..
- No deje en el horno elementos como papel, recipientes de cocina o alimentos cuando no lo esté utilizando.
- No use este horno para otro propósito que no sea cocinar.
- Nunca use productos de papel en el horno de convección.
- No abra la puerta cuando el horno esté en funcionamiento.
- Utilice agarraderas para retirar la comida y los accesorios después de cocinar, ya que estos estarán muy calientes.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, puede debilitarse su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

⚠ ADVERTENCIA

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

- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.

- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a una mascota en el horno.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.**
  La ventilación del horno puede calentarse durante el uso del horno. Nunca obstruya esta ventilación y nunca coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación.



MATERIALES INFLAMABLES

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno de cocción. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno de cocción están en uso.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, guarde en estos los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.

⚠ ADVERTENCIA

Antes de reemplazar la bombilla de horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón, en el frente del horno, mientras está en funcionamiento. La superficie se calienta y puede causar quemaduras y otras lesiones.
- No deje a los niños sin supervisión cerca del horno.

⚠ ADVERTENCIA

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

- Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

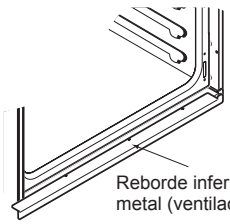
SEGURIDAD DURANTE EL USO

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Siempre acomode los estantes del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si debe moverse un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- No deben introducirse en el horno de microondas/horno tostador alimentos o utensilios metálicos de gran tamaño, ya que podrían provocar un incendio o presentar riesgo de descarga eléctrica.
- **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.

- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No coloque su mano bajo el controlador ni entre la puerta y la rejilla metálica del fondo (ventilación) mientras el artefacto está en funcionamiento.
  El exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función Self Clean.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción Importante. El horno muestra el código de error F y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- **No limpie las juntas de la puerta del horno.** Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Si se produce un incendio durante la limpieza automática, apague el horno y espere que se apague el incendio. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza podría ocasionar una explosión con llamas desde el horno. El incumplimiento de esta instrucción podría tener como consecuencia quemaduras graves.
- **NO BLOQUEE la ventilación del horno durante su funcionamiento.** Esto podría provocar daños en las partes eléctricas del horno. El aire debe poder pasar sin obstrucciones. La rejilla metálica del fondo (ventilación) debe encontrarse correctamente ensamblada en la parte inferior delantera del horno antes de que se instale la puerta del mismo.

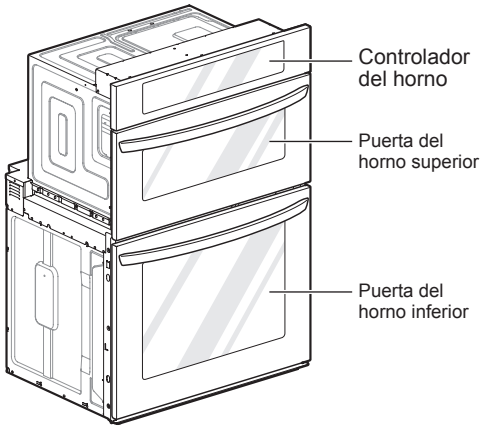


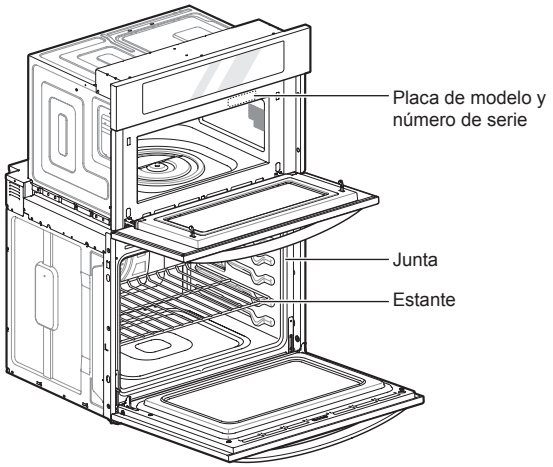
MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

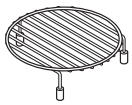




Accesorios

Accesorios para el Horno superior

La plataforma giratoria se mueve en ambas direcciones para contribuir a que los alimentos se cocinen de modo más uniforme. No ponga en funcionamiento el horno de microondas si la bandeja de vidrio no se encuentra en su lugar.



Estante
(Para la función de Horneado por Convección, Asado y Cocción Rápida)



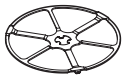
Bandeja de metal
(Para la función de Horneado por Convección, Asado y Cocción Rápida)



Bandeja de vidrio
(Para la función de Microondas y Descongelamiento)



Eje



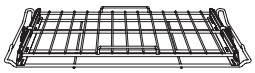
Anillo giratorio

Accesorios para el horno inferior

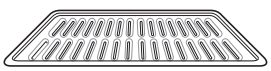
Accesorios incluidos



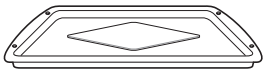
Estante estándar (2 c/u)



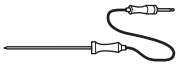
Estante deslizante (1 c/u)



Rejilla (1 c/u)

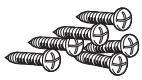


Asadera (1 c/u)

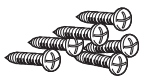


Sonda para carne (1 c/u)

Accesorios para la instalación



Tornillos de madera - Negro (4X14) (6 c/u)
Para el montaje inferior
(4 necesarios para la instalación y 2 extra)



Tornillos de madera - Plata (4X14) (6 c/u)
Para el montaje superior
(4 necesarios para la instalación y 2 extra)



Tornillos de 4X10 (2 c/u)
Para el reborde decorativo inferior



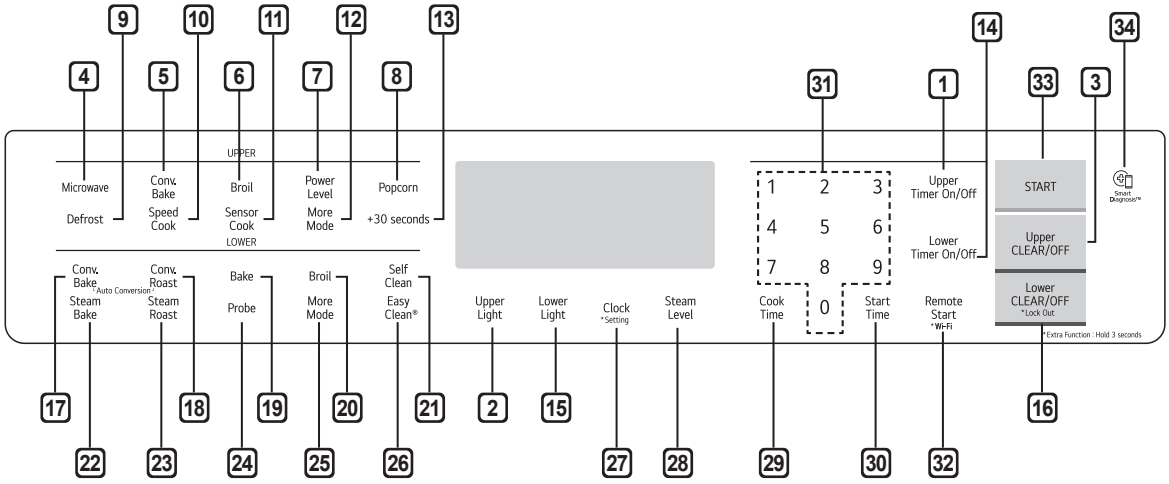
Reborde decorativo inferior (1 c/u)

NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 si faltara algún accesorio.
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control



HORNO SUPERIOR

1 Upper Timer On/Off (Temporizador encendido / apagado)

Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador del horno superior

2 Upper Light (Luz superior)

Se utiliza para encender y apagar las luces del horno superior.

3 Upper Clear/Off (Borrar apagado superior)

Se utiliza para detener la coccion, cancelar los ajustes del horno superior.

4 Microwave

Utilícelo para seleccionar la función Microondas del horno superior.

5 Conv. Bake (Conveccion para hornear)

Se utiliza para seleccionar la función de convección para hornear del horno superior.

6 Broil (Asar)

Se utiliza para seleccionar la funcion de asado del horno superior.

7 Power Level

Utilícelo para seleccionar un nivel de potencia de cocción.

8 Popcorn

Utilícelo para seleccionar la función Palomitas de Maíz del horno superior.

9 Defrost

Utilícelo para seleccionar la función Descongelar del horno superior.

10 Speed Cook

Utilícelo para seleccionar la función Cocción Rápida del horno superior.

11 Sensor Cook

Utilícelo para seleccionar la función Cocción con Sensor del horno superior.

12 More Mode

Utilícelo para seleccionar la función Más modos del horno superior.

13 +30 seconds

Utilícelo para agregar 30 segundos de cocción cada vez que lo toque.

HORNO INFERIOR

14 Lower Timer On/Off (Temporizador encendido / apagado)

Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador del horno inferior.

15 Lower Light (Luz inferior)

Se utiliza para encender y apagar las luces del horno inferior.

16 Lower Clear/Off (Borrar apagado inferior)

Se utiliza para detener la coccion, cancelar los ajustes del horno inferior. Mantenga presionado el boton por 3 segundos para activar la funcion LOCKOUT.

17 Conv. Bake (Conveccion para hornear)

Se utiliza para seleccionar la función de convección para hornear del horno inferior.

18 Conv. Roast (Rostizado por conveccion)

Se usa para seleccionar el modo de rostizado por convección del horno inferior.

19 Bake (Hornear)

Se utiliza para seleccionar la función de horneado del horno inferior.

20 Broil (Asar)

Se utiliza para seleccionar la función de asado del horno inferior.

21 Self Clean (Autolimpieza)

Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza del horno inferior.

22 Steam Bake

Utilícelo para seleccionar la función Cocción al Vapor del horno inferior.

23 Steam Roast

Utilícelo para seleccionar la función Rostizado al Vapor del horno inferior.

24 Probe

Utilícelo para seleccionar la función Sonda del horno inferior.

25 More Mode

Utilícelo para seleccionar la función Más Modos del horno inferior.

26 EasyClean®

Se utiliza para seleccionar la función de Easy Clean del horno inferior.

COMUNES

27 Clock (Reloj)

Se utiliza para ponel en hora el reloj. Mantenga presionado el botón durante tres segundos para seleccionar y configurar los ajustes del horno.

28 Steam Level

Utilícelo para seleccionar y configurar un nivel de vapor.

29 Cook Time

Se utiliza para seleccionar el tiempo de cocción. (Hornear, Conv. Hornear/Rostizar por Convección únicamente)

30 Start Time (Tiempo de inicio)

Se utiliza para seleccionar el tiempo de inicio diferido. (Hornear, Conv. Hornear/Rostizar por Convección, Autolimpieza únicamente)

31 Number Pads (Botones numericos)

Se utiliza para introducir una temperatura y todos los tiempos.

32 Remote Start

Utilícelo para seleccionar la función de Inicio Remoto. Mantenga presionado el boton por 3 segundos para conectarlo a una red Wi-Fi.

33 Start (Inicio)

Se utiliza para iniciar todas las funciones del horno.

34 Smart Diagnosis™ (Diagnóstico inteligente)

Uso durante la función de Smart Diagnosis.

Temporizador intermitente

Si el horno muestra un reloj intermitente, toque **Clock** y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el indicador intermitente.

Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

El reloj se debe configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de manera adecuada.

1. Toque **Clock**. La pantalla muestra **CLO** en rojo.
2. Toque los números para ingresar la hora. Por ejemplo, para configurar el reloj a las 10:30, toque los números: **1**, **0**, **3** y **0**.
3. Toque **Start**.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza.
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, toque **Clock**.
- Si no se toca ninguna otra tecla en el lapso de 25 segundos después de haber tocado **Clock**, la pantalla volverá a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber un fallo en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador superior encendido/apagado o Temporizador inferior encendido/apagado es un temporizador adicional en la cocina que suena cuando ha transcurrido el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador superior encendido/apagado o Temporizador inferior encendido/apagado se puede utilizar mientras está activada cualquier otra función de control del horno. El Temporizador superior y el Temporizador inferior pueden funcionar de manera independiente uno del otro.

Configuración de la Temporizador

Por ejemplo, para 5 minutos

1. Toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez.
   Aparece 00:00 y el **Timer** parpadea en la pantalla.
2. Toque **5**.
   En la pantalla, aparece 0:05.
3. Toque **Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

Si no se toca **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**, el temporizador regresa a la hora del día.

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

NOTA

- Si el tiempo restante no aparece en la pantalla, toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** para volver a verlo.
- Toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** dos veces para configurar el tiempo en minutos y segundos.
- Toque **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez para configurar el tiempo en horas y minutos.

Cancelación del Temporizador antes de que se haya agotado el tiempo establecido

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

Settings (Ajustes)

Matenga presionada la tecla **Clock** durante tres segundos para seleccionar y configurar los ajustes del horno.

La tecla **Setting** le permite

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- ajustar la temperatura del horno
- seleccionar 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
- desactivar/activar el modo demo

Configuración del modo de hora

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

1. Mantenga presionado **Clock** hasta que aparezca **CLO** en la pantalla.
2. Toque **1** para seleccionar un reloj de 12 horas o **2** para seleccionar un reloj de 24 horas.
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

Configuración del modo de conversión automática a convección
(Solo para el Horno Inferior)

Cuando selecciona **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función de conversión automática a convección modifica la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al sustraer 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, seleccione **Conv. Bake**, ingrese 350 °F y aparecerá 325 °F en la pantalla después de precalentar.

