



MANUAL DEL USUARIO

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

Lea detenidamente estas instrucciones antes de utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LSWD307ST
LSWD300BD

ÍNDICE

3 IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

8 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PRODUCTOS

- 8 Accesorios
- 9 Descripción general de la cocina
- 10 Descripción general del panel de control

11 CARACTERÍSTICAS

- 11 Reloj
- 12 Timer on/off (Temporizador encendido/apagado)
- 12 Conversión automática de convección
- 13 Ajustes para la temperatura del horno
- 14 Idioma
- 14 Luz de alarma de precalentamiento
- 14 Volumen de la alerta sonora
- 14 Fahrenheit o Celsius
- 14 Luz del horno
- 15 Bloqueo
- 15 Hora de inicio (cocción temporizada retardada)
- 16 Tiempo de cocción (cocción temporizada)

17 USO DEL HORNO

- 17 Antes de usar el horno
- 17 Sacar y volver a colocar los estantes del horno
- 18 Bake (Horneado)
- 19 Convection bake (horneado por convección)
- 20 Rostizar
- 20 Convection roast (asado por convección)
- 21 Convección tostar
- 22 Broil (asado a la parrilla)
- 23 Guía recomendada de asado a la parrilla
- 24 Consejos para el Asado a la Parrilla

- 25 Calentar
- 25 Leudar
- 26 Sonda para carne
- 27 Remote Start

28 FUNCIONES INTELIGENTES

- 28 Aplicación LG SmartThinQ
- 29 Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)
- 31 Aviso de la FCC (para el módulo transmisor contenido en este producto)
- 31 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

32 MANTENIMIENTO

- 32 Auto-limpieza
- 32 Configuración de la Auto-limpieza
- 33 Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado
- 34 EasyClean®
- 34 Consejos de limpieza
- 35 Guía de instrucción EasyClean®
- 36 Reemplazo de la luz del horno
- 36 Limpieza Exterior
- 38 Sacar y volver a colocar la puerta del horno y el cajón
- 38 Instrucciones de cuidado de la puerta

39 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 39 Preguntas frecuentes
- 41 Antes de llamar al servicio

44 GARANTÍA

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones a las personas o daños al utilizar la cocina. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que se podrían producir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Usted puede descargar el manual de usuario en <http://www.lg.com>.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre los posibles riesgos que pueden causar daños a la propiedad y/o lesiones físicas graves o la muerte. Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN». Estas palabras significan:

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

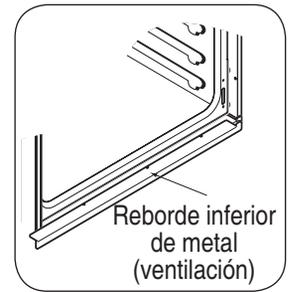
Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar una lesión menor o moderada.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del aparato.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se lo señale específicamente en este manual.
- Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios ya sea desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (CONT.)

- **No caliente recipientes de comida sin abrir.** La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque 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.



NOTA:

Para una operación adecuada, debe instalarse un reborde de ventilación.



ADVERTENCIA

- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**
 - **NO utilice agua en incendios de grasa.** Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
 - **Sólo utilice agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.
 - **No almacene elementos dentro o sobre el aparato.** Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.
 - **Utilice ropa adecuada.** Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.
-
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.** Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.
 - **NO fuerce la puerta del horno.** Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
 - **NO utilice una esponjilla de lana acero.** Se RAYARÁ la superficie.
 - **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.** Puede provocar la rotura del vidrio.
 - **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
 - **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
 - **NO se pare o siente sobre la puerta del horno.** Asegurese de seguir las instrucciones de instalación apropiadas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno. Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No** permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

ADVERTENCIA



Papel de aluminio

- **NO coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno**

- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.** Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.** No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.

SEGURIDAD DURANTE SU USO

- **Bandejas del horno.** Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.
- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno.** Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado con temporizador) o DELAYED TIMED BAKE (horneado con temporizador con retraso).** Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren fríos, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción. Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.
- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno.** Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.** La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

! ADVERTENCIA

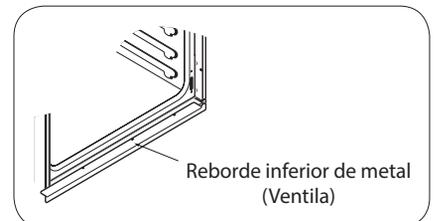
- Los niños siempre deben estar alejados del horno.
- Los accesorios se calientan cuando la bandeja está en uso.

! PRECAUCIÓN

- **No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato. Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de este electrodoméstico.**
- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.** Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la junta.
- **No utilice limpiadores de horno.** No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- **Antes de la auto-limpieza del horno.** Quite la asadera, todas las bandejas del horno, sonda para carne y cualquier otro utensilio del horno.
- **Nunca tenga pájaros como mascotas en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible al humo liberado durante el ciclo de auto-limpieza del horno. El humo puede ser dañino o fatal para los pájaros. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante:** Si apareciera un código F de error de auto-limpieza, y sonidos de melodía de error, el horno no funciona bien en el modo de auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o interruptor y llame a un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de la limpieza. Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.**
- **NO obstruya la ventilación del horno durante el funcionamiento.** Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente. El reborde inferior de metal (ventilación) debe colocarse correctamente en la parte frontal inferior del horno antes de instalar la puerta del horno.



COCINAR BIEN LA CARNE Y LAS AVES

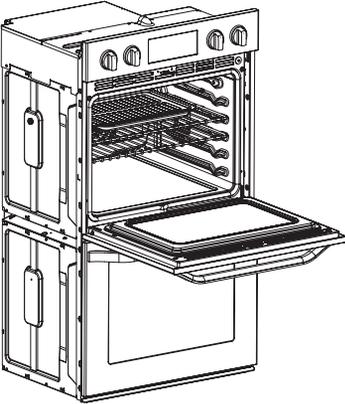
Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien la carne y las aves. La USDA ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas como seguras para el consumo.

- Carne molida de vaca: 160 °F
- Aves 165 °F
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
- Pescado/Frutos del Mar 145 °F.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PRODUCTOS

ACCESORIOS

Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.



Accesorios para cocinar

- Rejilla
- Bandejas de servicio pesado (Estante estándar) (4 cada uno)
- Asadera
- Grille télescopique (2 cada uno)
- Sonde Thermique

Accesorios para la instalación

- 6 tornillos para madera para montaje (4 necesarios para la instalación y 2 extra)
- 3 tornillos para el reborde inferior (3 necesarios para la instalación)
- Reborde inferior de metal

Accesorios para Limpieza

- Botella con Atomizador (1 de cada uno)
- Esponja limpiadora que no raya (1 de cada uno)

Manual

- Manual del usuario
- Manual de instalación

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

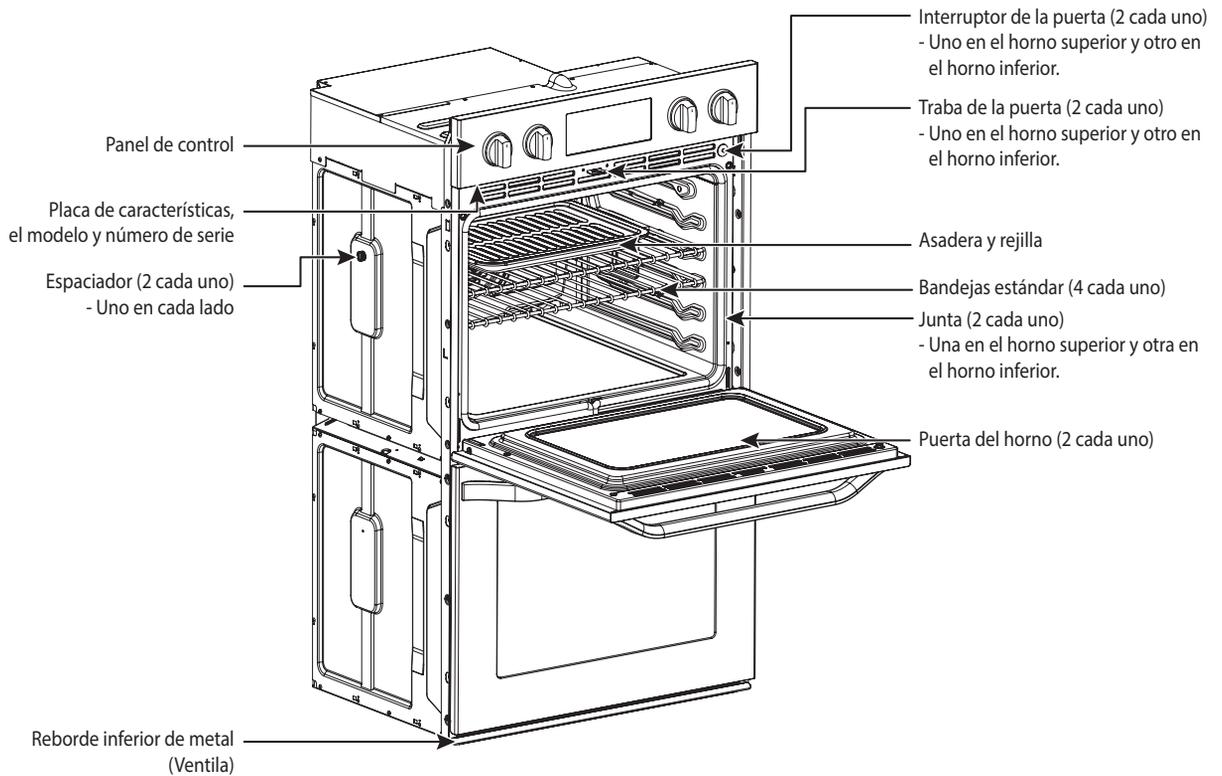
! NOTA

- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de LG en caso de que falte algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COCINA

Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.

