

Scan to see the online manual.



OWNER'S MANUAL

COMBINATION WALL OVEN

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

ENGLISH

SKSCV3012MT



MFL70581911
Rev.00_071624

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 4 Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy
- 4 Safety Messages

4 WARNING

- 4 Technical Safety
- 6 Installation
- 6 Operation
- 7 Maintenance
- 7 Risk of Fire and Flammable Materials
- 8 Microwave Oven
- 8 Radio/TV/Wireless Equipment Interference
- 9 Safety Standard for Button Cell or Coin Batteries

10 CAUTION

- 10 Operation
- 10 Maintenance

12 PRODUCT OVERVIEW

12 Product Features

- 12 Exterior / Interior
- 12 Accessories

15 OPERATION

15 Operating Control Panel

- 15 Control Panel Features
- 16 Energy Saving Tips

16 Changing Settings

- 16 Getting Started
- 17 Settings
- 17 Microwave Quick Start
- 17 Control Lock
- 18 Date & Time
- 18 Clock Themes
- 18 Camera
- 19 Wi-Fi
- 19 Remote Start
- 19 Sabbath Mode
- 20 Brightness
- 20 Instaview
- 20 Display

- 20 Convection Auto Conversion

- 21 Language

- 21 Volume

- 21 Preheat End Light

- 21 Temperature Adjustment

- 22 Temperature Units

- 22 Smart Diagnosis™

- 22 Factory Data Reset

- 22 Open Source License

- 22 Oven Cooling

- 22 Timer

23 Operating the Upper Microwave Oven

- 23 Before Using

- 23 Microwave Cookware Guide

- 25 Cooking Tips

- 26 Microwave Quick Start Mode

- 26 Microwave Power Levels

- 26 Microwave Mode

- 27 Defrost Mode

- 28 Popcorn Mode

- 28 Broil Mode

- 29 Convection Bake Mode

- 30 Soften Mode

- 30 Melt Mode

- 31 Warm Mode

- 31 Proof Mode

- 31 Sensor Cook Mode

- 33 Auto Cook Mode

- 35 Speed Cook Mode

36 Operating the Lower Oven

- 36 Before Using the Oven

- 36 Using Standard Oven Racks and Offset Rack

- 36 Using Gliding Oven Racks

- 37 Camera

- 39 Bake Mode

- 40 Recommended Baking Guide

- 40 Convection Bake and Roast Mode

- 42 Air Fry

- 43 Recommended Air Frying Guide

- 45 RapidHeat Roast(+) Mode

- 45 Broil Mode

- 47 Recommended Broiling Guide

- 49 Warm Mode

- 49 Proof Mode

- 50 Probe Mode
- 51 Recommended Probe Guide
- 52 Steam Function
- 53 Sous Vide
- 54 Sous Vide Cooking Guide
- 54 Steam Combi
- 55 Auto Cook Mode
- 56 Auto Cook Guide
- 84 My Recipe Mode
- 85 Remote Start Mode

87 SMART FUNCTIONS

87 LG ThinQ Application

- 87 LG ThinQ Application Features
- 87 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance
- 88 RF Module Specifications
- 88 FCC Statement
- 88 Supplier's Declaration of Conformity
- 89 Open Source Software Notice Information

89 Smart Diagnosis™ Feature

- 89 Using LG ThinQ to Diagnose Issues
- 89 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

90 MAINTENANCE

90 Cleaning

- 90 General Cleaning Tips
- 90 Interior
- 90 Exterior
- 92 SpeedClean (Lower Oven Only)
- 94 Self Clean (Lower Oven Only)
- 96 Cleaning the Steam Feeder Tank
- 96 Cleaning Scale on Lower Oven Bottom
- 97 Drying the Oven Interior (Lower Oven Only)
- 97 Using Evaporation Function (Lower Oven Only)

97 Periodic Maintenance

- 97 Changing the Oven Light

99 TROUBLESHOOTING

99 FAQs

- 99 Frequently Asked Questions

103 Before Calling for Service

- 103 Cooking
- 105 Parts & Features
- 106 Noises
- 106 Wi-Fi

108 LIMITED WARRANTY

108 USA

- 108 TERMS AND CONDITIONS
- 108 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
- 109 CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and follow all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**.