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

1. Mantenga presionado **Clock** hasta que aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Reloj** repetidamente hasta que aparezca **Automático** en la pantalla.
2. Toque **1** para activar o **2** para desactivar la conversión automática.
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste de temperatura del horno
(Solo para el Horno Inferior)

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente 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, sigue pensando que la temperatura es muy elevada o muy baja, puede ajustarla.

NOTA

Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita 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 **Clock** hasta que aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Clock** repetidamente hasta que aparezca **L_AJ** en la pantalla.
2. Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.
3. Ajuste la temperatura hacia arriba o hacia abajo tocando **Clock** varias veces para alternar entre más (+) o menos (-).
4. Toque **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar o Autolimpieza. El ajuste se retiene en la memoria después de un fallo eléctrico. Es posible subir (+) o bajar (-) la temperatura del horno tanto como sea necesario, entre 35 °F o 19 °C.
- Cuando haya subido o bajado temperatura, la pantalla muestra la temperatura ajustada hasta que se reajuste.

Cómo seleccionar el idioma

El control del horno se encuentra configurado para verse en inglés, pero usted puedo cambiarlo para visualizarlo en español o francés.

1. Mantenga presionado **Clock** hasta que aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Clock** repetidamente hasta que aparezca **Lng** en la pantalla.
2. Toque **1** para Inglés, **2** para Español o **3** para Francés.
3. Toque **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 recalentamiento 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 aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Clock** repetidamente hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.
2. Toque **1** para encender la alarma y **2** para apagarla.
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1. Mantenga presionado **Clock** hasta que aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Clock** repetidamente hasta que aparezca **BEEP** en la pantalla.
2. Toque **1** para Volumen Alto, **2** para Bajo y **3** para Silencio.
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

Configure la pantalla de 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 aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Clock** repetidamente hasta que aparezca **Unit** en la pantalla.
2. Toque **1** para °F (Fahrenheit) o **2** para °C (Celsius).
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

Modo Demo

El Modo Demo es solo para su uso en sala de exposición.

1. Mantenga presionado **Clock** hasta que aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Clock** repetidamente para seleccionar el modo demo.
2. Toque **1** para activar o **2** para desactivar el modo demo.
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Cuando el Modo Demo está activado, el electrodoméstico no se calentará.
- Aparece el ícono del **MODO DEMO** en la pantalla cuando este modo está activado.

Lockout (Bloqueo)

La función Bloqueo bloquea automáticamente la puerta del horno inferior y evita que se encienda la mayoría de los controles del horno y la placa de cocción. No inhabilita el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

1. Toque y mantenga presionado **Lower Clear/Off** durante tres segundos.
2. Suena la melodía de bloqueo, aparece **OVEN LOCKOUT** en la pantalla y el candado titila.
3. Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo deja de titilar y permanece encendido.
4. Para desactivar la función de bloqueo, toque y mantenga presionado **Lower Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta ylos controles se desbloquean.

Start Time [Delayed Timed Cook] (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])

El temporizador automático de la función Cocción temporizada retardada enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse junto con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, etc.

Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

1. Toque **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Configure la temperatura: toque **3**, **0** y **0**.
3. Toque **Cook Time** y configure el tiempo de horneado.
4. Toque **Start Time**.
5. Configure la hora de inicio: toque **4**, **3** y **0** para 4:30.
6. Toque **Start**. Suena un tono corto y **Delay Timed** y la hora de inicio aparecen en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Cocción temporizada retardada, toque **Clear/Off** en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita los paso 3 y toque **Start**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

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

- **FIN DEL CICLO** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que toque **Clear/Off**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.

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

Configure el horno para cocinar durante una cantidad específica de tiempo con la función Cocción temporizada. Esta función puede usarse junto con los modos **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, etc.

Configuración de la función Tiempo de cocción

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

1. Toque **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Configure la temperatura.
   Toque **3**, **0** y **0**.
3. Toque **Cook Time**. **Timed** titila en pantalla.
   Bake(Hornear), 0:00 y 300 °F aparecen en pantalla.
4. Configure el tiempo de horneado: Toque **3** y **0** (para 30 minutos). El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Toque **Start**.

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

- **FIN DEL CICLO** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que toque **Clear/Off**.

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

1. Toque **Cook Time**.
2. Cambie el tiempo de horneado: toque **1**, **3**, **0**.
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

Uso del Horno Superior

Antes de usar el Horno Superior

NOTA

- Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no use piezas de cerámica o recipientes de cocina de metal o con bordes metálicos en el horno.
- Para programar el horno, asegúrese de tocar firmemente el centro de cada tecla, ya que las áreas entre las mismas no lo activarán. Cada vez que se toque una tecla correctamente sonará un tono. No toque varias teclas al mismo tiempo.
- No golpee el panel de control con cubiertos, recipientes de cocina, etc., ya que podría romperse.
- Siempre tenga cuidado cuando saque los recipientes de cocina del horno. Algunos recipientes absorben calor de los alimentos cocinados y pueden estar calientes. Consulte la Guía de Batería de Cocina que figura más atrás en esta sección para obtener más información.

NOTA

- No enjuague los recipientes colocándolos en agua inmediatamente después de la cocción. Podrían romperse. Además, siempre deje que la plataforma giratoria se enfríe antes de sacarla del horno.
- Nunca haga funcionar el horno estando vacío. Siempre debe haber comida o agua en el horno durante su funcionamiento para absorber la energía de microondas.
- No utilice el horno para secar periódicos o ropa. Podrían incendiarse.
- Utilice termómetros que hayan sido aprobados para ser usados en cocción con hornos de microondas.
- La plataforma giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se hace funcionar el horno.
- No use el horno de microondas para cocinar huevos con cáscara. Puede acumularse presión dentro de la cáscara del huevo y hacer que este estalle.

Luz del Horno Superior

1 Toque **Upper Light** para encender o apagar la luz del horno superior.

Guía de Batería de Cocina para Microondas

Utilice	No use
VIDRIO APTO PARA HORNOS (tratado para calor de alta intensidad): platos de uso general, platos de postre, tarteras, charolas para pastel, vasos de medición de líquidos, cazuelas y tazones sin molduras metálicas. **PORCELANA:** tazones, tazas, fuentes y bandejas sin bordes metálicos. **PLÁSTICO:** envoltura plástica (como cubierta). Coloque la envoltura plástica suelta sobre el plato y presiónela en los costados. Permita la ventilación en la envoltura plástica plegando un borde ligeramente hacia atrás, para que pueda escapar el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo como para que la envoltura plástica no toque la comida. A medida que la comida se caliente, es posible que derrita la envoltura plástica en donde esta entra en contacto con la comida. Use vasos y platos plásticos, envases semirrígidos para congelador y bolsas de plástico solo para tiempos de cocción cortos. Úselos con precaución porque el plástico puede reblandecerse con el calor de la comida. **PAPEL:** Toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin diseños ni bordes metálicos. Verifique la etiqueta del fabricante antes de usar en el horno de microondas. **NOTA:** No use productos de papel reciclado en el horno de microondas. En ocasiones contienen impurezas que causan arcos eléctricos y chispas.	**RECIPIENTES METÁLICOS:** El metal evita que la energía de microondas alcance los alimentos, por lo que se produce una cocción despareja. También deben evitarse las bandejas de papel de aluminio, los termómetros y los pinchos metálicos. Los recipientes de metal pueden provocar un arco eléctrico que dañe el horno de microondas. **DECORACIONES METÁLICAS:** Cazuelas, vajilla, etc. con detalles de metal o con bordes metálicos. Los bordes de metal interfieren con la cocción normal y podrían dañar el horno. **PAPEL DE ALUMINIO:** Evite utilizar hojas grandes de papel de aluminio porque dificultan la cocción y pueden provocar arcos eléctricos dañinos. Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger las patas y alas de las aves. Mantenga TODO el papel de aluminio al menos a 1 pulgada de las paredes laterales y la puerta del horno. **MADERA:** Los tazones y las tablas de madera se resecan y pueden romperse o agrietarse cuando se los usa en el horno de microondas. Los cestos reaccionan de la misma manera. **RECIPIENTES DE COCINA FIRMEMENTE CUBIERTOS:** Asegúrese de dejar aberturas para que pueda salir el vapor de los recipientes cubiertos. Pinche las bolsas de plástico que contengan vegetales u otros alimentos antes de cocinarlos. Las bolsas totalmente cerradas pueden explotar. **PAPEL KRAFT:** Evite utilizar bolsas de papel kraft. Absorben mucho calor y pueden quemarse. **BATERÍA DE COCINA DEFECTUOSA O DESCASCARADA:** Cualquier recipiente defectuoso, descascarado o que tenga grietas puede romperse en el horno. **ATADURAS METÁLICAS:** Retire las ataduras metálicas de las bolsas de papel o plástico. Se calientan y pueden provocar un incendio.

Consejos de Cocina en Microondas

Vigilar la Cocción

Siempre mire la comida mientras la cocina. La luz del interior del horno de superior se enciende automáticamente cuando este está funcionando para que usted pueda vigilar el proceso de cocción. Las instrucciones de las recetas de revolver, elevar y acciones similares deben considerarse como los pasos mínimos recomendados. Si la comida parece estar cocinándose en forma despareja, simplemente realice los ajustes que considere necesarios para corregir el problema.

Factores que Influyen en los Tiempos de Cocción en Microondas

Muchos factores influyen en los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes que se emplean en una receta hace una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, un pastel elaborado con mantequilla, leche y huevos muy fríos va a tardar bastante más tiempo en hornearse que uno hecho con ingredientes que se encuentran a temperatura ambiente. Algunas recetas, especialmente las de panes, pasteles y postres de crema, recomiendan que estos platos sean retirados del horno cuando aún parece faltarles un poco de cocción.

No se trata de un error. Cuando se los deja reposar, generalmente cubiertos, estos alimentos continúan cocinándose fuera del horno, ya que el calor atrapado dentro de las partes externas de los mismos se trasmite gradualmente hacia el interior. Si estos platos quedaran en el horno hasta que se cocinaran por completo, las partes externas quedarían cocidas de más o incluso quemadas. La práctica mejorará su habilidad de calcular los tiempos, tanto de cocción como de reposo, para varios platos.

Densidad de las Comidas

Las comidas livianas y porosas, como los pasteles y los panes, se cocinan más rápido que las comidas densas o pesadas, como los estofados y los guisados. Cuando cocine con microondas alimentos porosos, debe tener cuidado para que los bordes exteriores no se resequen y queden quebradizos.

Altura de las Comidas

La parte superior de las comidas que tienen cierta altura y, particularmente la de los estofados, se cocinará más rápido que la parte inferior.

Por lo tanto, se recomienda dar vuelta varias veces durante la cocción la comida que presenta una altura considerable.

Contenido de Humedad de la Comida

Como el calor generado por las microondas provoca que la humedad se evapore, los alimentos relativamente secos, como los estofados y algunos vegetales, deben rociarse con agua antes de la cocción o cubrirse para que puedan conservar la humedad.

Contenido de Grasa y Hueso en la Comida

Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Debe tenerse precaución cuando se utilizan cortes de carne grasosos o con hueso para evitar que se cocinen de forma despareja o que se cocine de más la carne.

Cantidad de Comida

La cantidad de microondas del horno es siempre el mismo, no importa cuánta comida se cocine en él. Por lo tanto, cuanta más comida coloque en el horno, más prolongados serán los tiempos de cocción necesarios.
Recuerde disminuir los tiempos de cocción por al menos un tercio al reducir a la mitad una receta.

Forma de la Comida

Las microondas penetran solo unos 3/4 de pulgada (2 cm) en la comida. Las partes internas de los alimentos gruesos se cocinan debido a que el calor que se genera en el exterior se transmite al interior. Solamente el borde externo de los alimentos se cocina por la energía de las microondas, el resto se cocina por conducción. La peor forma posible que puede tener un alimento que vaya a cocinarse en un microondas es la de un cuadrado grueso.

Los ángulos se quemarán mucho antes de que el centro llegue a calentarse siquiera. Los alimentos con forma de anillo y los delgados y redondos son los que se cocinan mejor en el microondas.

Cubrir

Las cubiertas mantienen atrapado el calor y el vapor, haciendo que los alimentos se cocinen más rápido. Utilice una tapa o un papel film apto para microondas con una orilla plegada hacia atrás para evitar rajaduras.

Cubrir con Papel Vegetal

El papel vegetal o sulfurizado (no el papel encerado) es apto para la cocción en horno de microondas. Como crea una cobertura más suelta que la de una tapa o un papel film, el papel sulfurizado permite que la comida se seque ligeramente.

Revolver

Revolver es una de las más importantes de todas las técnicas de cocción por microondas. En la cocina convencional, los alimentos se revuelven con el propósito de mezclarlos. La comida que se cocina en microondas, sin embargo, se revuelve para propagar y redistribuir el calor. Siempre revuelva desde el exterior hacia el centro, ya que la parte externa de la comida se calienta primero.

Colocar las Porciones más Gruesas sobre los Bordes

Coloque los cortes o las porciones más gruesas de carnes, aves y pescados hacia el borde exterior de la fuente para que absorban la mayor parte de la energía de microondas y la comida se cocine de manera más uniforme.