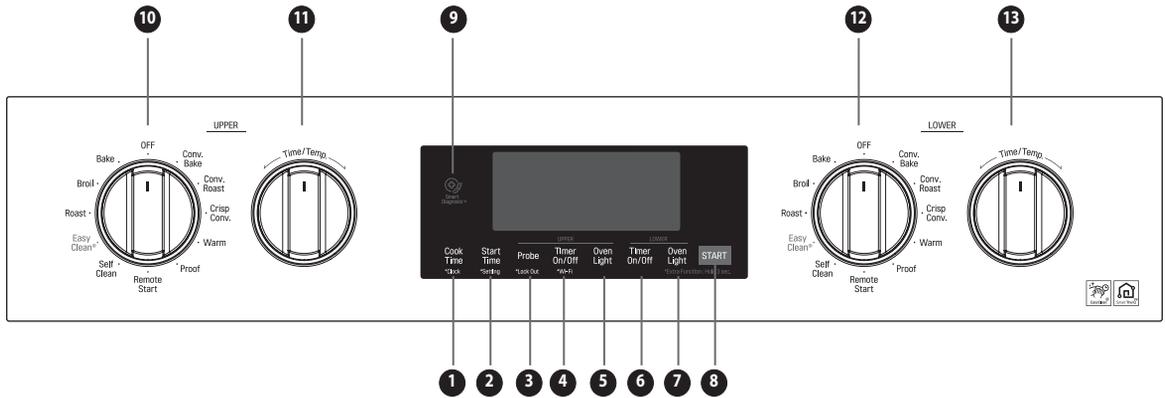
* A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.



! NOTA

- El modelo y número de serie se pueden verificar en la valoración de la etiqueta.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL



Name	Description
1 COOK TIME (Tiempo de cocción) / CLOCK(Reloj)	<ul style="list-style-type: none"> - Toque el botón y gire la perilla Time/Temp para establecer la cantidad de tiempo deseado para que los alimentos se cocinen. El horno se apaga cuando el tiempo de cocción se agota. - Toque y sostenga el botón por 3 segundos para fijar la hora del día.
2 START TIME (Tiempo de inicio) / SETTING (Ajustes)	<ul style="list-style-type: none"> - Toque el botón y gire la perilla Time/Temp para ajustar la hora de inicio. El horno comienza a la hora establecida. - Toque y sostenga el botón por 3 segundos para seleccionar y ajustar las configuraciones del horno.
3 PROBE(Sonda) / LOCKOUT(Bloqueo)	<ul style="list-style-type: none"> - Toque este botón para seleccionar la función PROBE. - Toque y sostenga el botón por 3 segundos para activar la función LOCKOUT.
4 UPPER Timer On/Off / Wi-Fi(Temporizador encendido/apagado/Wi-Fi)	<ul style="list-style-type: none"> - Toque el boton para ajustar o cancelar el temporizador en el horno superior. - Toque y sostenga el boton por 3 segundos para conectar el dispositivo a una red Wi-Fi.
5 UPPER OVEN LIGHT (Luz superior)	Toque este botón para encender y apagar la luz del horno superior.
6 LOWER TIMER ON/OFF (Temporizador encendido /apagado)	Toque el botón para ajustar o cancelar el temporizador del horno inferior.
7 LOWER OVEN LIGHT (Luz inferior)	Toque este botón para encender y apagar la luz del horno inferior.
8 START (Inicio)	Toque este botón para iniciar todas las funciones del horno.
9 SMART DIAGNOSE(Diagnóstico inteligente)	Uso durante la función de Smart Diagnosis.
10 UPPER OVEN MODE KNOB (Perilla de modo del horno superior)	Gire la perilla para seleccionar el modo de funcionamiento del horno superior.
11 UPPER Time/Temp KNOB	Gire la perilla para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción para el horno superior.
12 LOWER OVEN MODE KNOB (Perilla de modo del horno inferior)	Gire la perilla para seleccionar el modo de funcionamiento del horno inferior.
13 LOWER Time/Temp KNOB	Gire la perilla para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción para el horno inferior.

CARACTERÍSTICAS

RELOJ

Debe configurarse el reloj con la hora correcta del día en el orden correcto para que las funciones de temporización automática del horno funcionen correctamente.

1. Colocar ambas perrillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga **COOK TIME** durante 3 segundos.
3. Gire la perilla Time/Temp superior o inferior para seleccionar el tiempo deseado. Gire el mando hacia la derecha para aumentar el tiempo y hacia la izquierda para disminuir el tiempo.
4. Toque **START** (iniciar). Esto ingresa la hora e inicia el reloj.



NOTA

- No puede modificarse la hora del día durante el Horneado Temporizado o un ciclo de Auto-Limpieza.
- Para ver la hora del día cuando la pantalla está mostrando otra información, presione **CLOCK**.
- La pantalla vuelve a su configuración original si **START** no es presionado dentro del rango de 25 segundos después de haber configurado el tiempo.
- Si la hora de la pantalla está parpadeando, podría haberse producido una interrupción eléctrica. Vuelva a configurar la hora.

Configurar el modo horario en el reloj (12 o 24 horas.)

Su control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si usted prefiere tener un reloj de 24 horas, siga los siguientes pasos.

1. Colocar ambas perrillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga Toque y sostenga **START TIME** durante 3 segundos.
3. Gire la perilla Time/Temp al modo horario deseado en el reloj.
4. Toque **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

Corte de energía

Si puede verse una hora destellando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj. Toque cualquier botón o gire cualquier perilla para reconfigurar. Ingrese la hora correcta presionando los botones numéricos adecuados. Toque **START** (iniciar).

Configuraciones Predeterminadas Mínimas y Máximas

Todas las características enumeradas tienen una configuración de tiempo o temperatura máxima que puede ingresarse en el control. Suena un pitido cada vez que se toca un botón de control.

dos tonos cortos sonará si la entrada de la temperatura o el tiempo están por debajo del mínimo o por encima del máximo de las configuraciones para la función.

FEATURE		MIN. TEMP. / TIME	MAX. TEMP. / TIME
RELOJ DE TIEMPO	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
PREPARACION DE TIEMPO	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
HORNEAR/ROSTIZAR		170°F / 80°C	550°F / 285°C
CONVECCIÓN PARA HORNEAR /ROSTIZADO POR CONVECCIÓN /CONVECCIÓN TOSTAR		170°F / 80°C	550°F / 285°C
ASAR Lleno / Centro		Low (350°F)	High (550°F)
AUTO LIMPIEZA		3Hr.	5Hr.
PRUEBA		0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
TIBIO		Low (140°F)	High (200°F)
SONDA		80 °F / 27°C	210 °F / 100°C

TIMER ON/OFF (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO)

TIMER ON/OFF superior o inferior sirve como temporizador adicional en la cocina y emitirá una señal acústica cuando se haya agotado el tiempo. No se inicia o deja de cocinar. La función **TIMER ON/OFF** se puede usar durante cualquiera de las funciones de control del horno. El temporizador superior e inferior se puede utilizar de forma independiente para cada uno de ellos.

Configuración del Temporizador

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque **TIMER ON/OFF** superior o inferior, y en la pantalla aparecerá 0:00 con las siglas_{HR} también **TIMER** parpadeará en la pantalla.
3. Gire la perilla Time/Temp para ajustar la hora deseada. Gire el mando hacia la derecha para aumentar el tiempo y hacia la izquierda para disminuir el tiempo.

! NOTA

Si el botón **UPPER** o **LOWER** **TIMER ON/OFF** no es tocado, el temporizador volverá automáticamente a la hora del día.

4. Toque **TIMER ON/OFF** superior o inferior para iniciar el temporizador. En la pantalla aparecerá el tiempo ajustado en decremento.
5. Cuando el tiempo configurado haya terminado, End (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos del indicador sonarán cada 15 segundos hasta que se toque **TIMER ON/OFF** superior o inferior.
6. Para cancelar el temporizador, toque **TIMER ON/OFF** superior o inferior. En la pantalla aparecerá la hora del día.

! NOTA

Si no se muestra el tiempo restante en la pantalla, recupérela tocando **TIMER ON/OFF UPPER** o **LOWER**.

- Toque **TIMER ON/OFF** superior o inferior una vez para establecer el tiempo en horas y minutos.
- Toque **TIMER ON/OFF** superior o inferior dos veces para ajustar el tiempo en minutos y segundos.

CONVERSIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN

Al cocinar con "ciclo de convección" Conv. Bake, Conv. Roast, and Crisp Conv. la temperatura del horno se reduce automáticamente a 25°F(14°C). La pantalla mostrará el cambio de temperatura. A esta característica se le llama **AUTO CONVERSION** (conversión automática). Su estufa viene con esta característica activada.

Para desactivar la función de conversión automática, haga lo siguiente.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga por tres segundos **START TIME**. Después toque **START TIME** una vez. *Auto* aparecerá en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para activar o desactivar la función.
4. Toque **START** para aceptar el cambio.

AJUSTES PARA LA TEMPERATURA DEL HORNO

Este horno puede cocinar de manera diferente al que reemplazó. Utilice el horno durante unas semanas para familiarizarse más con él antes de cambiar los ajustes del termostato. Si el horno constantemente no cocina completamente o deja la comida recocida siga las siguientes instrucciones para ajustar el termostato.

! NOTA

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. En su lugar, empezar por subir o bajar el termostato (8 ° C) 15 ° F. Pruebe el horno durante una semana con el nuevo ajuste y ajuste de nuevo si es necesario, utilizando el primer ajuste como un indicador.

Ajustar la Temperatura del Horno Inferior

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga por tres segundos **START TIME**. Después toque **START TIME** varias veces hasta que **L_AJ** aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp a inferior para establecer el monto de ajuste de la temperatura deseada. Toque **START TIME** para alternar entre valores positivos y negativos.
Ejemplo: Para aumentar el termostato en 15 grados, gire la perilla hacia la derecha para seleccionar 15.
Para bajar el termostato en 15 grados, gire la perilla hacia la izquierda para seleccionar 15, a continuación, toque **START TIME** para seleccionar un valor negativo (-15).
4. Toque **START** para aceptar el cambio.

Ajustar la Temperatura del Horno Superior

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga por tres segundos **START TIME**. Después toque **START TIME** varias veces hasta que **U_AJ** aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp superior para establecer el monto de ajuste de la temperatura deseada. Toque **START TIME** para alternar entre valores positivos y negativos.
Ejemplo: Para aumentar el termostato en 15 grados, gire la perilla hacia la derecha para seleccionar 15.
Para bajar el termostato en 15 grados, gire la perilla hacia la izquierda para seleccionar 15, a continuación, toque **START TIME** para seleccionar un valor negativo (-15) del horno se decrementará en 15 grados.
4. Toque **START** para aceptar el cambio.