These words mean:



WARNING

You may be killed or seriously injured if you do not follow instructions.



CAUTION

You may be injured or cause damage to the product if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what may happen if the instructions are not followed.

WARNING

WARNING

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, injury or scalding to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

Technical Safety

- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using the microwave oven, read all instructions before using the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Children must not be allowed to play with accessories or hang down from the door or any part of the oven. Doing so can cause serious injury and damage. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Read and follow the **Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy** found on **page 4**.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the **Electrical Requirements** section.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – can explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- To avoid electric shock:
 - Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
 - Do not immerse the electrical cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF MICROWAVE OVEN.** During and after use or cleaning the Interior, do not touch other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of microwave oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as windows of microwave oven door, oven lamp, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend to the microwave oven when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
- If materials inside the oven ignite:
 - Keep oven door closed and turn the oven off.
 - Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
- **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

6 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

Installation

- Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door. Injury might result from contact with hot food or the oven itself.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior. (Aluminum foil will melt on the interior surface of the oven.)
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of oven liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified installers or service technicians.
- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- The electrical power must be shut off while the electrical connections are being made.
- Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in an electrical hazard or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended procedure closely.
- Important – Save for the local electrical inspector's use

Operation

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- Use care when opening door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from an oven or cooktop. Cookware will be hot. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- Do not heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Only arrange oven racks when the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or

shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.

- Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- DO NOT block the oven vent during operation. This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The bottom vent trim should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.
- Do not put large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door.
- Take care when the door is open to avoid injury.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Do not put your hand under the controller or between the door and bottom vent trim during operation. The outside of the oven can become very hot to the touch.

Maintenance

- Let hot cookware and utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- If the door glass, surface, or oven heating unit of the appliance are damaged, discontinue use of the appliance and call for service.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Before replacing the oven light, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning purposes.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts causing a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- If the self-cleaning mode malfunction light goes on, or if the audible signal sounds, turn off or disconnect the appliance from the power supply and have it serviced by a qualified technician.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.

Risk of Fire and Flammable Materials

- Do not store or use flammable material in or near the oven. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven is in use.
- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Wear proper apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.

8 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- If cabinet storage is provided directly above the oven, use it to store items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Do not use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

Microwave Oven

- The oven must be installed following the provided installation instructions.
- Secure the cord in the cabinet above the oven.
- Preserve the oven floor:
 - Do not heat the oven floor excessively.
 - Do not cook anything directly on the oven floor or turntable. Use a microwavable dish.
- Do not heat any type of baby bottle or baby food. Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
- Do not deep-fat fry in the oven.
- Do not attempt home canning in the microwave oven.
- Do not use cylindrical-shaped containers.
- In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.
- Place food directly on the trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.

Radio/TV/Wireless Equipment Interference

- Operating the microwave oven near equipment-such as a radio, TV, wireless LAN, Bluetooth devices, medical equipment, or wireless equipment which uses the same frequency, may cause interference. This interference is not an indication of a defect in the product or its operation. The product is safe to use.
- Do not use medical equipment near the microwave oven, as the interference could affect the medical equipment's operation.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
 - Reorient the receiving antenna of the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
 - Relocate the microwave oven in relation to the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

Safety Standard for Button Cell or Coin Batteries

WARNING

- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**.
- **Seek immediate medical attention** if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.



- Remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children.
 - Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- Call a local poison control center for treatment information.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do not force discharge, recharge, disassemble, heat above 140 °F (60 °C) or incinerate.
 - Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.
- Product contains non-replaceable batteries.
- Battery Type : MS621FE
- Nominal Voltage : 3.0 V

10 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION

CAUTION

- To reduce the risk of minor injury to persons, malfunction, or damage to the product or property when using this product, follow basic precautions, including the following:

Operation

- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71 °C)
 - Poultry: 165 °F (74 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (68 °C)
 - Fish/seafood: 145 °F (68 °C)
- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Use caution if opening the door when the oven is operating. Hot surfaces can cause serious burns.