Protección de la Comida

Pueden colocarse tiras de papel de aluminio (que bloquean las microondas) sobre las esquinas o los bordes de los alimentos cuadrados y rectangulares para evitar que esas porciones se cocinen demasiado. Nunca utilice demasiado papel de aluminio y asegúrese de que la lámina esté asegurada al plato o puede provocar un arco eléctrico en el horno, especialmente si la lámina pasa demasiado cerca de las paredes del horno durante la rotación.

Elevar

Los alimentos espesos o densos pueden elevarse para que las microondas sean absorbidas por la parte inferior y el centro de los alimentos.

Perforar

Es probable que los alimentos encerrados en una cáscara, caparazón, piel o membrana se rompan en el horno a menos que se los perfore antes de cocinarlos. Entre estos alimentos se incluyen yemas y claras de huevos, almejas, ostras, patatas y otras frutas y verduras enteras.

Probar si está cocido

Las microondas cocinan los alimentos rápidamente, por lo tanto, debe probarse cómo va la cocción con frecuencia. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que están completamente cocidos, pero la mayoría de los alimentos, incluidas las carnes y las aves, deben retirarse del horno mientras aún les falta un poco de cocción, ya que se terminan de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos aumentará entre 5 °F (3 °C) y 15 °F (8 °C) durante el tiempo de reposo.

Niveles de Potencia de Microondas

Este horno superior cuenta con 10 niveles de potencia para brindarle máxima flexibilidad y control de la cocción. Consulte la tabla para conocer los niveles de potencia sugeridos para varios alimentos.

Tabla de niveles de potencia de microondas

Niveles de Potencia	Utilice
100	• Hervir agua. • Dorar carne molida. • Hacer caramelo. • Cocinar trozos de ave, pescado y vegetales. • Cocinar cortes de carne tiernos.
90	• Recalentar arroz, pasta y vegetales.
80	• Recalentar rápido alimentos preparados. • Recalentar sándwiches.
70	• Cocinar platos con huevo, leche y queso. • Derretir chocolate.
60	• Cocinar ternera. • Cocinar pescado entero. • Cocinar pudines y postres de crema.
50	• Cocinar jamón, aves enteras y cordero. • Cocinar costillar y punta de solomillo.
40	• Descongelar carne, aves y mariscos.
30	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Cocinar chuletas de cerdo y estofados.
20	• Quitar el frío de la fruta. • Ablandar mantequilla.
10	• Mantener calientes las cazuelas y platos principales. • Ablandar mantequilla y queso crema.

Cocinar a Nivel de Potencia Alto

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

1. Toque **Microwave**.
2. Ajuste el tiempo de cocción: toque **8**, **3** y **0**.
3. Toque **Start** para comenzar la cocción.
   - Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y en la pantalla aparece **FIN DEL CICLO**.

Cocinar a Niveles de Potencia Inferiores

La cocción con nivel de potencia ALTO no siempre da los mejores resultados con alimentos que requieren una cocción más lenta, como estofados, productos horneados o postres de crema. El horno tiene 9 configuraciones de potencia además de HIGH.

Ejemplo: para cocinar alimentos durante 7 minutos y 30 segundos a una potencia de 70 %.

1. Toque **Microwave**.
2. Ajuste el tiempo de cocción: toque **7**, **3** y **0**.
3. Configure el nivel de potencia: toque **Power Level** y 7.
4. Toque **Start** para comenzar la cocción.
   - Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y en la pantalla aparece **FIN DEL CICLO**.

+30 seconds

Use esta función para agregar rápidamente 30 segundos al tiempo de cocción en el microondas.

1. Presione el botón con el horno apagado para iniciar de inmediato la función de microondas a Alta Potencia durante 30 segundos.
2. Presione **Upper Clear/Off** para dejar el horno en pausa. Presiónelo nuevamente para cancelar la cocción.

Defrost

El horno tiene 4 ciclos para descongelar predeterminados. Esta función proporciona el mejor método para descongelar alimentos congelados. La Tabla de Descongelado muestra los ciclos de descongelado sugeridos para varios alimentos.

La función Descongelar cuenta con una conveniente alarma que suena a la mitad del ciclo de descongelado para recordarle que revise, dé vuelta, separe o reacomode los alimentos a fin de obtener mejores resultados.

1 Carne

2 Aves

3 Pescado

4 Pan

Configuración de la Función Descongelar

Ejemplo: para descongelar 1.2 libras de carne.

1. Toque **Defrost**.
2. Toque **1** para seleccionar MEAT.
3. Configure el peso: toque 1, 2 (para 1.2 libras)
4. Toque **Start** para comenzar la cocción.
5. Cuando la cocción esté completa, toque **Clear/Off**.

NOTA

- La cuenta regresiva aparece en la pantalla luego de que se presiona **START**. La alarma del horno suena una vez, en la mitad del ciclo de descongelado.
- Cuando suene la alarma, abra la puerta del horno y dé vuelta la comida. Retire la comida que se haya descongelado. Vuelva a colocar los artículos que aún están congelados en el horno y toque el botón **Start** para completar el ciclo de descongelado.

Tabla de Conversión de Unidades de Peso.

La mayoría de los pesos de los alimentos están expresados en libras y onzas.
Si utiliza la libra como unidad de peso, el peso de los alimentos debe ingresarse en Descongelado Automático en libras y décimas de libras (decimales).
Si es necesario, use la siguiente tabla para convertir el peso de los alimentos a decimales.

Peso Equivalente	
ONZAS	**PESO EN DECIMALES**
1.6	.10
3.2	.20
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 Media libra
9.6	.60
11.2	.70
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00 Una libra

Tabla de Descongelado

Categoría	Alimento a Descongelar
Carne **0.1 - 6.0 lbs**	**Filete** Carne molida, bistec, dados de carne para guisado, bistec de solomillo, estofado, costillar, cuadril, aguja, hamburguesas **Cordero** Chuletas, arrollado de carne **Cerdo** Chuletas, perros calientes, costillas esternales, costillas sin hueso, arrollado de carne, salchicha **Ternera** Costillitas (1 libra, ½ pulgada de grosor) Cuando suene el BEEP, dé vuelta la comida. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 15 minutos.
Aves **0.1 - 6.0 lbs**	**Aves** Pechugas (deshuesadas) enteras, trozadas. Enjuague la cavidad del pollo con agua del grifo y deje reposar durante 60 minutos después de la cocción para obtener mejores resultados. **Gallinas "Cornish"** Enteras **Pavo** Pechuga Cuando suene el BEEP, dé vuelta la comida. Después de descongelar, deje reposar por 60 minutos.
Pescado **0.1 - 4.0 lbs**	**Pescado** Filetes, corte transversal del filete **Mariscos** Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, vieiras Cuando suene el BEEP, dé vuelta la comida. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 10 minutos.
Pan **0.1 - 2.0 lbs**	Rebanadas de pan, bollos, baguettes, etc. Separe las rebanadas y coloque entre toallas de papel o en una placa plana. Cuando suene el BEEP, dé vuelta la comida. Después de descongelar, deje reposar de 1 a 2 minutos.

Consejos para el descongelado

- Cuando use la función Defrost, el peso que debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso de la comida menos el del recipiente).
- Antes de comenzar, quite las ataduras metálicas que a menudo vienen en las bolsas de alimentos congelados y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los envases, por ejemplo, las cajas de cartón, antes de colocarlos en el horno.
- Retire el pescado, los mariscos, la carne y las aves de su envoltorio original o paquete de plástico. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede causar que la superficie externa de los alimentos se cocine.
- Si los alimentos están envueltos en papel de aluminio, retírelo y coloque la comida en un recipiente adecuado.
- Corte la piel, si las hubiera, de alimentos congelados como, por ejemplo, salchichas.
- Pliegue las bolsas de plástico de los alimentos para garantizar un descongelado uniforme.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una bandeja para asar en microondas para que contenga el líquido que se libera.
- Siempre introduzca un tiempo menor que el que calcule para el descongelado. La comida todavía debe estar un poco congelada en el centro cuando se retira del horno. Si la comida descongelada todavía está helada en el centro, devuélvala al horno superior para descongelarla más.
- El tiempo de descongelación varía de acuerdo con la solidez de la comida congelada.
- Algunas áreas pueden descongelarse más rápido que otras; eso depende de la forma de los alimentos.
- La forma del envase afecta la rapidez con que la comida se descongela. Los envases poco profundos se descongelan con más rapidez que los de gran profundidad.
- A medida que la comida comienza a descongelarse, sepárelos para descongelar fácilmente.
- Dé vuelta los alimentos durante el descongelado o el tiempo de reposo. Separe y vaya retirando alimentos según sea necesario.
- Para obtener mejores resultados, moldee la carne molida en forma de rosquilla antes de congelarla. Cuando descongele, quite la carne descongelada cuando suene la alarma y luego continúe descongelando.
- Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger ciertas partes de alimentos, como por ejemplo, alitas de pollo, puntas de patas, colas de pescado o áreas que comiencen a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados ni la parte superior o inferior del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.
- Para obtener mejores resultados, deje reposar la comida después de descongelarla.

Funcionamiento del sensor

La función Cocción con sensor recalienta sus alimentos favoritos sin que tenga que seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia.

El horno determina automáticamente el tiempo de cocción que requiere cada tipo de comida. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de los alimentos, le indica al horno cuánto tiempo más debe calentarlos. La pantalla muestra el tiempo que resta calentar. Para obtener mejores resultados cuando se cocina con el sensor, siga estas recomendaciones.

- Los alimentos que se cocinan con el sistema sensor deben estar a temperatura normal de almacenamiento.
- La bandeja de vidrio y el exterior del recipiente deben estar secos para garantizar los mejores resultados de cocción.
- Los alimentos siempre deben cubrirse de forma holgada, sin apretar, con envoltura plástica apta para microondas, papel encerado o una tapa.
- No abra la puerta ni toque el botón Clear/Off durante el tiempo en que trabaja el sensor. Cuando el sensor termina de detectar la humedad, el horno emite una alarma y el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla. Este es el momento en que usted puede abrir la puerta para remover, girar o reorganizar la comida.

Utilizar recipientes apropiados y cubrir los alimentos como se indica ayuda a asegurar buenos resultados de cocción con sensor.

- Siempre use recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o envoltura plástica ventilada.
- Nunca use cubiertas plásticas herméticas. Pueden evitar que el vapor escape y hacer que los alimentos se cocinen demasiado.
- Haga coincidir la cantidad de alimento con el tamaño del recipiente. Llene los recipientes como mínimo hasta la mitad para obtener mejores resultados.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente de cocción y el interior del horno superior estén secos antes de colocar los alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden confundir al sensor.

Uso de la función Cocción con Sensor

Use la Cocción con Sensor para calentar comidas comunes preparadas en microondas sin necesidad de programar tiempos de cocción y niveles de potencia. La función Cocción con Sensor tiene programas predeterminados para 9 categorías de alimentos. Consulte la tabla de Cocción con Sensor para más información.

Configuración de la función Cocción con Sensor

Ejemplo: para cocinar arroz con la función cocción con sensor

1. Toque **Sensor Cook**.
2. Toque 7 para seleccionar ARROZ.
3. Toque **Start**.
   - Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y en la pantalla aparece **FIN DEL CICLO**.

Tabla de Cocción con Sensor

- La función Cocción con Sensor cuenta con ajustes predeterminados para recalentar ciertos alimentos automáticamente con ayuda del sensor.

Categoría	Peso	Batería de Cocina	Temp. de los Alimentos	Instrucciones
1. Bebidas	1-2 tazas (240 ml por taza)	Jarro o taza aptos para microondas en la bandeja de vidrio	Ambiente	Utilice un jarro o una taza aptos para microondas sin cubrir. Luego de cocinar, revuelva para completar el recalentado. (¡Tenga cuidado! La bebida va a estar muy caliente. Algunas veces los líquidos que se calientan en recipientes cilíndricos salpican inesperadamente cuando se los mueve.)
2. Cazuelas	10-20 oz	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Utilice un recipiente apto para microondas. Cubra el recipiente con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.
3. Pollo	16-20 oz	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Utilice un recipiente apto para microondas. Cubra el recipiente con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.
4. Pastas	½-2 tazas	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Utilice un recipiente apto para microondas. Cubra el recipiente con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.
5. Pizza	1-3 rebanadas	Placa para microondas en la bandeja de vidrio	Refrigerada	Esta es una función de recalentado para pizza sobrante. Use un plato apto para microondas sin cubrir.
6. Plato de comida	1 porción	Placa para microondas en la bandeja de vidrio	Refrigerada	Utilice un recipiente apto para microondas. Cubra el recipiente con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.
7. Arroz	½-2 tazas	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Utilice un recipiente apto para microondas. Cubra el recipiente con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.
8. Sopa	1-4 tazas	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Ambiente	Utilice un recipiente apto para microondas. Cubra el recipiente con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.
9. Vegetales	1-4 tazas	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Utilice un recipiente apto para microondas. Cubra el recipiente con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.

Horneado por Convección

Durante el Horneado por Convección, se utiliza un quemador para elevar la temperatura del aire dentro del horno.
Las temperaturas de cocción por convección oscilan entre 100 °F y 450 °F.
Para cocinar por convección, es mejor precalentar el horno.