! NOTA

- Este ajuste no afectará las temperaturas de asado o Auto-Limpieza. El ajuste se guardará en la memoria incluso ante la falta de suministro eléctrico. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta 35°F o 19°C.
- Una vez que se aumente o disminuya la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se ajuste nuevamente.
- El ajuste del termostato para Bake (horneado) también afectará el horneado por convección, el rostizado por convección, rostizar o convección tostar.

IDIOMA

El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Puede cambiarse a español o francés.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga por tres segundos **START TIME**. Después toque **START TIME** varias veces hasta que *Lng* aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para ajustar el idioma deseado.
4. Toque **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

Cuando el horno alcanza su temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento parpadeará hasta que se abra la puerta del horno. Usted puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga por tres segundos **START TIME**. Después toque **START TIME** varias veces hasta que *PrE* aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para activar o desactivar la función.
4. Toque **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

VOLUMEN DE LA ALERTA SONORA

El volumen de la alarma se puede ajustar a tres posibles niveles de volumen, Alto, Bajo y Apagado.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga el botón **START TIME**. Después toque **START TIME** varias veces hasta que *BEEP* aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar el volumen deseado.
4. Toque **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

FAHRENHEIT O CELSIUS

El control del horno se está configurado por defecto para mostrar la escala de temperatura Fahrenheit. Para mostrar la escala Celsius, siga estas instrucciones.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga **START TIME** por 3 segundos. Después toque **START TIME** varias veces hasta que *Unit* aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar °F(Fahrenheit) o °C(Celsius).
4. Toque **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

LUZ DEL HORNO

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. También puede encenderse y apagarse manualmente la luz del horno tocando el botón **OVEN LIGHT**.

! NOTA

No se puede encender la luz del horno si esta activada la función Auto-limpieza.

BLOQUEO

La función de bloqueo bloquea el horno automáticamente y evita que la mayoría de los controles del horno se activen. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Toque y sostenga **PROBE** por 3 segundos.
3. La melodía de bloqueo se escuchará, **OVEN LOCKOUT** aparecerá en la pantalla y **DOOR LOCKED** parpadeará en la pantalla.
4. Una vez que la puerta esté bloqueada, el indicador **DOOR LOCKED** dejará de parpadear y permanecerá junto con el ícono de bloqueo. 
5. Para desactivar la función Horno, toque y sostenga y mantenga **PROBE** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y **UNLOCKING** aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

HORA DE INICIO (COCCIÓN temporizada retardada)

El temporizador automático de la función **COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA** ENCENDERÁ y APAGARÁ el horno en el horario que usted seleccione. Esta función puede utilizarse únicamente con los: Modos **HORNEAR**, **HORNEADO POR CONVECCIÓN** y **ASADO POR CONVECCIÓN**.

Ajustando el horno a comienzo retrasado

El ejemplo siguiente es para hornear a 300 ° F y empezar a hornear a las 4:30. Asegúrese de que el reloj está ajustado para la hora correcta del día.

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar el modo **BAKE**. 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Gire la perilla Time/Temp para ajustar la temperatura deseada.
Por ejemplo: Gire la perilla Time/Temp hacia la izquierda hasta que 300 ° F aparezca en la pantalla.
3. Toque **START TIME**.
4. Fije el tiempo de inicio: Gire la perilla Time/Temp en sentido derecho hasta que 4:30 aparezca en la pantalla.
5. Toque **START**. Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

! NOTA

- Para cancelar la función **COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA**, gire la perilla **OVEN MODE** hasta la posición **OFF**.
- Para cambiar el horario de cocción, repita los pasos 3-4 y toque **START**.
- Si el reloj de su horno está configurado en 12 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado en 24 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 24 horas.

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

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que la perilla del horno superior o inferior se encuentre en la posición **OFF**.



PRECAUCIÓN

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes crudas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden descomponerse fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser enfriados en el refrigerador. Incluso cuando han sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.

TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA) (Para los hornos inferior y superior)

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Configuración de la función COCCIÓN TEMPORIZADA

El ejemplo siguiente es para hornear a 300 ° F durante 30 minutos.

1. Ajuste el reloj en la hora correcta del día.
2. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar **BAKE**, aparecerá 350°F en la pantalla.
3. Fije al temperatura del horno.
Para este ejemplo, gire la perilla Time/Temp hacia la izquierda para seleccionar 300 ° F.
4. Toque **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** (temporizado) destellará en la pantalla. **BAKE** (hornear), 0:00 y 300°F aparecerán en la pantalla.
5. Configure el tiempo de horneado deseado.
Para este ejemplo, gire la perilla Time/Temp hacia la derecha hasta 30:00 aparece en la pantalla.

! NOTA

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

6. Toque **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción. El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **WARM** (calentar). Consulte la sección Cómo configurar la característica **WARM** (calentar) en la página 25.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

1. **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.
2. El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que la perilla del horno Superior o Inferior sea girada a cualquier posición.

Para cambiar el tiempo de cocción mientras el horno está en funcionamiento

Este ejemplo es para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos.

1. Toque **Cook Time** (tiempo de cocción).
2. Establecer el nuevo tiempo de cocción.
Para este ejemplo, gire la perilla de TIME/TEMP en sentido horario hasta la 01_{HR}:30 aparezca en la pantalla.
3. Toque **START** para aceptar el cambio o espere 10 segundos sin tocar y la pantalla se reiniciará a su tiempo original de cocción.

! NOTA

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

USO DEL HORNO

ANTES DE USAR DEL HORNO

! NOTA

- Si se activa la perilla de la parte de abajo del horno mientras se ajusta la parte superior del horno, los ajustes para la parte superior del horno se perderán.
- La temperatura registrada por un termómetro de horno puede diferir del ajuste de la temperatura real del horno.
- Es normal que el ventilador de convección funcione mientras se precalienta durante un ciclo de horneado regular.
- El motor del ventilador de convección se puede ejecutar periódicamente durante un ciclo de horneado regular.

SACAR Y VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO

! PRECAUCIÓN

- Volver a colocar los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- NO cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Hacerlo podría causar un horneado deficiente y podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno únicamente cuando el horno este frío.

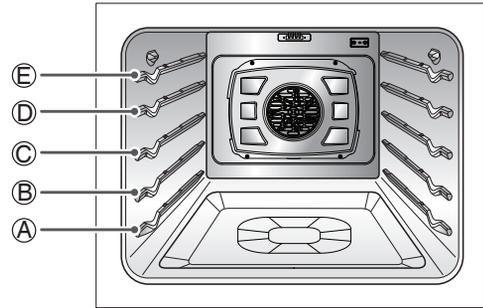
Retirar los estantes

1. Usando guantes de cocina, agarre el estante del horno.
2. Tire del estante hacia afuera en forma recta hasta que haga tope.
3. Levante la parte delantera del estante.
4. Tire del estante hacia afuera.

Volver a colocar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, coloque el extremo del estante en el soporte.
2. Incline el extremo delantero del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Controle que el estante esté colocado correctamente.

Colocación del Estante y la Bandeja



Si usted cocina con dos estantes

Coloque los estantes estándar en las posiciones B y D.

Coloque los utensilios de cocina, como se muestra en la figura abajo. Si está horneando con más de una bandeja, colóquelas de forma tal que cada una tenga al menos entre 1" y 1 1/2" de espacio de aire alrededor.

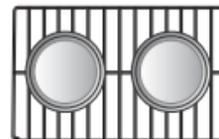
Horneado con parrillas múltiples



Estante estándar
(Posición B)

Estante estándar
(Posición D)

hornear solo rack



Estante estándar
(Posición C)

Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Pastel "Angel food", pasteles congelados	A
Pasteles Bundt o de libra	B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	C
Estofados	C
Pavo, asado o jamón	A
Pizza congelada	C
Pollo rostizado	B

Ventoe del horno

- Las zonas cercanas al ventoe pueden calentarse durante el funcionamiento y podría causar quemaduras.
- **No** bloquee el orificio del ventoe.
- Evite colocar plásticos cerca del ventoe ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.
- Es normal que se observe vapor cuando se está cocinando comidas muy húmedas.

BAKE (HORNEADO)

(Para los hornos inferior y superior)

BAKE se usa para preparar alimentos tales como pastelería panes, cazuelas. Puede programarse el horno para que hornee a cualquier temperatura desde 170° F (80° C) hasta 550°F (285° C). La temperatura predeterminada es de 350° F (175° C).

Configuración de la función BAKE

1. Gire la perrilla de modo del horno inferior o superior en la posición **BAKE**.
2. Fije la temperatura.
Por ejemplo, gire la perilla Time/Temp hacia la derecha hasta que aparezca 375 ° F en la pantalla.
3. Toque **START**.

La palabra 'PREHEAT' y 100 ° F aparece en la pantalla. A medida que el horno se precaliente, se muestra la temperatura que aumenta de a 5-grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno parpadea.

PRECALIENTA

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para obtener mejores resultados de cocción.

4. Cuando haya terminado, gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF**.
5. Quite los alimentos del horno.

Cambiar la temperatura durante el Horneado

1. Gire la perilla Time/Temp superior o inferior a restablecer la temperatura del horno. Por ejemplo, gire la perilla hacia la derecha para restablecer la temperatura de 375 ° F a 425 ° F.
2. Toque **START**.



NOTA

Es normal que el ventilador de convección se active periódicamente durante un ciclo de horneado normal. Esto es para asegurar resultados de horneado parejos.

Consejos para el Horneado

Siga la receta o las instrucciones de cocción por convección para temperatura de horneado, tiempo, y posición de la bandeja. El tiempo y temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, tamaño y forma de los recipientes de horneado.

- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos. Alimentos en una sola bandeja con un mínimo de 1 a 11/2" de espacio entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el grado de cocción cuando se haya cumplido el tiempo mínimo.
- Utilice recipientes de cocción de metal (con o sin un acabado antiadherente), vidrio-cerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes de horneado recomendados para horno.
- Los recipientes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido y doran mejor. Los recipientes con aislación prolongan ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.