Maintenance

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh, etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could shorten the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 11

- Do not store items of interest to children on the back guard or in cabinets above a cooking appliance. Children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.

ENGLISH

SAVE THESE INSTRUCTIONS

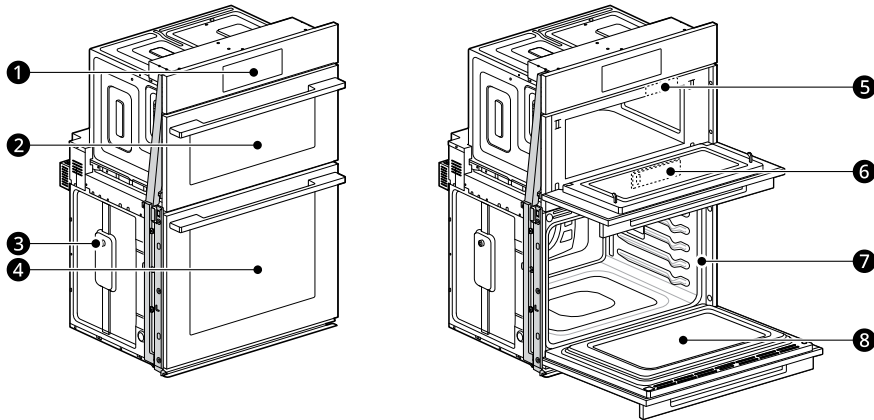
12 PRODUCT OVERVIEW

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements. Make sure to understand the name and function of each part.

Exterior / Interior



1	Oven Controller	5	Rating Label, Model and Serial Number Plate
2	Upper Oven Door	6	Steam Feeder Tank
3	Spacer (2 ea)	7	Gasket
4	Lower Oven Door	8	Camera (Lower Oven Only)

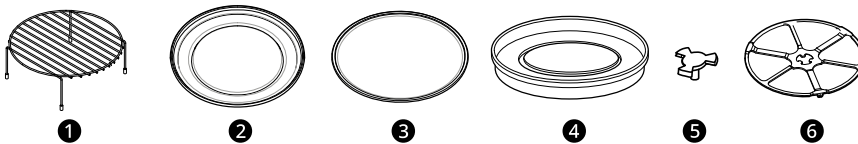
NOTE

- The model and serial number can be verified at the rating label.

Accessories

Accessories for Upper Oven

The turntable rotates in both directions to help food cook more evenly. Do not operate the microwave oven without the glass tray in place.

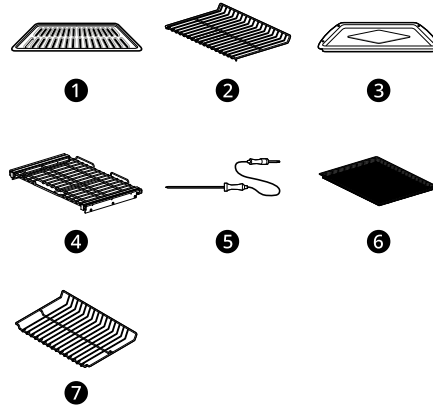


- 1 Rack (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions)
- 2 Metal Tray (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions)
- 3 Glass Tray (For the Microwave and Defrost functions)
- 4 Air Fry Pan (For the Air Fry function)

- 5 Shaft
- 6 Rotating Ring

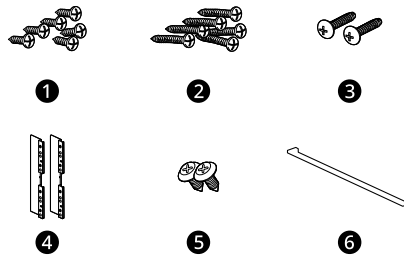
Accessories for Lower Oven

Accessories for Cooking



- 1 Grid
- 2 Standard Rack
- 3 Broiler Pan
- 4 Gliding Rack (2 ea)
- 5 Meat Probe
- 6 Air Fry Rack
- 7 Offset Rack (1 ea)