NOTA

La temperatura del horno debe ser 25 °F menos que la temperatura recomendada en los alimentos envasados. El tiempo de cocción puede variar según la condición de la comida o las preferencias individuales.

Configuración de la función Horneado por convección

Ejemplo: 45 minutos a 375 °F con precalentado

1. Toque **Conv.Bake**. La pantalla muestra 350 °F titilando.
2. Ajuste la temperatura del horno: toque **3**, **7** y **5**.
3. Toque **Start**. El horno comienza a precalentarse y la pantalla muestra **Conv.Bake**, la temperatura del horno. (No ingrese el tiempo.)
4. Cuando suene la melodía, coloque la comida en el horno.
5. Ajuste el tiempo de cocción: toque **4**, **5**.
6. Toque **Start**.
7. Cuando la cocción esté completa, toque **Clear/Off**.

Ejemplo: 30 minutos a 375 °F sin precalentado

1. Toque **Conv. Bake**. La pantalla muestra 350 °F titilando.
2. Ajuste la temperatura del horno: toque **3**, **7** y **5**.
3. Toque **Cook Time.**
4. Ajuste el tiempo de cocción: toque **3**, **0**.
5. Toque **Start**.
6. Cuando la cocción esté completa, toque **Clear/Off**.

NOTA

- Cuando el horno alcance la temperatura de precalentado programada, sonará una melodía. El horno automáticamente mantiene esa temperatura durante 30 minutos.
- La temperatura del horno disminuye con mucha rapidez cuando se abre la puerta; sin embargo, esto no debería evitar que los alimentos se cocinen completamente durante el tiempo normal de cocción.

Broil (Asar)

Esta función le permitirá dejar la comida dorada y crujiente rápidamente. No es necesario precalentar.

Configuración de la función Asar

Ejemplo: asar durante 1 minuto 30 segundos

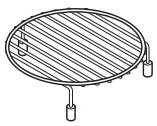
1. Toque **Broil**.
2. Ajuste el tiempo de cocción: toque **1**, **3** y **0**.
3. Toque **Start**. El horno comienza a calentar.
4. Toque **Clear/Off** para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre utilice agarraderas para retirar la comida y los accesorios después de cocinar, ya que tanto estos como el horno estarán muy calientes.

NOTA

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



Estante

Cocción Rápida

Esta función usa simultáneamente la energía de una luz halógena, los quemadores y las microondas para posibilitar una cocción rápida.

NOTA

Los niveles de potencia solo se pueden seleccionar de 10 a 40 %. Cada nivel de potencia le brinda potencia de calentamiento y energía de microondas durante un cierto porcentaje del tiempo.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando use la función Cocción Rápida, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

Configuración de la función Convección Rápida

Utilice este modo para asar carne, pollo asado, verduras asadas, pizza congelada, pasteles, tartas y panes.

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

1. Toque **Speed Cook**.
2. Toque **1** para seleccionar CONVECCIÓN RÁPIDA.
3. Configure el nivel de potencia: toque **4**.
4. Ajuste la temperatura del horno: toque **3**, **7**, **5** y **Start**.
5. Ajuste el tiempo de cocción: toque **1**, **3** y **0**.
6. Toque **Start**. El horno comienza a calentar.
7. Cuando se completa o cancela la cocción, toque **Clear/ Off**.

Configuración de la función Asar Rápido

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

Ejemplo: cocinar durante 1 minuto 30 segundos a 20 % de potencia

1. Toque **Speed Cook**.
2. Toque **2** para seleccionar CONVECCIÓN RÁPIDA
3. Configure el nivel de potencia: toque **2**.
4. Ajuste el tiempo de cocción: toque **1**, **3** y **0**.
5. Toque **Start**. El horno comienza a calentar.
6. Cuando se completa o cancela la cocción, toque **Clear/ Off**.

Cocción Automática

Use la Cocción Automática para calentar comidas comunes preparadas sin necesidad de seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia.
La función Cocción Automática tiene programas predeterminados para 28 funciones de alimentos.

Configuración de la función Cocción Automática

Ejemplo: para cocinar automáticamente 4 rebanadas de tocino

1. Toque **More Mode**.
2. Toque **1** para seleccionar COCCIÓN AUTOMÁTICA
3. Seleccione el alimento: toque **1** para TOCINO.
4. Toque **Start** para ingresar la opción.
5. Ajuste el peso o la cantidad: toque 1 para seleccionar 3-4 rebanadas de tocino.
6. Toque **Start** para comenzar la cocción.

Tabla de Cocción Automática

Categoría	Peso	Batería de Cocina	Temp. de los Alimentos	Instrucciones
1. Tocino (cortado regular)	3-4 5-6 rebanadas	Plato o estante para tocino apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Coloque las rebanadas de tocino en una parrilla de microondas para obtener mejores resultados. Si no tiene una parrilla, use un plato forrado con toallas de papel. Presione 1 para 3-4 rebanadas. Presione 2 para 5-6 rebanadas.
2. Bagel (congelado)	1, 2-3 bagels	Bandeja de metal	Congelada	Presione 1 o 2 según cuántos bagels necesite descongelar.
3. Patatas al horno (7-9 oz c/u)	1, 2, 3-4 patatas	Bandeja de metal	Ambiente	Perfore cada patata varias veces con un tenedor. Presione 1 para 1 patata, 2 para 2 patatas y 3 para 3-4 patatas.
4. Brownie	8″ X 8″ 9″ X 13″	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Ambiente	Rocíe los recipientes para hornear de silicona o vidrio apto para microondas con aceite en aerosol. Vierta la mezcla en los recipientes para hornear, extendiéndola uniformemente. Presione 1 para una bandeja de 8 x 8 pulgadas. Presione 2 para una bandeja de 9 x 13 pulgadas. Después de la cocción, deje reposar por unos minutos.
5. Filetes de bacalao (1 libra)	-	Bandeja de metal	Refrigerada	Pincele con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.
6. Perro caliente con maíz (congelado)	1-2, 3-4	Bandeja de metal	Congelada	Presione 1 para 1-2 perros calientes con maíz. Presione 2 para 3-4 perros calientes con maíz.
7. Vegetales frescos	4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Agregue agua según la cantidad. • 4-12 oz: agregue 2 cucharadas de agua • 13-20 oz: agregue 4 cucharadas de agua Cubra con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, revuelva y deje reposar por 3 minutos.
8. Nuggets de pollo congelados	1-2, 3-4 porciones (3.5 oz / 100 g por porción)	Bandeja de metal	Congelada	Presione 1 para 1-2 porciones. Presione 2 para 3-4 porciones. Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.
9. Alitas de pollo congeladas	1-2, 3-4 porciones (3.5 oz / 100 g por porción)	Bandeja de metal	Congelada	Presione 1 para 1-2 porciones. Presione 2 para 3-4 porciones. Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.
10. Patatas fritas congeladas	1-2, 3-4 porciones (3.5 oz / 100 g por porción)	Bandeja de metal	Congelada	Presione 1 para 1-2 porciones. Presione 2 para 3-4 porciones. Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.
11. Pizza congelada (masa regular)	Individual (6″) Regular (12″)	Bandeja de metal	Congelada	Presione 1 para una pizza de 6 pulgadas. Presione 2 para una pizza de 12 pulgadas.
12. Pretzels suaves congelados	1, 2, 3-4 pretzels	Bandeja de metal	Congelada	Presione 1 para 1 pretzel, 2 para 2 pretzels, o 3 para 3-4 pretzels.
13. Vegetales congelados	4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Congelada	Agregue agua según la cantidad. • 4-12 oz: agregue 2 cucharadas de agua • 13-20 oz: agregue 4 cucharadas de agua Cubra con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, revuelva y deje reposar por 3 minutos.

<table>
<tr><th>Categoría</th><th>Peso</th><th>Batería de Cocina</th><th>Temp. de los Alimentos</th><th>Instrucciones</th></tr>
<tr><td>14. Pan de ajo (rebanado, congelado)</td><td>1-2, 3-4, 5-6 trozos</td><td>Bandeja de metal</td><td>Congelada</td><td>Presione 1 para 1-2 trozos, 2 para 3-4 trozos, o 3 para 5-6 trozos.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>15. Hamburguesa (1/2 pulgada de espesor)</td><td>2, 3-4, 5-6 hamburguesas</td><td>Bandeja de metal</td><td>Refrigerada</td><td>Presione 1 para 2 hamburguesas, 2 para 3-4 hamburguesas, o 3 para 5-6 hamburguesas.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>16. Chuletas de cordero (1/2 pulgada de espesor, 6-7 oz)</td><td>1, 2, 3-4 chuletas</td><td>Bandeja de metal</td><td>Refrigerada</td><td>Pincele con aceite y condimente con sal y pimienta.
Presione 1 para 1 chuleta, 2 para 2 chuletas, o 3 para 3-4 chuletas.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>17. Pastel de carne (9 x 5 pulgadas)</td><td>-</td><td>Recipiente para hornear de vidrio o silicona apto para microondas sobre la bandeja de vidrio</td><td>Refrigerada</td><td>Ingredientes<table><tr><td>Carne molida</td><td>800 g</td></tr><tr><td>Huevo (temp. del refrigerador)</td><td>115 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>2 g</td></tr></table>Cocción
Coloque la mezcla de carne en un recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas de 9 x 5 pulgadas.</td></tr>
<tr><td>18. Nachos</td><td>1-3, 4-6 porciones (8 c/u -1 porción)</td><td>Bandeja de metal</td><td>Ambiente</td><td>Presione 1 para 1-3 porciones. Presione 2 para 4-6 porciones.</td></tr>
<tr><td>19. Avena</td><td>1, 2 porciones</td><td>Tazón grande apto para microondas sobre la bandeja de vidrio</td><td>Ambiente</td><td>Ingredientes<table><tr><td></td><td>1 poción</td><td>2 porciones</td></tr><tr><td>Avena</td><td>½ taza (40 g)</td><td>1 taza (80 g)</td></tr><tr><td>Agua o leche</td><td>1 taza (230 g)</td><td>1 ½ tazas (345 g)</td></tr><tr><td>Sal (Opcional)</td><td>Pequeña cantidad</td><td>1/8 de cucharada</td></tr></table>Cocción
Combine agua o leche, sal y avena en un tazón grande apto para microondas.
Cubra con envoltura plástica ventilada.
Presione 1 para 1 porción. Presione 2 para 2 porciones.
Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.</td></tr>
<tr><td>20. Chuletas de cerdo (1/2 pulgada de espesor, 6-7 oz)</td><td>1, 2, 3-4 chuletas</td><td>Bandeja de metal</td><td>Refrigerada</td><td>Pincele con aceite y condimente con sal y pimienta.
Presione 1 para 1 chuleta, 2 para 2 chuletas, o 3 para 3-4 chuletas.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>21. Quinoa</td><td>1, 2 porciones</td><td>Tazón grande apto para microondas sobre la bandeja de vidrio</td><td>Ambiente</td><td>Ingredientes<table><tr><td></td><td>1 poción</td><td>2 porciones</td></tr><tr><td>Quinoa</td><td>½ taza (40 g)</td><td>1 taza (80 g)</td></tr><tr><td>Agua o leche</td><td>1 taza (230 g)</td><td>1 ½ tazas (345 g)</td></tr><tr><td>Sal (Opcional)</td><td>Pequeña cantidad</td><td>1/8 de cucharada</td></tr></table>Cocción
Combine agua o leche, sal y quinoa en un tazón grande apto para microondas.
Cubra con envoltura plástica ventilada.
Presione 1 para 1 porción. Presione 2 para 2 porciones.
Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Categoría</th><th>Peso</th><th>Batería de Cocina</th><th>Temp. de los Alimentos</th><th>Instrucciones</th></tr>
<tr><td>22. Filete de entrecot (1 pulgada de espesor, 14-15 oz)</td><td>1, 2 filetes</td><td>Bandeja de metal</td><td>Refrigerada</td><td>Pincele con aceite y condimente con sal y pimienta.
Presione 1 para 1 filete o 2 para 2 filetes.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>23. Arroz</td><td>½, 1 taza</td><td>Tazón grande y profundo, apto para microondas sobre la bandeja de vidrio</td><td>Ambiente</td><td>Ingredientes<table><tr><td></td><td>½ taza</td><td>1 taza</td></tr><tr><td>Arroz</td><td>½ taza (96 g)</td><td>1 taza (192 g)</td></tr><tr><td>Agua</td><td>1 taza (230 g)</td><td>2 tazas (460 g)</td></tr><tr><td>Sal</td><td colspan="2">Opcional</td></tr></table>Cocción
Cubra con envoltura plástica ventilada.
Presione 1 para ½ taza de arroz seco o 2 para 1 taza de arroz seco.
Después de cocinar, deje reposar por 5-10 minutos.</td></tr>
<tr><td>24. Filete de salmón (1 pulgada de espesor)</td><td>1, 2, 3-4 filetes</td><td>Bandeja de metal</td><td>Refrigerada</td><td>Pincele con aceite y condimente con sal y pimienta.
Presione 1 para 1 filete, 2 para 2 filetes, o 3 para 3-4 filetes.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>25. Salchicha</td><td>1-6 , 7-14 salchichas</td><td>Bandeja de metal</td><td>Refrigerada</td><td>Presione 1 para 1-6 salchichas. Presione 2 para 7-14 salchichas.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>26. Filete de solomillo (1 pulgada de espesor, 18-21 oz)</td><td>1, 2 filetes</td><td>Bandeja de metal</td><td>Refrigerada</td><td>Pincele con aceite y condimente con sal y pimienta.
Presione 1 para 1 filete, 2 para 2 filetes.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>27. Lomo</td><td>¾ , 1 ½ lb</td><td>Bandeja de metal</td><td>Refrigerada</td><td>Pincele con aceite y condimente con sal y pimienta.
Presione 1 para ¾ de libra, 2 para 1 ½ libras.
Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.</td></tr>
<tr><td>28. Verduras enlatadas</td><td>4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz</td><td>Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio</td><td>Ambiente</td><td>Traspase los vegetales enlatados a un tazón apto para microondas.
Cubra con envoltura plástica ventilada.
Presione 1 para 4-6 oz, 2 para 7-9 oz, 3 para 10-12 oz, 4 para 13-15 oz, o 5 para 16-20 oz.
Después de cocinar, revuelva y deje reposar por 3 minutos.</td></tr>
</table>

NOTA

- 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.