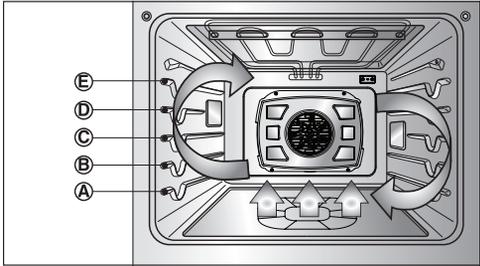
NOTA

La parte inferior tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para hacer la limpieza más fácil proteja ésta parte de derramamientos mediante una charola para el cocinado de galletas. Esto es particularmente importante cuando se hornea una tarta de frutas u otras comidas con alto grado de acidez. Los rellenos de fruta u otras comidas con alto grado de acidez, pueden llegar a causar pequeños agujeros y dañar la superficie del esmalte porcelanizado y deben de ser limpiados inmediatamente.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

Beneficios del horneado por conveccion

- Algunos alimentos se cocinan hasta un 25-30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- Horneado en bandejas múltiples.
- No se necesitan recipientes de horneado especiales.



El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua dentro del horno. Esta distribución de calor mejorada permite un cocimiento pareja y resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinan más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección. La cocción con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Los panes y los pastelitos se doran en forma más pareja.

Consejos para el Horneado por Convección

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Las galletas y bizcochos deben hornearse en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D.
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.

Configuración de la función CONVECTION BAKE

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **CONV. BAKE**, 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Fije la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Toque **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse CONV BAKE (Convección para hornear) y la temperatura convertida comenzando a 100°F(35°C). A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura del horno auto convertida(reducida por 25 ° F o 14 ° C).
4. Gire la perilla de modo superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.

! NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundos después de que se cierre la puerta. Gire la perilla OVEN MODE del horno superior o inferior hasta la posición **OFF**) para cancelar Convection Bake (horneado por convección) en cualquier momento.

Pantallas del modo de convección para hornea



Sólo horno inferior



Horno Superior e Inferior

ROSTIZAR

El horno puede programarse para rostizar.

Para configurar la característica de rostizado

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **ROAST**, 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Toque **START**.

! NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Cambio de la temperatura durante el Rostizado

1. Gire la perilla de Time/Temp (Tiempo / Temperatura) superior o inferior para restablecer la temperatura del horno.
Por ejemplo, gire las manecillas hacia la derecha para reiniciar la temperatura de 375 ° F a 425 ° F.
2. Toque **START**.

! NOTA

- Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta.
- Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.
- Gire la perilla de modo del horno superior o inferior hasta la posición **OFF** para cancelar Roast (rostizar) en cualquier momento.

CONVECTION ROAST (ASADO POR CONVECCIÓN)

Esta característica de rostizado por convección se encuentra diseñada para brindar un desempeño de cocción óptimo para rostizar carnes de res y de ave. No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes de res y de ave. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos.

Configuración de la función CONVECTION ROAST

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **CONV. ROAST**, 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Toque **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse CONV ROAST (rostizado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F(35°C). A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura del horno auto convertida (reducida por 25 ° F o 14 ° C), CONV ROAST (Rostizado por convección) el ícono del ventilador.
4. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar Convection Roast (Rostizado) en cualquier momento.

! NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta. Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa. Gire la perilla OVEN MODE del horno superior o inferior hasta la posición **OFF** para cancelar Convection Roast (rostizado por convección) en cualquier momento.

! NOTA

Es normal que los ventiladores de enfriamiento empiecen a funcionar después del término de un ciclo de cocción, para proteger el panel de control.

Pantalla del modo ROSTIZADO por CONVECCIÓN



Sólo horno inferior

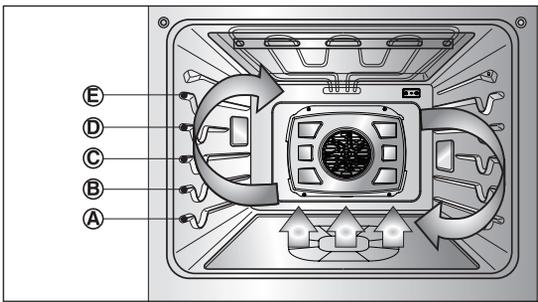


Horno Superior e Inferior

CONVECCIÓN TOSTAR

Beneficios de la convección tostar:

La característica de convección tostar es mejor para productos horneados claros y delicados tales como pasteles, tarteletas, galletas, hojaldres, scones, muffins, bizcochos, panes sin levadura, etc. El aire caliente que circula mediante un ventilador distribuye el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente mantiene la cocción de los alimentos más uniforme, sellando la humedad y generando panes con una corteza más gruesa. El elemento de calentamiento por convección tostar calienta más rápido, reduciendo el tiempo de cocción hasta un 30 por ciento.



Consejos para una convección tostar

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Elija bandejas para galletas sin lados y asaderas con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la convección tostar con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas del horno en la posición B y D.
- Es importante destapar los alimentos para que las superficies de los alimentos permanezcan expuestas al aire que circula, por lo que los alimentos quedarán dorados y crujientes.
- Mantenga la pérdida de calor a un mínimo al abrir el horno sólo cuando sea necesario.

Ajuste del modo de Convección tostar

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **CRISP CONV.** 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Toque **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse CONV. y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura autoconvertida del horno (reducida en un 25 °F o 14 °C)
4. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar la función convección tostar.

! NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar la función convección tostar en el momento que desee.

! NOTA

Es normal que los ventiladores de enfriamiento empiecen a funcionar después del término de un ciclo de cocción, para proteger el panel de control.

BROIL (ASADO A LA PARRILLA)

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. Esta cocina ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. La puerta tiene una posición de tope para asar. Es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos.



PRECAUCIÓN

- NO utilice una asadera sin una rejilla. El aceite puede provocar un incendio por grasa.
- NO cubra la rejilla y la asadera con papel de aluminio. Hacerlo provocará un incendio.
- Utilice siempre una asadera y rejilla para el drenaje del exceso de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo, y las llamaradas.



PRECAUCIÓN

- Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- NO eche agua o harina sobre el incendio.
- La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.



NOTA

Su horno está diseñado para asado con PUERTA CERRADA.

Ajuste del modo ASADO A LA PARRILLA

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de la asadera.
2. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **BROIL**, "HIGH-PRESS START" aparecerá en la pantalla.
3. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar entre Full Broil (Asado Completo) (High(Alto), Med(Medio), Low(Bajo)) y Center Broil (Asado Central) (High(Alto), Med(Medio), Low(Bajo)) Full Broil (Asado Completo) Usa todos los asadores y el Center Broil (Asado Central) Usa solo el asador central.
4. Toque **START**.
5. Si se usa la función de Asado a la Parrilla, es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos. Ase un lado del alimento hasta que se dore, dé vuelta y cocine el otro lado del alimento.
6. Cuando el asado haya terminado, gire la perilla de modo del horno superior o inferior hasta la posición **OFF** para cancelar esta función en el momento que desee.

Humo

Debido al calor intenso relacionado con el asado, es normal notar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un resultado natural del sellado y no debería preocuparle. Si usted nota una cantidad de humo que lo hace sentir incómodo, siga los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

1. Utilice siempre una asadera. No utilice sartenes para saltear o bandejas para horno convencionales por cuestiones de seguridad.
2. NUNCA utilice una asadera que no esté completamente limpia y a temperatura ambiente al iniciar la cocción.
3. SIEMPRE ponga en funcionamiento el sistema de ventilación de su estufa o campana de ventilación, durante el asado.
4. Mantenga el interior de su horno tan limpio como sea posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o prenderse fuego.
5. Evite las marinadas grasosas y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo que usted percibirá. Si usted desea realizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
6. Si usted nota una cantidad importante de humo con cualquier alimento, pruebe:
 - Bajar el asador a la configuración LO (baja).
 - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
 - Use la configuración de asado HI (alta) para lograr el nivel de sellado deseado y luego cambie a la configuración de asado LO (baja), o cambie a la función BAKE (hornear).
7. Como regla general, los cortes más grasosos de carne y pescado producirán más humo que los elementos más magros.
8. Siga las configuraciones de asado a la parrilla recomendadas y pautas de cocina en el cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.



NOTA

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundos después de que se cierre la puerta.

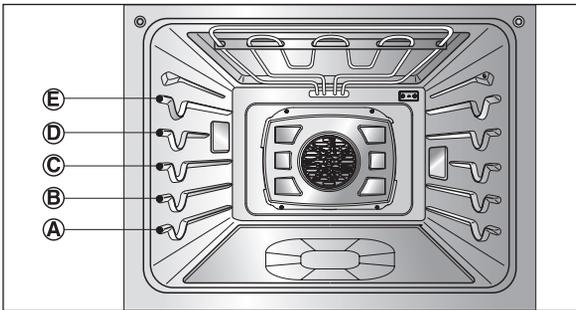
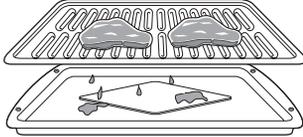
Gire la perilla OVEN MODE del horno superior o inferior hasta la posición **OFF** para cancelar BROIL (ASADO A LA PARRILLA) en cualquier momento.

GUÍA RECOMENDADA DE ASADO A LA PARRILLA

El tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en relación al punto de cocción, afectarán los tiempos de asado. La siguiente guía se basa en carnes a temperatura del refrigerador.

! NOTA

Utilice siempre una asadera y la rejilla al asar.



Cuadro de Asado a la Parrilla

Alimento	Cantidad y/o Grosor	Posición de la bandeja	Primer lado Tiempo (min.)	Segundo lado Tiempo (min.)	Comentarios
Carne picada	1 lb. (4 hamburguesas) Grosor de 1/2 a 3/4"	E	4-6	3-4	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguesas al mismo tiempo.
Filetes de carne de res					
Jugoso	Grosor de 1"	D	6	2-3	Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Medio	1 a 1-1/2 lbs.	D	7	2-3	
Bien cocido		D	8	3-4	
Jugoso	Grosor de 1-1/2"	D	10	4-6	
Medio		D	12	6-8	
Bien cocido		D	14	8-10	
Pollo	1 entero cortado 2 a 2-1/2 lbs., cortado a lo largo 2 pechugas	C	20	6-8	Asar sobre el lado de la piel primero.
		C	20	6-10	
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	C	12-14	No las dé 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"	D o E	5-6	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Rebanadas de jamón (precocido)	Grosor de 1/2"	D	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.
Chuletas de cerdo	2 (grosor de 1/2") 2 (grosor de 1") alrededor de 2 lb.	D o E D o E	7 9-10	6-8 7-9	Retire la grasa.
Bien cocidas					
Chuletas de cordero					Retire la grasa.
Medio	2 (grosor de 1") alrededor de 10 a 12 oz.	D	6	4-6	
Bien cocidas		D	8	7-9	
Medio	2 (grosor de 1- 1/2") alrededor de 1 lb.	D	11	9	
Bien cocido		D	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (grosor de 1") 4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	Do E D o E	8 9	3-4 4-6	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.