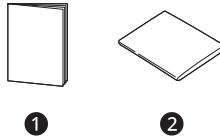
Accessories for Installation



- 1 4X14 6 wood screws for mounting (4 needed for installation and 2 extras)
- 2 3X27 6 wood screws for mounting (for flush installation)
- 3 4X22 2 self-tapping screws for cover bracket
- 4 2 cover brackets for flush installation
- 5 4X10 2 screws for bottom decorative trim
- 6 Bottom decorative trim





14 PRODUCT OVERVIEW

Manuals



- ❶ Owner's Manual
- ❷ Installation Manual

How to Use Accessories

				
Microwave Sensor Cook, Popcorn, Defrost, Soften, Melt	○	△	-	-
Conv. Bake Dehydrate, Warm, Proof	-	○	△	-
Broil	-	△	○	-
Speed Cook Speed Conv, Speed Broil	-	○	-	-
Air Fry	-	-	-	○

○: Recommended method

△: Alternative method

-: Do not use

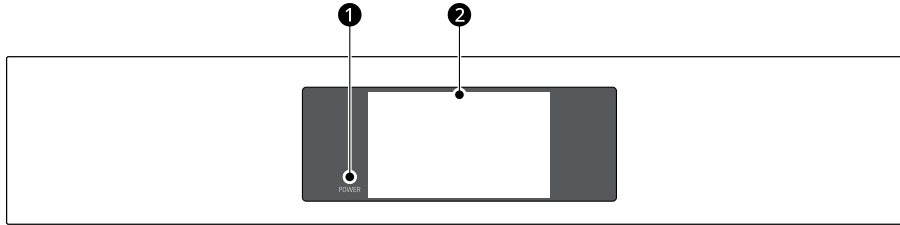
NOTE

- Contact **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.
- **Do not remove gliding racks from the base packing.** The gliding racks are wrapped separately for the top and bottom ovens.

OPERATION

Operating Control Panel

Control Panel Features

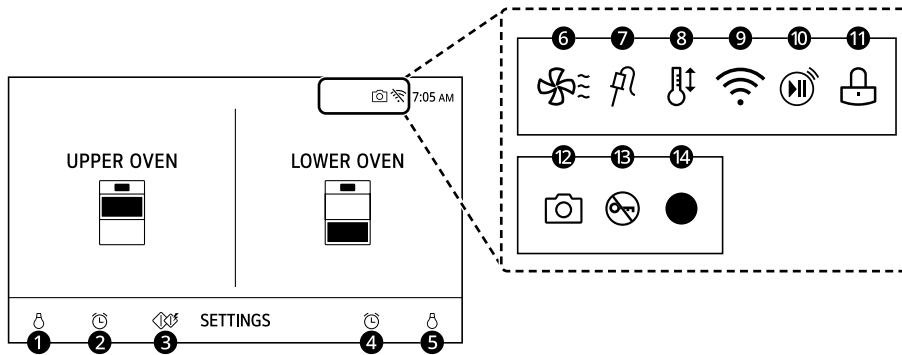


❶ LCD Display On/Off

❷ LCD Touchscreen for Oven







Display Icons

Icons appear in display when activated.



	<p>❶ Lamp Icon (Upper Oven) Press to turn light on/off</p>
	<p>❷ Timer Icon (Upper Oven) Press to set a timer</p>
	<p>❸ Microwave Quick Start Icon Press to start Microwave mode quickly</p>
	<p>❹ Timer Icon (Lower Oven) Press to set a timer</p>
	<p>❺ Lamp Icon (Lower Oven) Press to turn light on/off</p>
	<p>❻ Oven Cooling Icon Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven</p>
	<p>❼ Probe Icon Appears when probe is connected</p>
	<p>❽ Auto Conversion Icon Appears when Convection Auto Conversion is turned on</p>