Ablandar

El horno utiliza poca potencia para ablandar alimentos como mantequilla, queso crema, glaseado y helado.
Consulte la siguiente tabla.

Configuración de la función Ablandar

Ejemplo: 1 pinta de helado

1. Toque **More Mode**.
2. Toque **2** para seleccionar ABLANDAR.
3. Configure el Menú: toque **4** para seleccionar HELADO y toque **Start**.
4. Establezca la cantidad: toque **1** para seleccionar 1 pinta.
5. Toque **Start**.
   - Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y en la pantalla aparece **FIN DEL CICLO**.

Tabla para Ablandar

Categoría	Peso	Batería de Cocina	Temp. de los Alimentos	Instrucciones
1. Mantequilla	½, 1, 2 barras	Plato para microondas en la bandeja de vidrio	Refrigerada	Presione 1 para 1/2 barra, 2 para 1 barra o 3 para 2 barras. La mantequilla estará a temperatura ambiente y lista para ser usada en una receta.
2. Queso crema	3, 8 oz	Plato para microondas en la bandeja de vidrio	Refrigerada	Presione 1 para 3 oz. o 2 para 8 oz. El queso crema estará a temperatura ambiente y listo para ser usado en una receta.
3. Glaseado (16 oz)	-	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	El glaseado estará a temperatura ambiente y listo para ser usado en una receta.
4. Helado	1 pinta, 1 cuarto	Bandeja de vidrio	Congelada	Retire la tapa y la cobertura. Presione 1 para 1 pinta o 2 para 1 cuarto. El helado será lo suficientemente blando como para que resulte fácil servirlo.

Derretir

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

Configuración de la función Derretir

Ejemplo: 8 oz de chocolate.

1. Toque **More Mode**.
2. Toque **3** para seleccionar DERRETIR.
3. Configure el Menú: toque **4** para seleccionar CHOCOLATE y toque **Start**.
4. Establezca la cantidad: toque **2** para seleccionar 8 oz.
5. Toque **Start**.
   - Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y en la pantalla aparece **FIN DEL CICLO**.

Tabla para Derretir

Categoría	Peso	Batería de Cocina	Temp. de los Alimentos	Instrucciones
1. Mantequilla	½, 1, 2 barras	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Presione 1 para 1/2 barra, 2 para 1 barra o 3 para 2 barras. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de derretir.
2. Caramelo	4, 8, 12 oz	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Ambiente	Presione 1 para 4 oz, 2 para 8 oz o 3 para 12 oz. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de derretir.
3. Queso	4, 8, 12 oz	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Refrigerada	Use solo queso procesado. Córtelo en cubos. Presione 1 para 4 oz, 2 para 8 oz o 3 para 12 oz. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de derretir.
4. Chocolate	4, 8, 12 oz	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Ambiente	Pueden usarse chips de chocolate o cuadrados de chocolate para hornear. Presione 1 para 4 oz, 2 para 8 oz o 3 para 12 oz. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de derretir.
5. Malvavisco	5, 10 oz	Tazón apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Ambiente	Presione 1 para 5 oz. o 2 para 10 oz. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de derretir.

Warm (Calentar)

La función CALENTAR mantiene una temperatura del horno de menos de 230 °F. Esta función no debe usarse para recalentar alimentos fríos. Esta función mantiene caliente la comida cocida para servir hasta 3 horas después de realizada la cocción. Luego de 3 horas la función CALENTAR automáticamente APAGA el horno.

Configuración de la función Calentar:

1. Toque **More Mode**.
2. Toque **4** para seleccionar CALENTAR.
3. Seleccione el nivel de temperatura: toque **1** para bajo, **2** para medio o **3** para alto.
4. Toque **Start**.
5. Seleccione el tipo: toque **1** para húmedo, **2** para crujiente.
6. Toque **Start** para comenzar a calentar.
7. Toque **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

NOTA

- Bajo = 140° - 160 °F (60° - 71 °C)
  Medio = 160° - 195 °F (71° - 91 °C)
  Alto = 195° - 230 °F (91° - 110 °C)
- La función Calentar está diseñada para mantener caliente a los alimentos. No la utilice para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar:

1. Toque **More Mode**.
2. Toque **5** para seleccionar LEUDAR.
3. Toque **Start** para comenzar con el leudado.
4. Toque **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno, si no fuera necesario.
- Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No utilice 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 LEUDAR para mantener calientes los alimentos.
- Si el horno está demasiado caliente, no funcionará el leudado. Deje que el horno se enfríe antes de leudar.

Palomitas de Maíz

Configuración de la función Palomitas de Maíz

1. Toque **Popcorn**.
2. Toque **Start**.
   La función Palomitas de Maíz se inicia.
3. Toque **Clear/Off** para cancelar la función Palomitas de Maíz en cualquier momento.

NOTA

- Solo haga palomitas en un recipiente apto para microondas o paquetes comerciales diseñados para hornos de microondas.
- Nunca intente hacer palomitas de maíz en una bolsa de papel que no esté aprobada para ser usada en microondas.
- Si no se conoce el tamaño de la bolsa de palomitas de maíz, siga las instrucciones del fabricante y no use esta función.
- Prepare solo una bolsa a la vez.
- No utilice dispositivos para hacer palomitas de maíz en el horno superior con esta función.
- No deje el horno desatendido mientras se revienta el maíz.
- No use las teclas de la función POPCORN en combinación con ninguna otra tecla de función.
- No intente recalentar ni cocinar ningún grano que no hay reventado.
- No reutilice la bolsa. La cocción excesiva podría provocar un incendio en el horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca use una bolsa de papel kraft para hacer palomitas de maíz.



Cuando ponga a hacer palomitas de maíz de las que vienen empaquetadas, coloque la bolsa con cuidado en el horno para que no toque las paredes mientras gira. Pliegue los extremos de la bolsa hacia arriba y hacia el centro de la misma, como se muestra.

Uso del Horno Inferior

Antes de usar el Horno Inferior

NOTA

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

Luz del Horno Inferior

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuandose abre la puerta. Toque **Lower Light** para encender manualmente la luz del horno. La lámpara del horno inferior se apagará después de 2 minutos y 30 segundos para ahorrar energía.

NOTA

La luz del horno no se puede encender si la función Autolimpieza está activa.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

Todas las funciones detalladas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura, que puede ingresarse en el control. Cada vez que se toca una tecla de control, suena un tono de aceptación de entrada.

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

Función		Temperatura/ tiempo mín.	Temperatura/ tiempo máx.	Valor predeterminado
Clock (Reloj)	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer (Temporizador)	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake (Hornear por convección)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Conv. Roast (Rostizar por convección)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Broil (Asar)		Bajo 350 °F	Alto 550 °F	Alto / 3 Hr.
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof (Leudar)				12 Hr.
Warm (Calentar)				3 Hr.
Self Clean (Autolimpieza)		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®				10 min.

* Uso de la conversión automática

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

Uso de los estantes del horno

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

Extracción de los estantes

1. Tire del estante hacia fuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
2. Levante el frente del estante y tire hacia fuera.

Colocación de los estantes

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo el 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.

Bake (Hornear)

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 Hornear

Ejemplo: Bake a 375 °F

1. Toque **Bake**.
2. Configure la temperatura del horno: toque **3**, **7** y **5**.
3. Toque **Start.** El horno comienza a precalentar.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aparece en pantalla y se eleva en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga.

PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno despues del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de coccion.

4. Cuando se completa la cocción, toque **Clear/Off**.
5. Retire los alimentos del horno.

Cambio de la temperatura durante la cocción

Ejemplo: cambiar de 375°F a 425°F

1. Toque **Bake**.
2. Configure la temperatura del horno: toque **4**, **2** y **5**.
3. Toque **Start**.

NOTA

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

Sugerencias de horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de la receta.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica templada, cerámica u otro tipo de recipiente recomendado para uso en el horno.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y más dorados. Los recipientes aislados prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

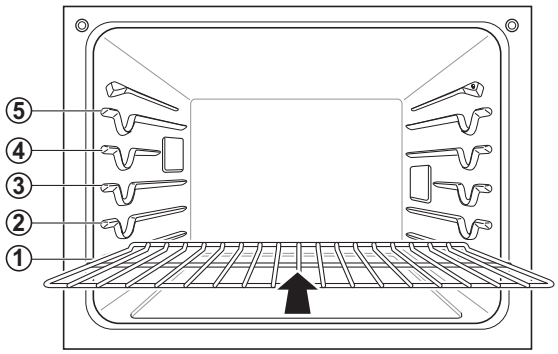
NOTA

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

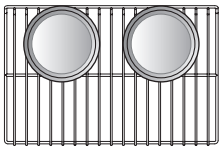
Horneado de pasteles de capas

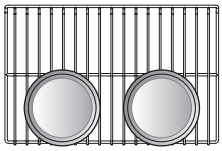
- El horno tiene 5 posiciones de bandejas.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 -1/2".
Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones 2 y 4 (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig.

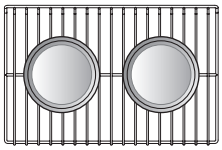


Horneado en varios estantes


(Posicion 4)


(Posicion 2)

Sola bandeja


(Posicion 3)

NOTA

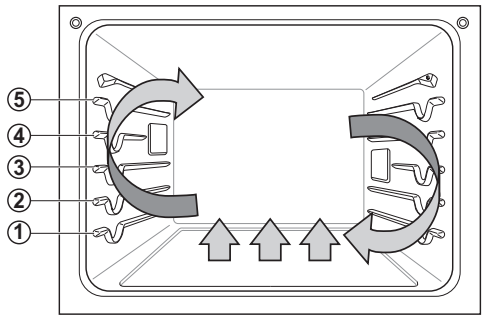
- El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la melodía de precalentamiento sonará una vez.
- Los elementos calentadores se apagan cuando se abre la puerta. Se volverán a encender de que se cierre la puerta.
- Toque **Lower Clear/Off** para cancelar la función Horneado en cualquier momento.

Tipo de alimento	Posicion de la bandeja
Pastel “Angel food”, pasteles congelados	1
Pasteles Bundt o de libra	2
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	3
Estofados	3
Pavo, asado o jamon	1
Pizza congelada	3
Pollo rostizado	2

Ventilación del horno

- Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras.
- **No** bloquee la abertura de ventilación.
- Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.
- Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.

Modo de convección



El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. La distribución de calor mejorada permite una cocción uniforme y resultados excelentes mientras cocina con uno o más estantes.

El horno inferior usa la conversión automática a convección para restar automáticamente 25 °F/14 °C de la temperatura que ingresa. Para desactivar la conversión automática a convección, consulte "Configuración de la Conversión Automática a Convección".

Configuración de la función Convección

Ejemplo: para cocinar a 350 °F (convertido automáticamente)

1. Toque **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. La pantalla titila y muestra 350 °F.
2. Configure la temperatura del horno: toque **3**, **7** y **5**.
3. Toque **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura del horno comienza a 100 °F.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aumenta en incrementos de cinco grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el icono del ventilador.

4. Cuando se completa o cancela la cocción, toque **Clear/Off**.

NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundos después de que se cierre la puerta. Presione **Lower Clear/Off** para cancelar Convection Bake (horneado por convección) en cualquier momento.

Sugerencias para hornear por convección

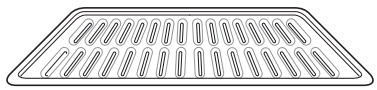
- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 2 y 4 (para dos estantes).
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan varios estantes.

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

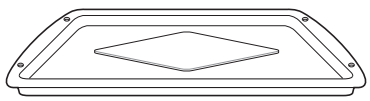
Sugerencias para rostizar por convección

Use una asadera y una rejilla al preparar carnes para rostizar por convección. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

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



Rejilla



Asadera

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (el lado de la grasa hacia arriba) sobre la rejilla.

Broil (Asar)

El asado utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Los elementos de asado tanto internos como externos se calientan durante el asado completo. Sólo el elemento de asado interno se calienta durante el asado de centro. Los elementos se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda de carne no puede utilizarse en este modo.

⚠ 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.

NOTA

Este horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función de Asar. Si la puerta estuviera abierta, no será posible configurar la función de Asar y en el pantalla, aparecerá **PUERTA ABIERTA**. Cierre la puerta y restablezca la función de 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.