Consejos para el Asado a la Parrilla

Carne vacuna

- Siempre debe dejarse descansar el lomo y las costillas durante cinco minutos antes de cortarlo y comerlo. Esto permite que el calor se distribuya en forma pareja en toda la comida y brindando un resultado más tierno y jugoso.
- Piezas de carne que son más gruesas de dos pulgadas deben ser retirados de la nevera 30 minutos antes de la cocción. Esto ayudará a que se cocinen más rápidamente y en forma más pareja y se producirá menos humo al asarlos. Los tiempos de cocción serán probablemente más corto que los tiempos indicados en la Tabla para asar.
- Los cortes de lomo con hueso y costillas con corte francés (en el que se saca toda la carne de alrededor del hueso), envolver las secciones expuestas del hueso con papel de aluminio para reducir el quemado.

Frutos del Mar

- Al asar pescado con piel, siempre use la configuración de asado a la parrilla Media y siempre ase el lado de la piel al final.
- Es mejor consumir los frutos del mar inmediatamente después de cocinarlos. Si se deja descansar los frutos del mar después de cocinarlos la comida se secará.
- Es una buena idea frotar una delgada capa de aceite sobre la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se peguen especialmente los pescados y mariscos. Puede utilizar una delgada capa de rocío anti-adherente para frituras.

Vegetales

- Mezcle sus vegetales levemente con aceite antes de cocinarlos para lograr un mejor dorado.

CALENTAR

La función WARM mantendrá la temperatura del horno menor a los 200°F (93°C). Utilice el modo de calentamiento para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio de hasta tres horas después del final del ciclo de cocción. No utilice el modo de calentamiento para tratar de cocinar alimentos o calentar alimentos fríos.

Configuración de la función CALENTAR

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **WARM**.
2. Gire al perilla Time/Temp para seleccionar el nivel de temperatura High (Alto), Medium (Medio) o Low (Bajo)
3. Toque **START**.
4. Gire la perilla a la función de calentar(WARM) de modo horno superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar la función calentar en cualquier momento.

! NOTA

La característica de calentar cuenta con tres niveles de temperatura:

Alta=200°F, Med=170°F, Baja=140°F
(Alta=93.3°C, Med=76.7°C, Baja =60°C)

! NOTA

La función CALENTAR está pensada para mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar los alimentos

Pantallas del modo de WARM (calentar)



Sólo horno superior



Sólo horno inferior



Horno inferior y superior al mismo tiempo

LEUDAR

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura antes de hornear.

! NOTA

Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o un envoltorio plástico (el plástico puede colocarse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo desplace).

Configuración de la función LEUDAR

Gire la perilla OVEN MODE para seleccionar la función WARM/PROOF (calentar/leudar).

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **PROOF** (leudar).
2. Toque **START** (iniciar). La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.
3. Cuando haya finalizado la función de leudar (PROOF) gire la perilla del horno superior o inferior a la posición **OFF**.

Pantalla del modo LEUDAR



! NOTA

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los panificados pronto para evitar una fermentación excesiva.
- No utilice el modo de fermentación para calentar la comida o mantener la comida caliente. La temperatura de fermentación del horno no es lo suficientemente alta como para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función CALENTAR para mantener la comida caliente. La fermentación no se realizará cuando el horno esté por encima de los 125°F(52°C). "OVEN IS HOT" (El horno está caliente) se mostrará en la pantalla.

SONDA PARA CARNE

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne de res, de ave y de los estofados. No debe utilizarse durante las características de asado, autolimpieza, calentamiento, leudado o banco de recetas. Siempre desenchufe y quite la sonda para carne del horno

cuando saque la comida. Antes de utilizarla, introduzca la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne de res o dentro del muslo o pechuga de la carne de ave, alejada de la grasa o huesos. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda para carne en el enchufe. Mantenga la sonda lo más lejos posible de una fuente de calor. Cierre la puerta del horno. El ícono de la sonda para carne  destellará y sonará un pitido de advertencia hasta que se quite la sonda si el horno comienza a cocinar sin configurar la temperatura de la sonda.

Usando la función de la sonda de carne

1. Gire la perilla de modo del horno superior para seleccionar la función **ROAST**, 350°F (175°C) aparecerá en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Toque **START** o **PROBE**. 'PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F' aparecerá en la pantalla.
4. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 160°F.
5. Toque **START**.

La temperatura predeterminada de la sonda es de 150°F (65°C), pero puede cambiarse a cualquier temperatura entre 80°F (27°C) y 210°F (100°C). La pantalla mostrará la nueva temperatura de la sonda. Cuando se alcanza la temperatura configurada de la sonda, el horno se apaga automáticamente y Ciclo terminado aparecerá en la pantalla.

! NOTA

Al utilizar esta característica ya no hace falta calcular el tiempo de cocción total por peso. Se recomienda la siguiente tabla para configurar la temperatura de la sonda

! CAUTION

Siempre use una agarradera para quitar la sonda de temperatura. **NO** toque el elemento asador.
- El incumplimiento de esta advertencia puede resultar en lesiones personales graves.

Cambio de la sonda de temperatura durante la cocción

1. Toque **PROBE**.
2. Ajuste la temperatura de la sonda girando el mando Time/Temp.
3. Toque **START**.

! NOTA

Gire la perilla de modo del horno superior or inferior para cancelar la función de sonda para carne cuando usted lo desee.

Tabla de recomendación para la temperatura de la sonda

Nivel de cocción	Temp. de la sonda
Carne de res, cordero y ternera	
Jugosa	130°F (54°C)
Poco cocida	140°F (60°C)
Media	150°F (66°C)
Bien cocida	160°F (77°C)
Cerdo	
Bien cocida	170°F (77°C)
Carne de ave	
Pechuga, bien cocida	170°F (77°C)
Muslo, bien cocido	180°F (82°C)
Relleno, bien cocido	165°F (74°C)

! NOTA

- La sonda de la carne no se puede utilizar con el Broil(asado), Self Clean(auto limpieza), EasyClean®, Warm(Cálido) o Proof(Leudar) modos.
- Mientras la función sonda para de carne se está ejecutando, **COOK TIME** no puede ser activada.

REMOTE START (INICIO REMOTO)

Si el artefacto está registrado en una red de Wi-Fi doméstica, esta función inicia el precalentamiento y luego mantiene la temperatura durante una hora (incluyendo el tiempo de precalentado). Si el aparato no está registrado en la red, aparecerá "unavailable" (No disponible) en la pantalla. Siga las instrucciones de la página 28 para registrar el artefacto en la red.

Pour utiliser cette fonction, réglez le bouton de mode four à la position Remote Start.

Configuración de Remote Start (Inicio remoto)

1. Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. Cierre la puerta del horno.
2. Dentro de los 30 segundos de haber cerrado la puerta, tournez le bouton de mode four pour sélectionner Remote Start. Si pasan más de 30 segundos antes de que inicie el Encendido por control Remoto, aparecerá "AFTER OPENING AND CLOSING THE DOOR, PLACE THE MODE DIAL BACK TO REMOTE START WITHIN 30 SEC" (LUEGO DE ABRIR Y CERRAR LA PUERTA, COLOCAR EL MODO DIAL DE NUEVO EN EL INICIO REMOTO DENTRO DE 30 SEG) en la pantalla. Si esto ocurre, abra y cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
3. Cuando en la pantalla aparece "Remote Start Ready (Inicio Remoto Listo)", la función Inicio remoto está lista para ser usada.
4. Siga las instrucciones de la aplicación de su teléfono inteligente para establecer el modo de cocción, temperatura y el tiempo de funcionamiento (tiempo de precalentado más tiempo de espera).

! NOTA

No coloque los alimentos en el horno antes o durante el tiempo de funcionamiento de Inicio Remoto. 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 Encendido por control Remoto es "unavailable" (No disponible) o "AFTER OPENING AND CLOSING THE DOOR, PLACE THE MODE DIAL BACK TO REMOTE START WITHIN 30 SEC" (LUEGO DE ABRIR Y CERRAR LA PUERTA, COLOCAR EL MODO DIAL DE NUEVO EN EL INICIO REMOTO DENTRO DE 30 SEG).
- Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- La función de Encendido por control Remoto no puede ser iniciado cuando la puerta del horno está abierta. Sonará un pitido de alerta para que cierre la puerta.

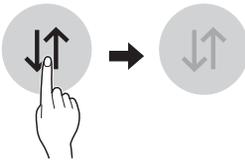
FUNCIONES INTELIGENTES

APLICACIÓN LG SMARTTHINQ

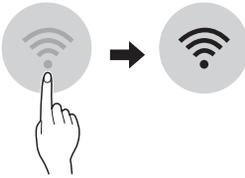
La aplicación LG Smart ThinQ le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

PREVIO A UTILIZAR LG SMARTTHINQ

- Para electrodomésticos con el  o  logo
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. Puede que le tome más tiempo registrarse o que falle la instalación.
 2. Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.
 - Para iPhones, apague la red al dirigirse a **Configuración** → **Datos Celulares** → **Datos Celulares**.



3. Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



! NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi**  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 SmartThinQ 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.

! NOTA

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

INSTALANDO LA APLICACIÓN LG SMARTTHINQ

Busque la aplicación LG SmartThinQ desde la tienda Google Play o Apple App Store en un teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

! NOTA

- Si elige el inicio de sesión simple para acceder a la aplicación LG SmartThinQ, deberá realizar el proceso de registro del electrodoméstico cada vez que cambie de teléfono o reinstale la aplicación.

FUNCIONES DE LA APLICACIÓN LG SMARTTHINQ

- Para electrodomésticos con el  o  logo

Limpieza

Esta función lo ayuda a controlar la eficiencia en el consumo de energía, uso, guía de EasyClean®.

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 SmartThinQ está apagada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

Actualización del Firmware

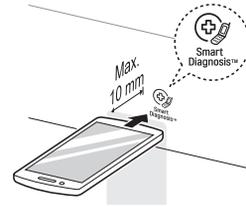
Mantenga actualizado el dispositivo.

! NOTA

- Si cambia su enrutador inalámbrico, proveedor de servicios de internet, o su contraseña, por favor borre el producto de LG SmartThinQ **Ajustes** → **Editar Producto** y regístrelo 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.

FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)

En caso de experimentar algún problema con el aparato, el mismo tiene la capacidad de transmitir datos a través de su teléfono al Centro de información del cliente de LG. Los modelos equipados con NFC o Wi-Fi pueden también transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación LG SmartThinQ.



SMART DIAGNOSIS™ A TRAVÉS DEL CENTRO DE INFORMACIÓN AL CLIENTE

- Para electrodomésticos con el  o  logo

Este método le permite hablar directamente con uno de nuestros especialistas calificados. El especialista registra los datos transmitidos desde el aparato y los usa para analizar el problema, así le brinda un diagnóstico efectivo y rápido.

1. Llame al centro de atención de LG al: (LG EE. UU.) 1-800-243-0000 (LG Canadá) 1-888-542-2623.
2. Cuando el agente del centro de atención se lo indique, sostenga el micrófono de su teléfono sobre el logotipo Smart Diagnosis™ de la máquina. Sostenga el teléfono a no más de una pulgada de la máquina (pero sin tocarla).

! NOTA

- Si elige el inicio de sesión simple para acceder a la aplicación LG SmartThinQ, deberá realizar el proceso de registro del electrodoméstico cada vez que cambie de teléfono o reinstale la aplicación.
3. Mantenga presionado el botón Start durante tres segundos.
 4. Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Demora unos 6 segundos y la pantalla mostrará una cuenta regresiva.
 5. Una vez que la cuenta regresiva haya terminado y se hayan detenido los tonos, reanude su conversación con el agente del centro de atención, que podrá ayudarlo a usar la información transmitida para un análisis.

! NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.
- Si el agente del centro de atención no puede obtener una grabación precisa de los datos, es posible que le pida que lo intente nuevamente.

LG SMARTTHINQ SMART DIAGNOSIS™

- Para electrodomésticos con el  o  logo

Use la función de diagnóstico inteligente en la aplicación LG SmartThinQ para ayudar a diagnosticar problemas sin la ayuda del Centro de información del cliente de LG.

Siga las instrucciones en la aplicación LG SmartThinQ para realizar un diagnóstico inteligente usando su teléfono inteligente.

1. Abra la aplicación LG SmartThinQ 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

- Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que el electrodoméstico se encienda usando el botón **Encendido**. Si no es posible encender el electrodoméstico, entonces la resolución de problemas debe llevarse a cabo sin usar Smart Diagnosis™.
- La calidad de la función Smart Diagnosis™ depende de la calidad de la llamada local.
- El resultado de la comunicación será mejor y usted podrá recibir un mejor servicio si usa el teléfono fijo de su casa.
- En caso de que la transferencia de datos de Smart Diagnosis™ sea deficiente debido a la mala calidad de la llamada, es posible que usted no reciba el mejor servicio de Smart Diagnosis™.

INFORMACIÓN DEL AVISO DE SOFTWARE DE CÓDIGO ABIERTO

Para obtener el código fuente correspondiente GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite <http://opensource.lge.com>. Además del código fuente, podrá descargar las condiciones de las licencias, exención de responsabilidad de la garantía y avisos de copyright.

LG Electronics también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com. Esta oferta es válida durante un periodo de tres años a partir del último envío de este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.

Especificaciones del módulo inalámbrico (LCW-003)	
Rango de frecuencia	2412~2462 MHz
Potencia de salida (max.)	IEEE 802.11 b : 17.56 dBm IEEE 802.11 g : 25.53 dBm IEEE 802.11 n : 25.29 dBm

AVISO DE LA FCC (PARA EL MÓDULO TRANSMISOR CONTENIDO EN ESTE PRODUCTO)

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

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

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

- 1) este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- 2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

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

DECLARACIÓN SOBRE EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN DE RF DE LA FCC

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

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

MANTENIMIENTO

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante la Auto-Limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.



PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la estufa puede estar muy caliente al tacto.
- Si usted tiene aves domésticas, trasládelas a otro ambiente bien ventilado. La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza de cualquier estufa.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la estufa con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-Limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

Antes de iniciar la Auto-Limpieza:

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla para asado a la parrilla, todos los recipientes de cocción, el papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.
- No se puede encender la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. No se puede encender la luz del horno hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 500°F (260°C) luego de que haya finalizado un ciclo de auto-limpieza.



NOTA

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la cocina y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.
- Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.

CONFIGURACIÓN DE LA AUTO-LIMPIEZA

La función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 3, 4, o 5 horas.

Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Auto-limpieza de 3 Horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto-limpieza de 4 Horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto-limpieza de 5 Horas

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **SELF CLEAN**. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar el tiempo de autolimpieza, de 3 a 5 horas.
3. Presione **START**.
4. Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno este frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.



PRECAUCIÓN

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla el ícono de bloqueo. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.



NOTA

- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, La luz indicadora de BLOQUEO (LOCKED) dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.
- Si el reloj está configurado en la pantalla de 12 horas (predeterminado) no se puede configurar la Auto-Limpieza Retardada para que empiece más de 12 horas adelante.

CONFIGURACIÓN DE LA AUTO-LIMPIEZA CON UN INICIO RETARDADO

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **SELF CLEAN**. El horno mostrará el tiempo predeterminado para la limpieza de un horno moderadamente sucio, 4 horas. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar el tiempo de autolimpieza, de 3 a 5 horas.
3. Presione **START TIME**.
4. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar la hora del día a la cual desee la función de auto limpieza inicie.
5. Presione **START**.



NOTA

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a la presencia de humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función de auto limpieza, gire la perilla de modo del horno superior o inferior hasta la posición **OFF**.

Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

- La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno.
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero enjabonada luego de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.
- Si se hubieran dejado estantes del horno dentro del horno y no se deslizan suavemente luego de un ciclo de auto-limpieza, limpie los estantes y los soportes de los estantes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan delgadas líneas en la porcelana porque pasó del calor al frío. Esto es normal y no afectará el funcionamiento. Cuidado y limpieza.

Durante La Auto-Limpieza

- El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se caliente, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla LOCKED (BLOQUEADO). La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

Pantalla del modo de AUTO-LIMPIEZA



Sólo horno superior



Sólo horno inferior

EASYCLEAN®

El nuevo horno de LG con tecnología EasyClean® le otorga dos opciones de limpieza para el interior de su estufa. La función EasyClean® toma ventaja de la nueva tecnología de esmalte de LG para ayudar a remover suciedades sin químicos severos, y funciona tan solo usando AGUA por tan solo 10 minutos a bajas temperaturas para ayudar a soltar suciedades LIJERAS antes de ser limpiadas manualmente.

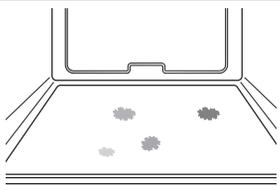
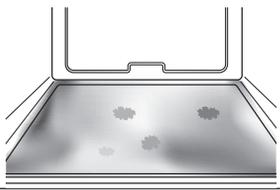
Mientras que EasyClean® es rápido y efectivo para pequeñas y LIJERAS suciedades, la función de auto-limpieza (Self Clean) puede ser usada para remover suciedades PESADAS acumuladas. La intensidad y alto calor del ciclo de auto-limpieza (Self Clean) puede tener como resultado humo que hará que se requiera abrir ventanas para proveer ventilación. En comparación con el proceso de auto-limpieza más intensa (Self Clean), su horno LG le ayudará a limpiar con un MENOR CALOR, MENOR TIEMPO, y prácticamente SIN HUMO O GASES.

Cuando sea necesario, su estufa sigue ofreciendo la opción de auto-limpieza (Self Clean) durante más tiempo, recomendada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover.

BENEFICIOS DE EasyClean®

- Ayuda a aflojar suciedad ligera antes de su limpieza manual.
- EasyClean® solo necesita agua sin productos químicos de limpieza.
- Mejora su experiencia de auto-limpieza (Self Clean)
 - Minimiza la necesidad de auto-limpieza (Self Clean)
 - **Reduce la cantidad de humos y olores**
 - Se puede utilizar un tiempo más corto de auto-limpieza (Self Clean)

CUANDO USAR EASYCLEAN®

Métodos de Limpieza Sugeridos	Ejemplos de Suciedad del Horno	Patrones de Suciedad	Tipo de Suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar su Horno
EasyClean®		Pequeñas Gotas o Manchas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura Ligera	Manteca / Grasas	Steak a la Parrilla Pescado Asado Asados de Carne Baja Temperatura
Self Clean*		Salpicadura Moderada o Excesiva	Manteca / Grasas	Asados de Carne Alta Temperatura
		Gotas o Manchas	Relleno o Suciedad a base de azúcar Crema o Salsa de Tomate	Pasteles o Tartas Cacerolas

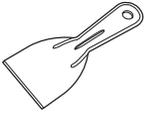
* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad de su horno esta por arriba de los 150°F (65°C). **“OVEN IS HOT - PLEASE WAIT”** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean® no se activará hasta que la cavidad se enfríe totalmente.
- Una espátula de plástico se puede utilizar para desprender trozos o desechos antes y durante la limpieza del horno.
- Usando el lado áspero de una esponja abrasiva puede ayudar a quitar las manchas de quemado mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas, como las de espuma de melamina, disponibles en su tienda local también puede ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que toda la superficie de la parte inferior del horno sea cubierta por agua al principio del ciclo EasyClean®.
- Para mejores resultados use agua purificada o agua filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior.
- La suciedad horneada durante muchos ciclos de cocinado será más difícil de remover mediante el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua en el horno no se calentará totalmente al abrirse la puerta.
- Es mejor usar la función SelfClean para áreas difíciles de alcanzar como el fondo de la cavidad.

GUÍA DE INSTRUCCIÓN EasyClean®

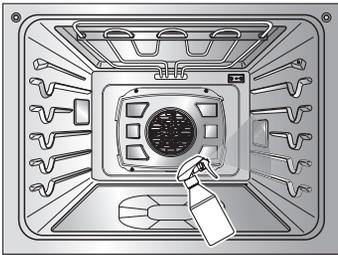
1. Retire bandejas y accesorios del horno.
2. Talle y remueva cualquier resto quemado con la espátula de plástico.