16 OPERATION

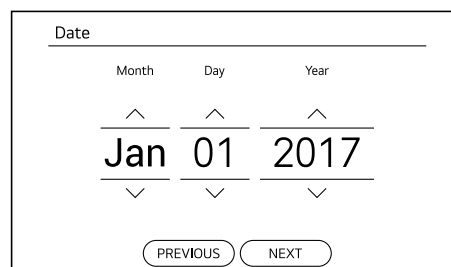
	<p>9 Wi-Fi Icon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appears when oven is connected to Wi-Fi • Appears when oven is disconnected from Wi-Fi or is not connected in application
	<p>10 Remote Start Icon Appears when Remote Start is active</p>
	<p>11 Lock Icon Appears when Control Lock is on</p>
	<p>12 Camera Icon Appears when Camera is on</p>
	<p>13 Door Lock Icon Appears when Door Lock is on</p>
	<p>14 Recording Icon Appears when the camera is recording</p>

Energy Saving Tips

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides for proper rack and pan placement.
- Reduce energy use by cleaning light oven soil with the **Speed Clean** feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.



- 3 Scroll the fields up or down to set the correct date and press **NEXT**.



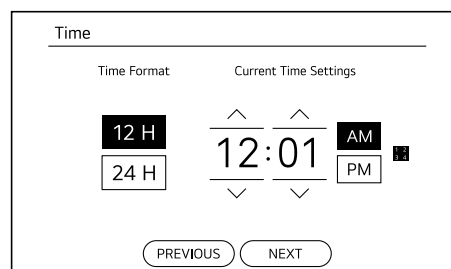
Changing Settings

Getting Started

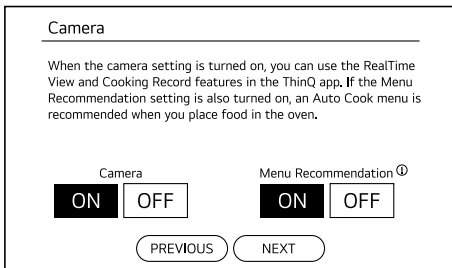
After turning on the oven for the first time, adjust the settings to suit your preferences.

- 1 Press **POWER** on the LCD display.
- 2 After the startup animation, select the desired language and press **NEXT**.

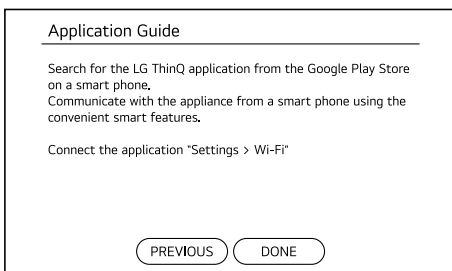
- 4 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format. Then press **NEXT**.



- 5** Select Camera **ON** or **OFF**. If **ON** is selected, select Menu Recommendation **ON** or **OFF**, and press **NEXT**.



- 6** Read through the application guide in the display and press **DONE**.

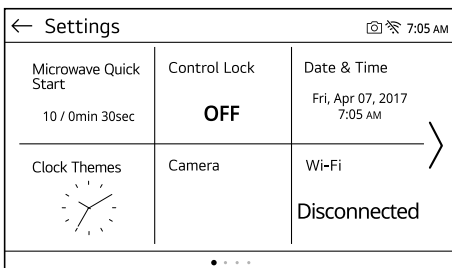
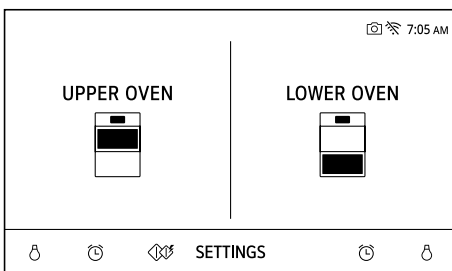


- 7** The mode screen appears in the display.

Settings

To adjust settings after the initial setup, press the display to open the Main screen. Press **SETTINGS** at the bottom center of the Main screen.

Swipe the screen or press the <> arrow keys to navigate through the Settings screens.