Configurar el Horno para Asar

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de la asadera.
2. Toque **Broil**.
3. Toque el **1** para LLENO, el **2** para CENTRO.
4. Toque **1** para ALTA, **2** para MEDIANA, **3** para BAJA.
5. Toque **Start**. El horno comenzará a asar.
6. Ase sobre un lado hasta que los alimentos se doren; dé vuelta y cocine del otro lado.

NOTA

Siempre tire de la bandeja hacia afuera hasta la posición de detención antes de girar o quitar los alimentos. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.

7. Una vez que haya terminado de asar, toque **Clear/Off**. Toque **Clear/Off** para cancelar esta función en cualquier momento.

Humo

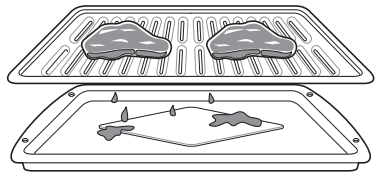
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo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

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

Guía de recomendaciones para asar

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

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



Alimento	Cantidad o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne molida	1 lb. (4 hamburguesas) Grosor de 1/2 a 3/4"	5	4-6	3-4	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguesas al mismo tiempo.
Bistecs de res					Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freir en sarten. Retire la grasa.
Poco cocidos	Grosor de 1"	4	6	2–3	
Medios	1 a 1 1/2 lbs.	4	7	2–3	
Bien cocidos		4	8	3–4	
Poco cocidos	Grosor de 1 1/2"	4	10	4–6	
Medios	2 a 2 1/2 lbs.	4	12	6–8	
Bien cocidos		4	14	8–10	
Pollo	1 entero cortado 2 a 2 1/2 lbs., cortado a lo largo	3	20	6–8	Asar sobre el lado de la piel primero.
	2 pechugas	3	20	6–10	
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. cada una	3	12-14	No las de vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de 1/4 a 1/2"	4 or 5	5-6	3–4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Chuletas de cerdo (precooked)	Grosor de 1/2"	4	5	3–5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1 1/2" de grosor.
Pork Chops	2 (grosor de 1/2")	4 or 5	7	6–8	Retire la grasa
Bien cocidos	2 (grosor de 1") alrededor de 2 lb.	4 or 5	9-10	7–9	
Chuletas de cordero					Retire la grasa
Medios	2 (grosor de 1") alrededor de 10 a 12 oz.	4	6	4–6	
Bien cocidos		4	8	7–9	
Medios	2 (grosor de 1 1/2") alrededor de 1 lb.	4	11	9	
Bien cocidos		4	13	9–11	
Filetes de salmón	2 (grosor de 1")	4 or 5	8	3–4	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.
	4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	4 or 5	9	4–6	

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

NOTA

La USDA explica que consumir carne, aves o pescado crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias.
La USDA ha indicado las siguientes como las 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

Filete

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

Mariscos

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

Verduras

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

Función Vapor

El modo Vapor calienta los alimentos gradualmente, utilizando los elementos calentadores del horno y el calor húmedo del vapor.

Este es un método de cocción ideal para alimentos delicados como los mariscos, que pueden perder nutrientes cuando se hierven.

El horno izquierdo proporciona 2 métodos de cocción al vapor: Steam Bake y Steam Roast.

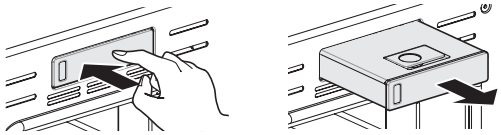
⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción con vapor El vapor caliente puede causar quemaduras.

Uso del tanque de agua

El tanque de agua se encuentra sobre la cavidad del horno.

1 Empuje suavemente la parte delantera del tanque de agua para deslizarlo hacia fuera.



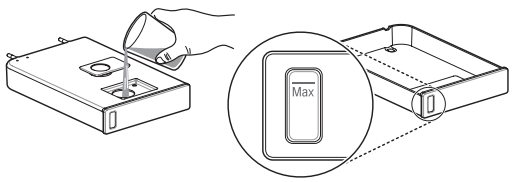
⚠ PRECAUCIÓN

- Durante el funcionamiento, el tanque de agua puede estar muy caliente al tacto.
  Siempre use agarraderas cuando quite el tanque durante o después de cocinar.
- Antes de dar inicio al ciclo de Autolimpieza, retire el tanque de agua del horno. De lo contrario, el horno emitirá una alarma y el ciclo de Autolimpieza no funcionará. Sustituir el recipiente una vez que el horno se haya enfriado.

2 Retire el depósito y colóquelo sobre una superficie plana.

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

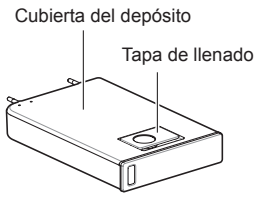
4 Llene el depósito hasta la línea máxima ubicada en la parte frontal del mismo. Utilice agua suavizada, filtrada, si es posible. El agua dura puede obstruir el generador de vapor más rápidamente con la acumulación de la escala.



LÍNEA MAX

No exceda la línea max.

5 Monte la tapa o cierre la tapa de llenado.



⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del depósito y la tapa de llenado estén cerradas antes de poner en el horno.

6 Inserte cuidadosamente el depósito en la ranura del tanque de agua, asegurándose de mantener el nivel del depósito mientras lo lleva. Si el depósito no se mantiene nivelado, el agua se drenará desde los tubos de la parte posterior.

7 Deslice el depósito dentro de la ranura hasta que encaje en su lugar.

Configuración de la función Vapor

Ejemplo: para cocinar al vapor a 375 °F

1. Toque **Steam Bake** o **Steam Roast**.
2. Toque **Steam Level** repetidamente hasta que aparezca el nivel de vapor deseado en la pantalla: Low, Med o High.
3. Toque **Start**. La pantalla muestra 350 °F.
4. Ajuste la temperatura del horno: toque **3**, **7** y **5**. Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio demorado.
5. Toque **Start**. La pantalla muestra **Steam Bake** o **Steam Roast** y la temperatura del horno comenzando en 100 °F.
6. Cuando termine de cocinar, deje que el horno se enfríe por completo y luego limpie cualquier resto de agua que quede en el interior.

Una vez que se inicia la función Vapor, un indicador en la pantalla muestra el estado de esta función. Asegúrese de que el tanque de agua esté lleno de agua antes de iniciar la función Rostizado al Vapor u Horneado al Vapor. Si el agua del tanque se agota durante la cocción, suena una alarma y aparece **Fill the water** en la pantalla. El horno continúa cocinando sin vapor.

NOTA

- Recuerde drenar el tanque de agua después de su uso.
- Es normal oír el sonido del agua hirviendo del generador de vapor mientras que funciona las funciones del vapor.
- Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico para eliminarlos antes de utilizar el modo vapor de nuevo. Consulte la sección Mantenimiento que aparece debajo de Descalcificación para obtener más información. Para eliminar la cal dura rebelde, utilice la función Descalcificación.
- Elimine cualquier exceso de agua después del enfriamiento.
- Para evitar daños y prolongar la vida útil del producto, descalcifique el alimentador de vapor después de cada 8 horas de uso, o con mayor frecuencia, si fuera necesario.
- Después de que el modo vapor ha sido usado durante 8 horas, la siguiente vez que se selecciona este modo aparece en la pantalla un recordatorio para descalcificar el producto. No podrá usar el modo vapor hasta que se ejecute la función Descalcificación. Para evitar esta demora, ejecute la función Descalcificación después de cada 2 o 3 usos del modo vapor.

Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 230 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción.

Después de 3 horas, la función WARM se apagará automáticamente.

Configuración de la función Calentar:

1. Toque **More Mode**.
2. Toque **2** para seleccionar CALENTAR.
3. Seleccione el nivel de temperatura: toque **1** para alto, **2** para medio o **3** para bajo.
4. Toque **Start** para comenzar a calentar.
5. Toque **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

NOTA

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

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar

1. Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
2. Toque **More Mode**.
3. Toque **3** para seleccionar LEUDAR.
4. Ingrese el tiempo de leudado, si lo desea, y toque **Start**.
5. Toque **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener la comida caliente. El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F. Hot aparece en la pantalla. **OVEN IS HOT** aparece en la pantalla.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Sonda

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No debe utilizarse durante las funciones de asar, autolimpieza o leudar. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno cuando retire la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne o en el muslo interno o la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne en el conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que le sea posible.

- La sonda no se puede utilizar en los modos Broil, Self Clean, Easy Clean®, Warm o Proof.
- Para cortes finos de carne, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.

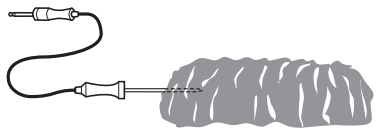


Tabla de colocación recomendada para la sonda

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

Uso de la sonda

1. Inserte la sonda en el alimento.
2. Conecte la sonda al conector hembra del horno.
3. Toque un modo de cocción adecuado.
4. Toque los botones numéricos para configurar la temperatura deseada del horno.
5. Toque **Start** o **Probe**. PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F aparece en la pantalla.
6. Toque los números para configurar la temperatura de la sonda.
   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).
7. Toque **Start**. La pantalla muestra la temperatura de la sonda modificada.
8. Cuando se alcanza la temperatura de la sonda ajustada, el horno se apaga automáticamente.
9. Toque **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

Cambio de la Temperatura de la Sonda durante la Cocción

1. Toque **Probe**.
2. Ajuste la temperatura de la sonda.
3. Toque **Start**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. No toque el asador. Si no se cumple con esta precaución, se pueden producir lesiones personales graves.
- Para evitar daños en la sonda para carne, no use una pinza para tirar de la sonda cuando la retire.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.
- Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertar la sonda en ella.

Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

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

Favorito

La característica de Favorito se utiliza para registrary recordar sus configuraciones de recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La configuración favorite puede usarse con la función Cook Time (tiempo de cocción). Esta característica no funciona con ninguna otra función incluyendo Start Time (tiempo de inicio).

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Toque **More Mode**.
3. Toque **1** para seleccionar FAVORITO.
4. Toque **More Mode** repetidamente hasta que en la pantalla aparezca la receta que desea: Pan, Carne o Pollo.
5. Toque los botones numéricos para configurar la temperatura deseada del horno. Esta temperatura se almacenará y podrá accederse en el uso siguiente.
6. Toque **Start**. La luz de alarma de precalentamiento titila 5 veces cuando el horno alcanza la temperatura establecida.

Categoría	Temp. predeterminada (puede cambiarse y visualizarse)	Característica de operación
1. Pan	375 °F	BAKE (hornear)
2. Carne	325 °F	Rostizado por conveccion
3. Pollo	350 °F	Rostizado por conveccion

NOTA

- Sólo se almacenará la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, la temperatura modificada se conservará.

Modo Sabbat

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

Mientras el horno está en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y las funciones de timer, light y alarm están desactivadas. Si la luz del horno se enciende cuando el horno se pone en modo Sabbath, ésta permanecerá encendida.

El modo Sabbat solo se puede utilizar cuando el horno superior no está en funcionamiento y el horno inferior está en modo Hornear. Todos los botones de función, excepto CLEAR/OFF están inactivos.

Ajuste del Sabbath mode

1. Desconecte la sonda. La función Probe no está disponible en Sabbath mode.
2. Toque **Bake** y configure la temperatura y el tiempo de cocción deseados. Puede configurarse cualquier tiempo de cocción desde 1 minuto a 11 horas 59 minutos
3. Toque **Start**.
4. Mantenga presionado **More Mode** durante tres segundos. **SB** y □ aparece en la pantalla cuando el modo Sabbat está activado.
5. Para detener el modo Sabbat, mantenga presionado **More Mode** durante tres segundos. Toque **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

NOTA

- Si se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final del tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en modo Sabbath, pero está apagado.
- Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de corriente, la pantalla se volverá a encender en modo Sabbath, pero el horno se apagará.
- En el modo Sabbat, las funciones del horno superior se bloquean y no se puede conectar la red Wi-Fi.
- Antes de iniciar Modo Sabático, por favor asegúrese siempre de cerrar la puerta del horno.

Cambiar la temperatura en el modo SABBATH

1. Toque el botón **Bake**. (No sonará ningún tono y la pantalla no cambiará.)
2. Configure la temperatura usando los botones numéricos.
3. Toque el botón **Start**.

NOTA

- Hay un retraso de 15 segundos hasta que el horno reconoce el cambio de temperatura.

Wi-Fi

Conecte el artefacto a una red de Wi-Fi doméstica para utilizar el Inicio remoto y otras funciones inteligentes. Diríjase a la sección Funciones Inteligentes para más detalles.

Configuración de Wi-Fi

1 Mantenga presionada la tecla **Remote Start** durante tres segundos.
En la parte inferior de la pantalla aparecerá el ícono de Wi-Fi .

Remote Start (Inicio remoto)

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

Preparación del horno para Remote Start

1 Toque **Remote Start**. Icono de **REMOTE READY** y Wi-Fi se muestran en la pantalla. En este modo, los controles para ambos hornos están bloqueados.

2 Siga las instrucciones de la aplicación de teléfono inteligente LG ThinQ para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

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

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en el modelo con el logo o .

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono o .

EasyClean®

Le permite establecer alertas de EasyClean®, leer la guía de instrucciones y simular y comparar el consumo de energía cuando usa (EasyClean®) en lugar de los ciclos de autolimpieza.

Smart Diagnosis™

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

Ajustes

Le permite configurar varias opciones en el horno y en la aplicación.