Espátulas de Plástico Sugeridas:

- Paleta de plástico duro
- Espátula de plástico de cocina
- Espátula de plástico para pintura
- Tarjeta de crédito antigua

3. Llene el bote (10 oz o 300 ml) con agua y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.



4. Use al menos $\frac{1}{5}$ (2 oz o 60 ml) de agua del bote para mojar las parte sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.
5. Atomice o eche $\frac{4}{5}$ (8 oz o 240 ml) de agua abajo, en el centro de la cavidad. La superficie abajo de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añade agua si es necesario.

! NOTA

Si limpia varias estufas, use del bote entero lleno de agua para limpiar cada estufa. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

6. Cierre la puerta del horno.
Gire la perilla de modo del horno para seleccionar la función **EasyClean®**.
Presione **START**.

! PRECAUCIÓN

- Es mejor usar guantes de goma durante la limpieza del horno para prevenir accidentes inesperados como quemaduras y lastimaduras.
- Durante el ciclo de EasyClean®, la parte inferior del horno se caliente lo suficiente como para causar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine (20 minutos) antes de limpiar el interior de la superficie del horno. El no seguir ésta indicación puede llegar a causar quemaduras.
- No empuje hacia abajo la puerta de vidrio directamente cuando limpie el horno. El vidrio de la puerta puede debilitarse y romperse con facilidad bajo cualquier mínimo impacto.

7. Un tono sonará al final del ciclo de 10 minutos. Ajustar la perilla de modo del horno en **OFF** posición para borrar la pantalla y termina el tono.
8. Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, suficiente agua debe de permanecer en la base del horno de tal maneta que todas la suciedades queden sumergidas completamente. Añada agua si es necesario. Ponga una toalla en el suelo enfrente del horno para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza a mano de su horno.
9. Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean® frotando con una esponja mojada contra ralladuras o una fibra. (El lado fibroso no dañará el acabado superficial), algo de agua podría derramarse dentro de las ventanas del la base durante la limpieza, sin embargo el agua será atrapada por una cacerola debajo de la cavidad y no dañará los quemadores.



! NOTA

NO use estropajos de acero, estropajos abrasivos o limpiadores ya que estos materiales pueden dañar.

10. Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar las bandejas y accesorios del horno.
11. Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de emparar a fondo las áreas sucias. Si quedan manchas rebeldes después de múltiples ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Asegúrese de que la cavidad del horno está vacío de bandejas y accesorios del horno, y que la superficie de la cavidad del horno está seca antes del ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

! NOTA

- Si la función EasyClean® comienza sin agua, Gire la perilla de modo del horno a la posición **OFF**. Espere a que al estufa se enfríe a temperatura ambiente antes de rociar o poner agua dentro de la cavidad y comenzar otro ciclo.
- Cuando termine el ciclo de EasyClean®, el empaque de la cavidad puede estar mojado. Esto es normal. No limpie el empaque.
- Si depósitos minerales se quedan en la parte de abajo del horno después de la limpieza, use un trapo o esponja sumergida previamente en vinagre para removerles.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 10 vatios para hornos.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:

• **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**

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 energía.

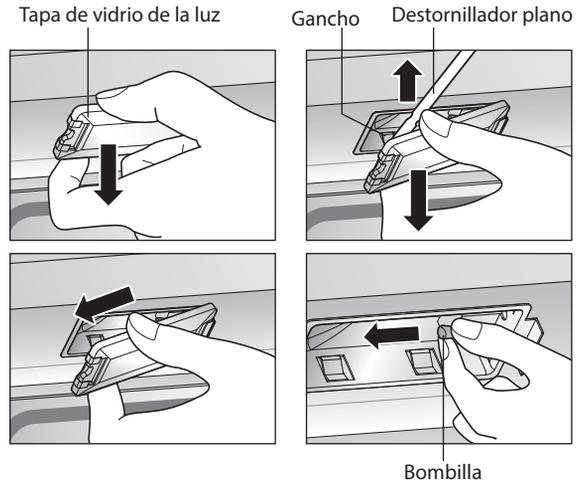


Para reemplazar una lámpara ubicada en la pared superior:

• **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**

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. Reemplace la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz trabándola en su lugar y empuje el gancho para sostener bien la tapa de vidrio.

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



! ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla del horno, DESCONECTE la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
 - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**
- **Usar guantes mientras se cambia el foco lámpara del horno.** Pedazos de vidrio de un foco quemado pueden causar lesiones.

LIMPIEZA EXTERIOR

Piezas pintadas y reborde

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y acumulación de grasa, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Deje sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales; pueden rayar las piezas y el reborde.

Superficies de acero inoxidable

No utilice almohadillas de lana de acero ya que rayan la superficie.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable en un paño húmedo o toalla de papel húmeda.
2. Limpie un área pequeña, frotando en dirección de la veta del acero inoxidable.

3. Seque y pule con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

! NOTA

Si un limpiador de artefactos de acero inoxidable mineral a base de aceite se ha utilizado antes de limpiar el aparato, limpie la superficie con líquido lavaplatos y agua antes de utilizar el limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable.

Asadera y rejilla de la asadera

No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpiante.

Después de asar, quite la asadera del horno. Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.



Limpie y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente jabonosa o esponjilla plástica.

Si los alimentos se han pegado, rocíe la rejilla con limpiador cuando todavía está caliente y cubra con toallas de papel o un repasador. Al sumergir la asadera, se eliminan los alimentos pegados.

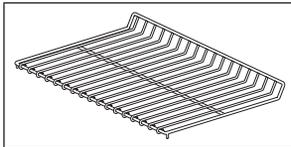
La asadera y la rejilla pueden lavarse con un limpiador de horno comercial.

También pueden lavarse en el lavaplatos.

Bandejas del horno

Quite las bandejas del horno antes de operar el ciclo de auto-limpieza. Dejar las bandejas en su lugar puede provocar decoloración.

Si las bandejas se limpian en el ciclo de auto-limpieza, el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará opaco. Después de que haya finalizado el ciclo de auto-limpieza y que el horno se haya enfriado, frote los lados de las bandejas con papel encerado o un paño con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.



Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno. NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; esto provocará saltado o agrietamiento (rajaduras pequeñas del tamaño de un cabello). Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A temperaturas elevadas, los alimentos reaccionan con la porcelana y pueden provocarse manchas opacas permanentes. Cuando limpie una mancha, utilice limpiadores o estropajos no abrasivos.

Puerta del horno

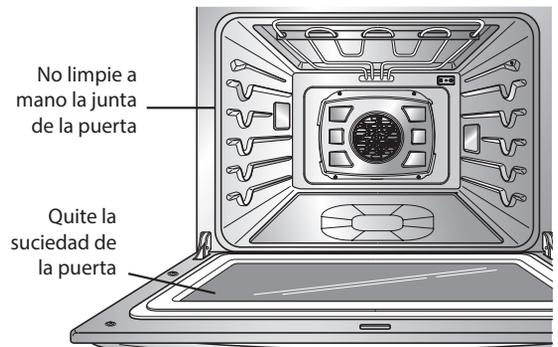
Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio sobre el vidrio exterior de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe agua o permita que ésta o limpiador de vidrio ingrese a las ventilaciones de la puerta. NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores o ningún material de limpieza abrasivo en la parte externa de la puerta del horno.**

NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta del horno está hecha de material tejido que resulta esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

! PRECAUCIÓN

- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**

– Puede provocar la rotura del vidrio.



CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

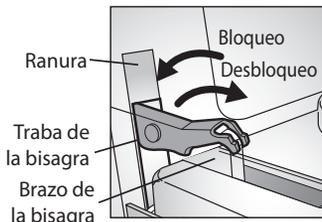


PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
 - La puerta es muy pesada.

Para quitar la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Tire de las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabárlas.



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 DE CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse.
 1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las bandejas del horno se encuentren en su lugar.
 2. No golpee el vidrio con cacerolas, sartenes o cualquier otro objeto.
 3. Rayar, golpear, hacer vibrar o tensionar el vidrio puede debilitar su estructura provocando un riesgo elevado de rotura con el paso del tiempo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

**Mi nuevo horno no cocina como el viejo.
¿Hay algún problema con la configuración de la temperatura?**

No, Su horno está previamente probado y calibrado de fábrica. Para los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas cuidadosamente. Si usted todavía cree que su nuevo horno es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar la temperatura del horno para cumplir con las necesidades de cocción que requiera. Consulte la sección "Ajustes para la Temperatura del Horno" para obtener instrucciones sencillas sobre cómo ajustar su termostato.

¿Es normal escuchar un ruido que proviene de la parte trasera de mi horno cuando lo estoy usando?

Su nueva estufa está diseñada para mantener un estricto control de la temperatura de su horno. Usted puede escuchar un "clic" al encendido y apagado de los elementos de calentamiento de su horno con frecuencia en su nueva estufa. Este funcionamiento es normal en su nueva estufa.

Durante la cocción por convección el ventilador se detiene cuando abro la puerta.

¿Es eso normal?

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

¿Puedo usar papel de aluminio para retener los goteos en la cavidad de mi horno?

Nunca use papel aluminio para el fondo o los lados del horno. La lámina se fundirá, se pegará en la superficie inferior del horno, y no podrá ser removido. Utilice una bandeja sobre la rejilla inferior del horno para atrapar la grasa en su lugar (Sí el papel aluminio ya se ha fundido en la superficie inferior del horno, no interferirá con el rendimiento de este)

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra bastidores con papel de aluminio. Cubriendo bastidores completos con papel restringe el flujo de aire, lo que lleva a resultados de cocción pobres. Utilice una bandeja forrada con papel de aluminio debajo de pasteles de frutas u otros alimentos ácidos o azucarados para evitar derrames dañen el acabado del horno.



PRECAUCIÓN

El aluminio se puede utilizar para envolver los alimentos en el horno, pero no permita que la hoja entre en contacto con los elementos de calefacción / asar expuestas en el horno. La lámina podría derretirse o inflamarse y provocar humo, fuego o lesiones.

¿Puedo dejar mis estantes en el horno cuando se está ejecutando un ciclo de Auto-Limpieza?

No. Si bien no dañará los estantes, los decolorará y podría dificultar su deslizamiento hacia afuera y hacia adentro durante su uso. Retire todos los elementos del horno antes de iniciar un ciclo de Auto-Limpieza.

¿Qué debo hacer si mis estantes están pegajosos y se ha vuelto difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera?

Con el tiempo es posible que sea difícil deslizar los estantes hacia adentro y hacia afuera. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Esto funcionará como un lubricante para un deslizamiento más fácil.