Location of Settings

- Page 1: **Microwave Quick Start, Control Lock, Date & Time, Clock Themes, Camera, Wi-Fi**
- Page 2: **Remote Start, Sabbath, Brightness, InstaView, Display, Convection Auto Conversion**
- Page 3: **Language, Volume, Preheat End Light, Temperature Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis**
- Page 4: **Factory Data Reset, Open Source License**

Microwave Quick Start

Use the **Microwave Quick Start** setting to adjust the preset cook time that is activated when you press the **Microwave Quick Start** icon without setting a time. The power level of the microwave can be set from 1 to 10. The preset time can be set from 1 second to 5 minutes.

Setting Cook Time

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the main screen.
- 2 Press **Microwave Quick Start** on the first Settings screen.
- 3 Set the power level and cook time.
- 4 Press **OK**.

Control Lock


The **Control Lock** feature automatically prevents most oven controls from being turned on. It does not disable the clock or timer and the interior oven light will be off.

Lock

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen.
- 2 Press **Control Lock** on the first Settings screen.

18 OPERATION

3 Press **LOCK**.

4 When **Control Lock** is turned on, the lock icon  appears at the top of the display.

Unlock

1 Press any part of screen while **Control Lock** is on.

2 A popup screen appears. Press **UNLOCK** for 3 seconds.

3 The lock icon disappears from the top of the display.

Date & Time

The date and time show in the LCD display when the ovens are not in use.

Setting Date

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen. Then press **Date & Time** on the Settings screen.

2 Press **Date**, and scroll to set the correct date.

3 Press **OK**.

Setting Time of Day

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen. Then press **Date & Time** on the Settings screen.

2 Press **Time**, and scroll to set the correct hour and minutes. You can also press the number pad icon and enter the desired numbers.



3 Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H).

4 Press **OK**.

Clock Themes

There are six different clock themes available, including several analog and digital clocks.

Setting Clock Themes

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen.

2 Press **Clock Themes** on the first Settings screen and swipe to browse through the clock themes.

3 Select a clock theme and press **OK**.


Camera

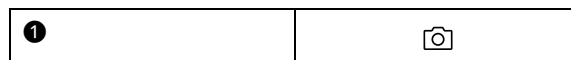
The Camera, Menu Recommendation, RealTime View and Cook Record functions are available. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the RealTime View and Cook Record functions.

Setting Camera

1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Camera** in the first Settings screen.

2 Select **ON** or **OFF** on the left side and press **OK**.

3 If **ON** is selected, the Camera icon  appears at the top of the display.



Setting Menu Recommendation


1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Camera** in the first Settings screen.

2 Select **ON** or **OFF** on the right side and press **OK**.

Wi-Fi

Connect the appliance to a home Wi-Fi network to use Remote Start and other smart functions. See the Smart Functions section for more details.

Setting Up Wi-Fi

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, and press **Wi-Fi** in the first Settings screen.
- 2 Follow the instructions in the **Wi-Fi** Guide in the display.
- 3 Select **ON**, **OFF**, or **SET UP** and press **OK**.
- 4 If **ON** is selected, the **Wi-Fi** icon  appears at the top of the display.
- 5 Selecting **RESET** initializes the IP address.

Remote Start

Remotely starts or stops any manual cooking mode on the appliance. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Remote Start**.
- 2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.
- 3 If **ON** is selected, the **Remote Start** icon appears at the top of the display.

Remote Start icon	
-------------------	---



Sabbath Mode

This feature is only available on the lower oven.

Sabbath Mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

While the oven is in **Sabbath Mode**, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. Only the cooking mode and set temperature appear in the display.

On double wall ovens, either oven or both ovens can be put in **Sabbath Mode**.

NOTE

- If the oven light is turned on and the **Sabbath Mode** is active, the oven light will turn off. **Sabbath Mode** can only be used in **Bake mode**.