Monitoreo

Esta función le permite observar el estado actual, el tiempo restante, los ajustes de cocción y el tiempo de finalización en la pantalla.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las Alertas Automáticas para recibir notificaciones sobre el estado del aparato.

Las notificaciones se activan incluso si la aplicación LG ThinQ está apagada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

Actualización del Firmware

Mantenga actualizado el dispositivo.

NOTA

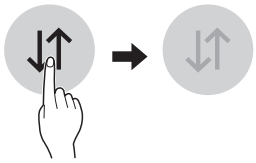
- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **LG ThinQ** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Antes de usar la aplicación LG ThinQ

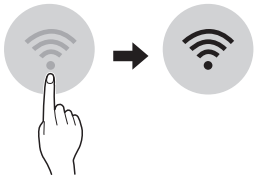
1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.

- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Le tomará más tiempo registrarse o que falle la instalación.

2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.



3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi** en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.

NOTA

- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactivelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz del usuario (UI) del teléfono inteligente puede variar según el sistema operativo (OS) y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o App Store desde su teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Especificaciones módulo LAN inalámbrico

Rango de frecuencia	2412 - 2462 MHz
Rango de frecuencia (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

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

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC y también con la Parte 18 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones,podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio.

Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- 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 cumple con la parte 15, parte 18 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

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

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan afectar el funcionamiento del mismo.

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 que contiene este producto, visite http://opensource.lge.com. Además del código fuente, se pueden descargar los términos de la licencia, las anulaciones de la garantía y los avisos de derechos de autor.

LG Electronics también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección opensource@lge.com. Esta oferta es válida solo durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto. Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información.

Función Smart Diagnosis™

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono o .

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

NOTA

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

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

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

1 Abra la aplicación **LG ThinQ** en el teléfono inteligente.

2 En la aplicación, seleccione el dispositivo de su lista de dispositivos conectados y después presione los puntos en la parte derecha superior de la pantalla.

3 Seleccione **Smart Diagnosis**, luego presione el botón **Start Smart Diagnosis**.

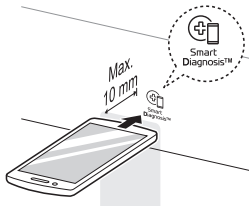
NOTA

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

4 Seleccione **Audible Diagnosis**.

5 Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.

6 Mantenga el teléfono en posición hasta que la transmisión de tono haya finalizado. Observe el diagnóstico en el teléfono.



NOTA

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

MANTENIMIENTO

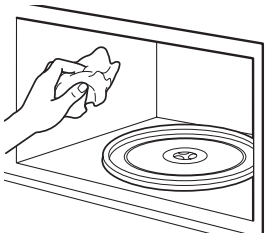
Cuidado del Horno Superior

Para asegurarse de que su horno de microondas luzca y funcione bien durante mucho tiempo, debe mantenerlo correctamente. Para un cuidado adecuado, siga estas instrucciones cuidadosamente.

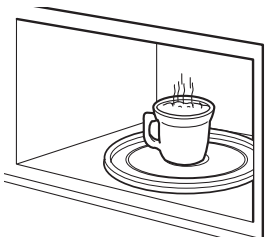
Limpieza del Interior

Lávelo con frecuencia con agua tibia jabonosa empleando una esponja o un paño suave. Utilice solo jabones o detergente suaves y no abrasivos. **Mantenga limpias las áreas en las que la puerta y el bastidor frontal horno se tocan cuando se cierra la puerta.**

Repase bien con un paño limpio. Con el tiempo pueden aparecer manchas en las superficies, que son causadas por partículas de comida que se salpican durante la cocción. Esto es normal.



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



Limpieza del exterior

Utilice un paño suave rociado con limpiador de vidrios.

Aplique el limpiador de vidrios en el paño, no lo rocíe directamente sobre el horno.

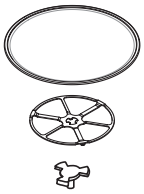
NOTA

Los limpiadores abrasivos, las esponjas de lana de acero, los paños granulados, ciertas toallas de papel, etc., pueden dañar el panel de control y las superficies interiores y exteriores del horno.

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

Para áreas con suciedad difícil utilice un limpiador y una esponja áspera.

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



Bandeja de vidrio

Anillo giratorio

Eje

Cuidado del Horno Inferior

EasyClean®

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 para ayudar 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 realizar la limpieza manual.

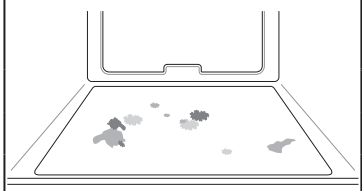
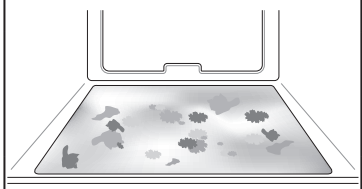
Si bien la función EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar.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

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

Beneficios de EasyClean®

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

Cuándo usar EasyClean®

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

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

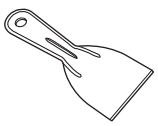
Consejos de limpieza

- Deje 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), **OVEN IS HOT** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean® no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La cocina debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean®.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- 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.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

Guía de instrucciones de EasyClean®

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

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



Raspadores plásticos sugeridos:

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

3 Llene el tanque de agua con agua hasta la línea de llenado máxima (34 oz/1000 cc).

4 Cierre la puerta del horno.
Toque **EasyClean®**.
Toque **Start**.

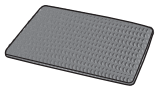
⚠ PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo EasyClean®. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo EasyClean®, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Cuando finalice el ciclo, abra la puerta del horno y espere un minuto para que el vapor pueda salir antes de limpiar las superficies interiores. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

5 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Toque **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.

6 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.

7 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.) Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está 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.

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

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

Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo Autolimpieza. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios, y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo de Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- 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®.
- Es normal escuchar ruido de agua hirviendo proveniente del generador de vapor cuando se ejecuta el ciclo EasyClean®.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno.
  En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Tanque de agua

El tanque de agua se utiliza durante las funciones de cocción al vapor. Utilice agua filtrada y suavizada si es posible.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, drene el agua en el tanque de agua y limpie el tanque de agua y la cavidad del horno. Limpie la humedad en la cavidad del horno.
- NO limpie la plancha en el lavavajillas.

Escala de agua dura

Si se utiliza agua dura en el tanque de agua, el generador de vapor podría atascarse con una escala de agua dura. En áreas con agua dura, ejecute la función Descaling con frecuencia o utilice agua suavizada.

Limpieza de la cal del fondo del horno

Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico. Para la cal más rebelde o extendida, utilice la función Descalcificación.

Descaling

Utilice esta función para eliminar los depósitos blancos que se forman después de que el generador de vapor se utilice durante un período prolongado.

La función Descaling dura 1 horas 43 minutos. El agua saldrá del generador de vapor mientras se está limpiando.
Para obtener instrucciones sobre cómo extraer y llenar el tanque de agua, consulte "Uso del tanque de agua".

Ajuste de Descaling

1 Llene el tanque de agua con una mezcla 20:1 de agua y ácido cítrico. Por ejemplo, use 4 cucharaditas de ácido cítrico en $4^{1}/_{4}$ tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).

2 Inserte el tanque de agua en la ranura sobre la cavidad izquierda del horno y empújelo hasta que encaje en su lugar.

3 Toque **More Mode**.

4 Toque **4** para seleccionar DESCALCIFICACIÓN.

5 Tras unos pocos minutos de descalcificación, **PARA COMENZAR EL ENJUAGUE, REEMPLACE EL AGUA EN EL TANQUE CON AGUA LIMPIA Y PRESIONE COMENZAR** aparecerá en la pantalla. Siguiendo las instrucciones, desagote el tanque y llénelo con agua limpia.

6 Inserte el depósito e inicie la función Rinsing.

7 Una vez completada la función Rinsing, seque el interior del horno con un paño suave.

NOTA

- La función de lavado debe completarse incluso si se cancela la función de “Descaling”.
- Para un mantenimiento apropiado del horno, ejecute la función Descalcificación por completo sin cancelarla.
- La función de Enjuague debe completarse aunque se cancele la función de Descalcificación.
- No se puede cancelar la Descalcificación mientras se configura, reconfigura o se pausa el horno superior.

Drying

La función Drying elimina el agua residual del interior del generador de vapor. La función tarda poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción al vapor. La función Drying también se puede iniciar manualmente, si es necesario.

Ajuste de Drying

1. Compruebe si hay agua en el tanque de agua. El agua que queda en el tanque debe desagotarse.
2. Toque **More Mode**.
3. Toque **5** para seleccionar SECADO.
4. Toque **Start** para comenzar la función Drying. El tiempo restante aparece en la pantalla.

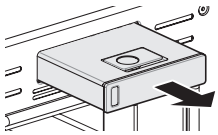
Self Clean (Autolimpieza)

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

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

Antes de comenzar Autolimpieza

- Quite los tanque de agua, estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, toda la batería de cocina, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
  De lo contrario, causa daños permanentes al interior del horno.
- Si no retira el tanque de agua del horno, suena la alarma y el ciclo de Autolimpieza no comienza.



- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames notorios de la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- La luz no puede encenderse durante un ciclo Autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura haya descendido a menos de 500 °F (260 °C) después de que se haya completado un ciclo Autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que se emanan durante el ciclo Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo Autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- 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 no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Autolimpieza.

Configuración de Autolimpieza

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

Guía de suciedad para Autolimpieza

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

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Toque **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Toque dos veces para una limpieza de cinco horas o tres veces para la limpieza de tres horas.
3. Toque **Start**.
4. Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

⚠ 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.

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Toque **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Toque dos veces para una limpieza de cinco horas o tres veces para la limpieza de tres horas.
3. Toque **Start Time**.
4. Use las teclas numéricas para ingresar la hora del día en que desea que inicie la Autolimpieza.
5. Toque **Start**.

NOTA

Puede ser necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o a fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, toque **Clear/ Off**.

Durante Autolimpieza

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

Después del ciclo Autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto es normal y no afecta su desempeño.

NOTA

- El ciclo Autolimpieza no se puede iniciar si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se enfríe. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, 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 retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cambio de la luz del horno

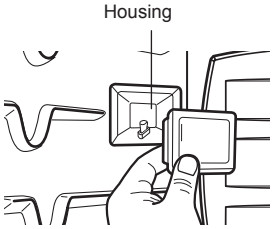
La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 25 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, toque **Light** para encenderla o apagarla.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral

1. Desenchufe el horno o desconecte la energía
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.



5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.



6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Cambie la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz ajustándola en su lugar a presión.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energia.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la horno desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Usar guantes mientras se cambia el foco lampara del horno. Pedazos de vidrio de un foco quedabrado pueden causar lesiones.

Limpieza del exterior

Superficies pintadas

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 pulimento 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

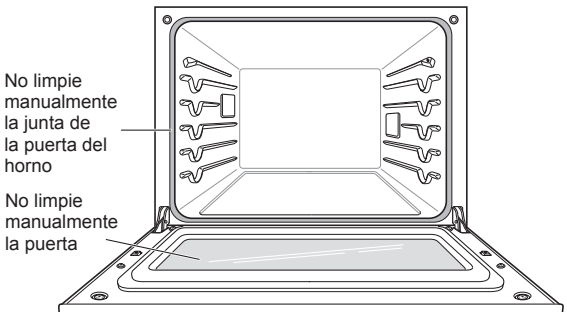
- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito: 1-800-243-0000 (EE. UU.)
  o visite nuestro sitio web en: www.lg.com

Puerta del horno

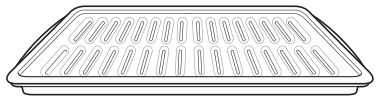
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos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

⚠ PRECAUCIÓN

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



Asadera y rejilla



- No guarde asaderas ni rejillas sucias en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera ni la rejilla en los modos de autolimpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla en agua caliente con una esponja plástica o impregnada con jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel o un repasador húmedos. Si se remoja la asadera, se podrá quitar la comida quemada.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

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

NOTA

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

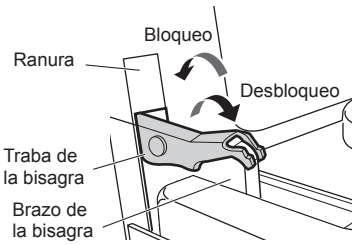
Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- NO levante la puerta de la manija. La puerta es muy pesada.

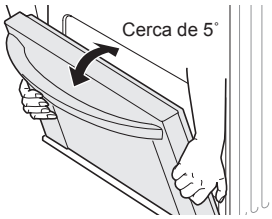
Remoción de la puerta

1. Abra totalmente la puerta.
2. Tire de las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas.



Cerrojo de bisagra abierto

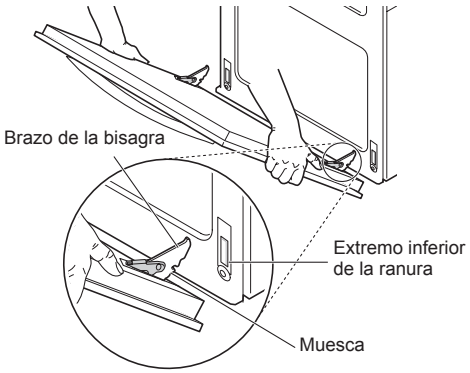
3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción de la puerta, que es aproximadamente a los 5 grados..