¿Debo asar a la parrilla con el horno abierto o cerrado?

Su cocina eléctrica ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. Si se utiliza la función asar (Broil) con la puerta abierta, puede dañar los mandos del horno y de la pantalla.

¿Por qué no funcionan los botones de funciones?

Asegúrese de que la estufa no esté en el modo Lockout (Bloqueo). El símbolo de bloqueo  se mostrará en la pantalla si la función Bloqueo de Horno está activada. Para desactivar la función Bloqueo, toque y sostenga el botón **PROBE** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y UNLOCKING (DESBLOQUEO) aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

Mi estufa sigue sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean®. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo EasyClean® **sólo ayuda a aflojar la suciedad ligera** del horno de su estufa con el fin de ayudar a la limpieza manual de su horno. Esto **no elimina automáticamente todas las manchas después del ciclo**. Después de ejecutar el ciclo EasyClean® se requiere tallar el horno de su estufa.

He intentado tallar mi horno después de ejecutar EasyClean®, pero algunas manchas permanecen intactas. ¿Qué puedo hacer?

La función EasyClean® trabaja de la mejor manera cuando las suciedades están completamente saturadas o sumergidas en agua antes de comenzar el ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano. Si las suciedades no están completamente saturadas en agua, el desempeño de limpieza puede verse afectado negativamente. Repita el proceso EasyClean® usando suficiente agua. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si permanecen algunas suciedades difíciles de quitar, use la función de auto-limpieza (Self Clean) para limpiar completamente su horno.

La suciedad en la pared de mi horno no se limpia. ¿Cómo puedo tener mis paredes limpias?

Las suciedades en las paredes laterales y traseras de su horno quizá sean más difíciles de sumergirse en agua. **Se recomienda que trate repitiendo el proceso EasyClean® rociando más de 1/5 de taza (2 oz o 60 ml) de agua.**

¿La función EasyClean® limpiara toda la suciedad y las manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasa son especialmente difíciles de limpiar. También, si las suciedades no están lo suficientemente sumergidas en agua, el desempeño de la limpieza puede verse afectado negativamente. **Si suciedades difíciles de quitar o suciedades acumuladas permanecen en el horno, use la función de auto-limpieza (Self Clean).** Refiérase a la sección auto-limpieza (Self Clean) de su manual de usuario.

¿Hay algún truco para limpiar algunas de las manchas rebeldes?

Se recomienda raspar la suciedad con una espátula de plástico antes y durante la limpieza manual. Se recomienda saturar la suciedad con agua. Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros.

Para estas manchas rebeldes, se recomienda la función de autolimpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

¿Es seguro que mi ventilador de convección, asador o elemento de calentamiento se moje durante EasyClean®?

Si. El ventilador de convección, el asador o el elemento de calentamiento pueden llegar a mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, rociar directamente en el asador o los elementos calentadores no es necesario ya éstos se auto-limpian durante el uso común.

¿Necesito usar todas las 1 de taza (10 oz o 300 ml) de agua para EasyClean®?

Si. Es altamente recomendado que se rocíe o vierta 4/5 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y que se rocíen 1/5 de taza (2 oz o 60 ml) adicionales de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar las suciedades para un mejor desempeño de limpieza.

Veo "humo" que sale de la chimenea de la hornilla de mi estufa durante EasyClean®. Es esto normal?

Esto es normal. Esto no es "humo". En realidad, es vapor de agua (vapor) proveniente del agua en la cavidad del horno. A medida que el horno se calienta brevemente durante EasyClean®, el agua de la cavidad se evapora y se escapa a través de la chimenea de la hornilla de su estufa.

¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean®?

La función EasyClean® puede ejecutarse tan seguido como usted desee. La función EasyClean® trabaja de la mejor manera cuando su horno esta LIJERAMENTE sucio de cosas como manchas de grasa LIJERA y pequeñas gotas de queso. Por favor refiérase a la sección EasyClean® en su manual de usuario para más información.

¿Se puede usar EasyClean® en ambos hornos?

Una botella llena con 1 de taza (10 oz o 300ml) de agua, una espátula de plástico, una fibra anti-rayas, y una toalla. No debe de usar fibras abrasivas como fibras de uso rudo o de acero. A excepción de la toalla, todos los materiales que necesita están incluidos en el kit especial con su nueva estufa.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Antes de acudir al servicio, revise esta lista. Esto le podría ahorrar tiempo y gastos. La lista incluye los incidentes más comunes que no son el resultado de defectos de materiales o fabricación de este artefacto.

Problema	Causas / Soluciones posibles								
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	<ul style="list-style-type: none"> • El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Toque cualquier botón y gire cualquier perilla una vez para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Borre la pantalla y detenga el pitido; luego, comuníquese con un técnico calificado. <table border="1" data-bbox="897 452 1277 668" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="897 452 998 491">CÓDIGO</th> <th data-bbox="998 452 1277 491">CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="897 491 998 580">F-3</td> <td data-bbox="998 491 1277 580">Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito</td> </tr> <tr> <td data-bbox="897 580 998 619">F-9</td> <td data-bbox="998 580 1277 619">El horno superior no calienta</td> </tr> <tr> <td data-bbox="897 619 998 668">F-19</td> <td data-bbox="998 619 1277 668">El horno inferior no calienta</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito	F-9	El horno superior no calienta	F-19	El horno inferior no calienta
CÓDIGO	CAUSA								
F-3	Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito								
F-9	El horno superior no calienta								
F-19	El horno inferior no calienta								
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe del horno no está introducido del todo en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> - Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. • Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. <ul style="list-style-type: none"> - Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones para configurar los modos de cocción comienzan en la página 18. - Instrucciones para el ajuste de la configuración del horno comienzan en la página 11. • El horno está muy caliente. <ul style="list-style-type: none"> - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. 								
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos. • El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato. • Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local. 								
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte Cambio de la Luz del horno, en la página 36. 								
El horno produce humo excesivo durante el asado.	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles no están configurados correctamente. Sigas la instrucciones Broil (Asado a la parrilla), página 22. • La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos. • No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen, pero no la deje sin nada de grasa. • La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo. 								

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. - Ver las instrucciones para configurar Bake, horneado por convección, asado, y los modos de asado por convección, páginas 18-21. • La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. - Ver rack y Pan de Colocación, página 17. • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. - Ver bandeja y recipiente de horneado en las páginas 17, 19, 21. • El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Ajuste la temperatura del horno, página 13.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. - Vea la sección de asado, página 22. • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. - Consulte la Guía de asado, página 22-24. • Los recipientes no son los adecuados para asar. - Use la asadera y rejilla que vinieron con su horno. • El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. - Vea la sección de asado, página 22. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. - Precaliente el elemento de asado durante 10 minutos. - Ver la Guía de asado, página 22.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	<ul style="list-style-type: none"> • El sensor del horno debe ajustarse. - Ajustes de temperatura del Horno, página 13.
El horno no efectúa la auto-limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. - Vea la sección de autolimpieza, página 32. • No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la puerta está abierta.
Ruido de crujidos o chasquidos	<ul style="list-style-type: none"> • Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza. - Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Suciedad excesiva. - Gire la perilla de modo de horno (OVEN MODE) hasta la posición OFF. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está muy caliente. - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.

Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no queda limpio después de un ciclo de autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están configurados correctamente. - Ver la sección auto-limpieza, página 32-34. • El horno estaba muy sucio. - Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.
El ícono DOOR LOCKED (puerta bloqueada) se enciende cuando desea cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. - Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección auto-limpieza, página 32-34.
El ventilador de refrigeración siguen funcionando después de que se apaga el horno	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. - Esto es normal.
Sale aire caliente de la ventilación después de que se apaga el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesita una salida del aire caliente para mantener y reducir las temperaturas del horno. Se apaga automáticamente cuando la temperatura baja a un nivel seguro. - Esto es normal.

GARANTÍA (EE. UU.)

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a discreción de LG, si se comprueba que los materiales o su confección presentaban defectos con el uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente a partir de la fecha de compra del producto por parte del comprador original. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original del producto y tendrá validez únicamente cuando se use en los EE. UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Dos años A partir de la fecha original de compra.	Cualquier parte del horno que falle debido a materiales o confección defectuosos. Durante esta garantía completa durante dos años , LG además brindará, sin cargo , la mano de obra y servicio técnico en el domicilio para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO AUNQUE SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. CUANDO LA LEY NO EXIJA NINGUNA GARANTÍA EXPLÍCITA, LA DURACIÓN DE LA MISMA SE ENCUENTRA LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO ANTERIORMENTE. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS EMERGENTES, INDIRECTOS O DIRECTOS, DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN AL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA O LA EXCLUSIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, POR LO TANTO, LAS LIMITACIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO INCLUYE:

1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico, para enseñarle a usar su producto, para reemplazar los fusibles de la vivienda o corregir el cableado de la vivienda o para reemplazar bombillas de luz de fácil acceso para el usuario.
2. Las reparaciones cuando su electrodoméstico se use para otro fin diferente del uso normal para un hogar de una sola familia.
3. Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el hogar.
4. Daños causados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendios, inundaciones, instalación inadecuada, desastres naturales o el uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Las reparaciones de partes o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
6. Reemplazo de partes o costo de mano de obra para unidades usadas fuera de los Estados Unidos.
7. Todos los costos de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Se extiende la presente garantía al comprador original para aquellos productos comprados para uso domiciliario dentro de los EE. UU. En Alaska, la garantía excluye los gastos de envío o las llamadas por parte del servicio técnico a su domicilio. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones de los daños incidentales o emergentes, por lo tanto, esta exclusión o limitación podría no aplicarse. La presente garantía le otorga derechos legales específicos, es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar entre estados. Para conocer cuáles son sus derechos, consulte con su oficina de consumo estatal o local o con el Procurador General de su estado.

CENTRO DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para Demostrar la Cobertura de la Garantía	Conserve su Comprobante de Venta para demostrar la fecha de compra. Debe enviar una copia de su Comprobante de Venta en el momento en que se presta servicio técnico bajo la garantía.
Para Conocer el Centro de Servicios Técnicos Autorizado o Representante de Ventas más Cercano, o para Obtener Asistencia por Producto, Cliente o Servicio Técnico.	Llame al 1-800-243-0000 (Atendido las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción correcta del menú; o visite nuestro sitio web en: www.lg.com



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com