Setting Sabbath Mode

- 1 Disconnect the probe. The **Probe** function is not available in **Sabbath Mode**.
- 2 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Sabbath**.
- 3 Read the instructions, if needed, and select one of the ovens.
- 4 Set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 73 hours 59 minutes. If only using one oven, press **START**.
- 5 If using both ovens, set the temperature and cook time for the second oven before pressing **START**.
- 6 To stop **Sabbath Mode**, press **POWER** on the LCD display.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in **Sabbath Mode**, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in **Sabbath Mode**, but the oven will be off.

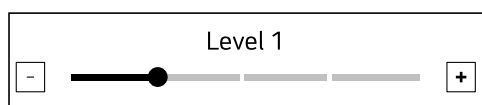
20 OPERATION

Brightness

Adjust the brightness of the LCD display from 20 % to 100 % in increments of 20 %.

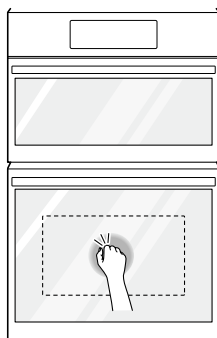
Setting Display Brightness

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Brightness**.
- 2 Adjust the display brightness by pressing and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by pressing **+** or **-**.
- 3 Press **OK**.



Instaview

This feature is only available on the lower oven. Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



CAUTION

- Do not hit the glass door panel with excessive force. Do not allow hard objects like cookware or glass bottles to hit the glass door panel. The glass could break, resulting in a risk of personal injury.

NOTE

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.

- The light does not turn off automatically.
- The **InstaView** function is disabled when the oven door is opened and for one second after closing the door.
- The **InstaView** function is disabled during **Self Clean, Control Lock, Sabbath Mode** and initial power input (on some models only).
- Tapping the edges of the glass panel may not activate the **InstaView** function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the **InstaView** function.

Setting Instaview

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **InstaView**.
- 1 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.

Display

Set the length of time before the display sleeps. There are three options you can select.

- **ON** : Always on
- **OFF** : Automatically turns off if idle for 30 minutes.
- **NIGHT OFF** : Turns off from 10:00 PM to 5:00 AM.

Setting Display Option

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Display**.
- 2 Select the desired option and press **OK**.

Convection Auto Conversion

There is no need to remember to convert standard recipe temperatures for convection cooking.

Convection Auto Conversion automatically subtracts 25 °F / 14 °C from the set temperature when a convection cooking mode is selected. The converted temperature appears in the display once preheating is finished.

For example, select **Convection Bake** and enter 350 °F. The temperature will auto-convert to 325 °F and display the converted temperature.

Convection Auto Conversion is turned **ON** by default.

Turning Convection Auto Conversion On/Off

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and press **Convection Auto Conversion**.
- 2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.
- 3 When **Convection Auto Conversion** is **ON**, the icon appears at the top of the display.



NOTE

- If **Convection Auto Conversion** is **ON**, the icon flashes in the display while cooking in a convection mode.

Language

Set the display language to English, Spanish, or French.

Selecting a Language

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Language**.
- 2 Select the desired language and press **OK**.

Volume

Adjust the volume of the oven controls.

Setting the Volume

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Volume**.

- 2 Select **MUTE**, **LOW**, or **HIGH** and press **OK**.

Preheat End Light

When the oven reaches its set-temperature, the preheating end light flashes 5 times or until the oven door is opened.

You can turn the preheat end light on or off.

Setting the Preheat End

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Preheat End Light**.
- 2 Select **ON** or **OFF** and press **OK**.

Temperature Adjustment

Your new oven may cook differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself.

NOTE

- To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If the adjustment was not enough, raise or lower the thermostat 20 °F (12 °C). Proceed in this way until the oven is adjusted to your satisfaction.

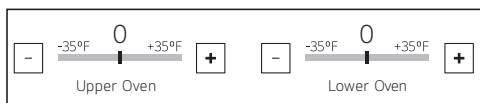
Adjusting the Thermostat

- 1 Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Temperature Adjustment**.
- 2 There are two adjustment scales, one for each oven. To make large adjustments, drag the central indicator toward the **+** or **-** ends of the scale or tap a location on the scale. To make small adjustments, tap **+** or **-** to raise or lower the

22 OPERATION

thermostat in 1-degree increments. Tap and hold **+** or **-** to scroll up or down the scale.