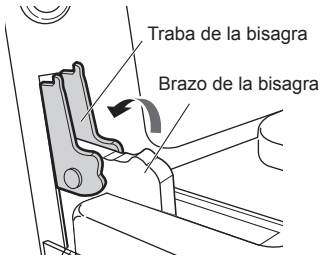
5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

Para reemplazar la puerta

1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.



Bisagra bloqueada

5. Cierre la puerta del horno.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Puedo usar un estante en el horno superior para recalentar o cocinar en dos niveles al mismo tiempo?

Solo utilice el estante que se proporciona con el horno superior. Usar cualquier otro estante puede ocasionar una cocción deficiente o arcos eléctricos y dañar su horno.

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

Sí. Nunca haga funcionar el horno vacío o sin la bandeja de vidrio.

¿La energía de microondas atraviesa el visor la de la puerta?

No. La pantalla de metal hace que la energía rebote y vuelva a la cavidad del horno. Los orificios (o puertos) permiten que solo pase la luz. No permiten que pase la energía de microondas.

¿Por qué veo reflejos de luz alrededor de la carcasa exterior?

Esa luz es de la luz del horno superior, que se encuentra entre la cavidad del horno y la pared exterior del horno.

¿Que son los varios sonidos que oigo cuando el horno superior esté en funcionamiento?

El sonido de clic lo causa un interruptor mecánico que ENCIENDE o APAGA el magnetrón del horno de microondas. El zumbido y el golpe sordo fuerte se deben a cambios de energía que produce el magnetrón cuando se ENCIENDE o APAGA por acción del interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del extractor se debe al cambio que ocurre en la tensión de línea cuando se ENCIENDE o APAGA el magnetrón.

¿Se puede dañar el horno superior si la comida se cocina demasiado tiempo?

Como cualquier otro artefacto de cocción, es posible cocinar de más la comida hasta un punto en el que se genere humo, e incluso fuego, y se dañe el interior del horno. Siempre es mejor que uno esté cerca del horno cuando está cocinando.

¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo una vez cumplido el tiempo de cocción por microondas?

El tiempo de reposo permite que las comidas se sigan cocinando de manera pareja durante unos minutos después del ciclo de cocción en microondas. La duración del tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.

¿Por qué se necesita un tiempo adicional para cocinar alimentos guardados en el refrigerador?

Al igual que en la cocina convencional, la temperatura inicial de los alimentos afecta el tiempo total de cocción. Necesitará más tiempo para cocinar alimentos recién sacados del refrigerador que para los que se encuentren a temperatura ambiente.

¿Puedo usar tanto bandejas de metal como de aluminio en el horno superior?

Los metales que pueden utilizarse son el papel de aluminio para bloquear (use trozos pequeños y planos) y las bandejas de papel de aluminio de baja profundidad (si la bandeja es de ¾ de pulgada de profundidad y está llena de comida, para absorber la energía de microondas). Nunca permita que los metales entren en contacto con las paredes o la puerta.

A veces la puerta de mi horno superior parece ondulada. ¿Es normal?

Este aspecto es normal y no afecta el funcionamiento del horno.

La bandeja de vidrio no se mueve.

La bandeja de vidrio no se encuentra colocada correctamente. Debe tener el lado correcto hacia arriba y apoyarse firmemente en el centro. El soporte no funciona correctamente. Retire la bandeja de vidrio y reinicie el horno. Si cocina sin la bandeja de vidrio, obtendrá resultados deficientes.

¿Por qué el plato se calienta cuando lo uso para poner comida en el microondas? Pensé que esto no debía ocurrir.

A medida que la comida se calienta, le transmite calor al plato. Use agarraderas para retirar la comida después de la cocción.

¿Qué significa tiempo de reposo?

Tiempo de reposo significa que la comida debe retirarse del horno y mantenerse cubierta para que la cocción continúe durante un tiempo adicional. Este proceso permite que finalice la cocción, ahorra energía y libera el horno para otros propósitos.

¿Puedo hacer palomitas de maíz en el horno superior? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?

Sí. Haga palomitas de maíz envasadas siguiendo las instrucciones del fabricante o use la tecla predeterminada para palomitas de maíz.
No use bolsas de papel normales. Use la prueba de sonido, deteniendo el horno ni bien el ruido del maíz que revienta disminuye a una explosión cada uno o dos segundos. No intente hacer reventar los granos que no reventaron al primer intento. También puede usar las máquinas para palomitas de maíz especiales para microondas. Cuando use una máquina para palomitas de maíz, asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante. No haga palomitas de maíz en recipientes de vidrio.

¿Por qué sale vapor por la salida de aire?

Normalmente se produce vapor durante la cocción. El horno superior ha sido diseñado para que el vapor escape por la salida de ventilación superior.

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

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

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

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

¿Por qué la hora parpadea?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para borrar la hora que parpadea, toque cualquier botón y restablezca el reloj si es necesario.

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

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

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

No utilice nunca papel de aluminio para revestir el fondo o los costados del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas (si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la cocina no esté en modo Bloqueo. El candado 🔒 aparecerá en la pantalla si el bloqueo está activado. Para desactivar el bloqueo, toque y sostenga **Lower Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen.

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

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

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

La función EasyClean® tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso de EasyClean® usando agua suficiente.
La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Autolimpieza para limpiar bien el horno.

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

La suciedad en las paredes laterales y traseras de su cocina con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Pruebe de repetir el proceso EasyClean® con más agua que ¼ taza (2 oz o 60 ml).

¿EasyClean® quita toda la suciedad y las manchas completamente?

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 afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Si todavía quedan manchas rebeldes o de acumulación, use la función Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario.

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

Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar completamente 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 Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener detalles.

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

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

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

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

EasyClean® puede ejecutarse con la frecuencia que desee. EasyClean® funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio por ejemplo con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean® del manual del propietario para obtener más información.

¿Qué se necesita para EasyClean®?

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.

Antes de llamar al servicio técnico

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

<table>
<tr><th>Síntomas</th><th>Causas / soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>El control del horno suena y muestra un error de código F</td><td>• El control electrónico ha detectado una falla. Toque Clear/Off para borrar la pantalla y detener el sonido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de la falla. Toque Clear/Off y comuníquese con un agente de servicio técnico.
<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Error de teclas táctiles</td></tr>
<tr><td>F-19</td><td>El horno no calienta (horno inferior)</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Oven will not work</td><td>• El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente.
- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.
• Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa.
- Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
• Los controles del horno están mal configurados.
- Consulte la sección Uso del horno.
• Horno demasiado caliente.
- Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.</td></tr>
<tr><td>Arco Eléctrico o Chispas (Horno Superior)</td><td>• Los recipientes de cocina no son aptos para microondas. Cuando no sepa con seguridad si un recipiente es apto, pruébelo antes de usarlo.
• No haga funcionar el horno si está vacío.</td></tr>
<tr><td>Comidas Cocinadas en Forma Despareja (Horno Superior)</td><td>• Pruebe los recipientes de cocina a fin de asegurarse de que son aptos para microondas antes de usarlos.
• No cocine sin la bandeja de vidrio.
• Dé vuelta o revuelva la comida mientras se cocina.
• Descongele los alimentos por completo antes de la cocción.
• Use los tiempos de cocción y los niveles de potencia correctos.</td></tr>
<tr><td>Comidas Cocinadas en Exceso (Horno Superior)</td><td>• Cambie el tiempo de cocción o el nivel de potencia.</td></tr>
<tr><td>Comidas a las que les Falta Cocción (Horno Superior)</td><td>• Compruebe que los recipientes de cocina sean aptos para microondas.
• Descongele los alimentos por completo antes de la cocción.
• Cambie el tiempo de cocción o el nivel de potencia.
• Asegúrese de que los puertos de ventilación no se encuentren obstruidos.</td></tr>
<tr><td>Descongelado Incorrecto (Horno Superior)</td><td>• Compruebe que los recipientes de cocina sean aptos para microondas.
• Modifique el peso o el tiempo de descongelado.
• Dé vuelta o revuelva la comida mientras se descongela.</td></tr>
<tr><td>Si la pantalla muestra una cuenta regresiva pero el horno no está cocinando:</td><td>• Compruebe que la puerta esté firmemente cerrada.
• Compruebe no haber iniciado el temporizador en vez de una función de cocción.</td></tr>
<tr><td>Sale vapor a través de la ventilación de horno</td><td>• Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Es normal.</td></tr>
</table>

Síntomas	Causas / soluciones posibles
El electrodoméstico no funciona.	• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en el toma. Revise los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. • Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.
La luz del horno no funciona	• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno en el presente Manual del propietario.
El horno emite mucho humo cuando asa.	• El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. • La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. • La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza. • El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. - Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
La comida no se asa correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Asegúrese de tocar **Broil**. • Se está usando el estante en una posición incorrecta. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • La batería de cocina no es adecuada para asar. - Use una asadera con rejilla. • Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. - Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
El horno no se limpia automáticamente	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo. • Asegúrese de deslizar el tanque en la ranura hasta que se inserte haciendo un clic.
Sonido de "crujido" o "explosión"	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. - Es normal.
Ruido del ventilador	• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente - Es normal.
El ventilador de convección se detiene.	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal.
La hora visualizada parpadea	• Es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Toque la tecla **Clock** y restablezca la hora, o toque cualquier tecla para detener el parpadeo.
Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza	• Suciedad excesiva. - Toque el botón **Clear/Off**. Abra las ventanas para sacar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de Autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza	• El horno está demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. • Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca de bloqueo en la pantalla. • Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.
El horno no se limpia después de un ciclo de Autolimpieza	• Los controles de horno no están bien configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • El horno está muy sucio. - Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de Autolimpieza o por un periodo más prolongado.
Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla	• Se ha seleccionado el ciclo de Autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Aparece Bloqueada en la pantalla cuando quiere cocinar	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo. - Toque el botón **Clear/Off**. Deje que el horno se enfríe.
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación	• Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza.
Es difícil deslizar los estantes del horno	• Los estantes plateados y brillantes se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno	• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad • Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.
El horno no Cocina al Vapor	• Asegúrese de deslizar el tanque en la ranura hasta que se inserte haciendo un clic. • El desagote del tanque de agua puede estar obstruido con sarro. Si esto ocurre, se debe ejecutar la función Descalcificación antes de poder utilizar la función Vapor.
Restos de agua en el fondo del horno durante o después de la cocción con vapor.	• Durante la cocción con vapor, el agua del tanque de agua se transfiere al fondo del horno. Es normal que el agua cubra el fondo del horno durante o después el modo Vapor. • Si el agua deja depósitos minerales en el fondo del horno, elimine los depósitos con un trapo o esponja empapados en vinagre.
Aparecen residuos blancos en el fondo del horno después de la cocción con vapor.	• El uso de agua dura en el tanque de agua puede generar cal en el fondo del horno. • Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico.
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	• La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada incorrectamente. - Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo. • Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. - Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente previo a registrar el electrodoméstico. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. - El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números.(No utilice 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. • La distancia entre el enrutador y el electrodoméstico es muy grande. - 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.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

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

En caso de que su horno eléctrica 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 Electrónicos ("LG"), a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

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

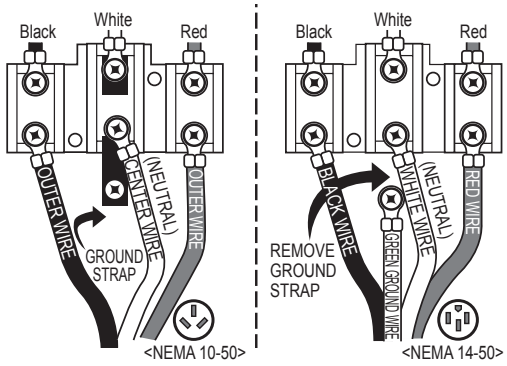
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

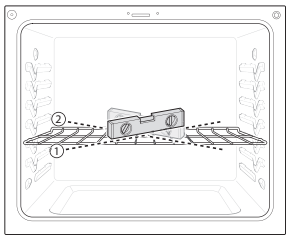
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- 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.
- Daño o fallo 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 causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos 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 inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o códigos de ventilación / fontanería.
- Daños o fallos causados por el transporte y el 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 artículos faltantes a productos comprados con descuento, 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.
- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.
- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

Problema	Causa	Prevención
• Chispas / Arco Eléctrico	Papel de aluminio o recipiente de metal en modo microondas	• NO UTILICE papel de aluminio ni recipientes metálicos en modo microondas – Revise las instrucciones para el usuario
• La unidad no tiene energía	1. Corte de energía en el hogar (suministro de energía) 2. Interruptor desconectado 3. El cable de alimentación no se instaló correctamente	1. Verifique la electricidad del hogar 2. Verifique la correcta conexión del cable 3. Compruebe la extensión del cable
• El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	• Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. • Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
• La unidad no tiene energía eléctrica.	1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) 2. El interruptor se activó. 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente. **3-WIRE HOOK UP** **4-WIRE HOOK UP** 	• Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. • El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente

Problema	Causa	Prevención
• La superficie es despareja. • El horno está inclinado.	La horno no está nivelada.  Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	• Verifique primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo bajo las circunstancias excluidas anteriores correrá a cargo del consumidor.

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 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 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 pueden 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 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 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 pueden introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

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

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de $25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro pueden 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 pueden optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede $25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

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

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

MEMO

MEMO

MEMO



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Korea