- When the desired change appears above the range, press **OK**.



Temperature Units

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit or Celsius units.

The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Setting Temperature Units

- Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Temperature Units**.
- Select °F or °C and press **OK**.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ can be run through a smartphone application or by calling for support. Place your smartphone's mouthpiece near the top left corner of the screen. See "**Smart Diagnosis Function**" in the Smart Functions section for detailed instructions.

- Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and press **Smart Diagnosis™**.
- Press **START** to start the diagnostic tone.

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

CAUTION

- All stored data will be deleted.

- Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen, swipe to the fourth Settings screen, and press **Factory Data Reset**.

- If you want to reset data to the factory defaults, press **RESET** and then **OK**.

Open Source License

This screen displays a list of the open source software contained in this product. Refer to the indicated licenses for the terms and conditions of their use.

- Press **SETTINGS** at the center bottom of the Main screen and swipe to the fourth Settings screen.
- Press **Open Source License**.

Oven Cooling

The oven cooling icon appears in the display if the temperature inside the oven is high during or after operation. The icon disappears if the oven temperature is below 210 °F (100 °C).

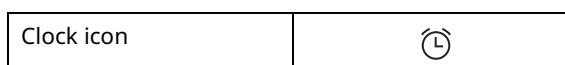


Timer

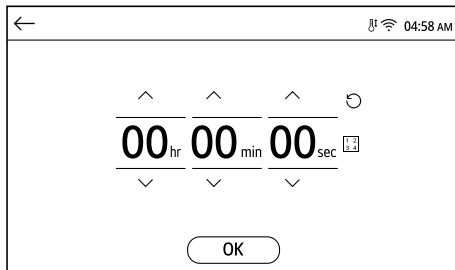
The oven timers don't affect oven operation or cooking time. Use them as extra kitchen timers. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer 1 or 2 finished" appears in the display.

Setting the Timer

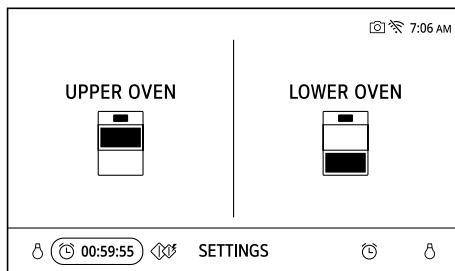
- Press either clock icon at the bottom of the display.



- 2** Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display, or press the number pad icon to enter the numbers directly, and press **OK**.

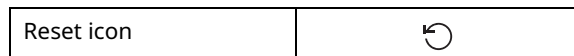


- 3** The time remaining appears next to the clock icon in the display.



Adjusting or Cancelling the Timer

- 1** Press the remaining time next to the clock icon in the display.
- 2** To cancel the timer, press the Reset icon in the popup. Then press **OK**.



- 3** To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears. Then press **OK**.
- 4** The remaining time in the display is adjusted.

Operating the Upper Microwave Oven

Before Using

⚠ WARNING

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.
- Do not use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.
- Never operate the oven when it is empty. Food or water should always be in the oven during operation to absorb the microwave energy.
- Do not use the oven to dry newspapers or clothes. They may catch fire.

NOTE

- Do not strike the control panel with silverware, cookware, etc. It may be damaged or broken.
- Always be careful when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See the **Cookware Guide** section for more information.
- To avoid breakage, allow cookware to cool before rinsing or submerging in water. Always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
- Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
- The turntable must always be in place when you operate the oven.

Microwave Cookware Guide

Microwave-Safe Cookware

Use microwavable cookware.

⚠ WARNING

- Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.
- Ovenproof Glass**
 - Ovenproof glassware that is treated for high intensity heat so it is heat-resistant is microwave-safe.

24 OPERATION

- Use utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metal rims.
 - Do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter when heated.
- **China**
 - Use bowls, cups, serving plates, pottery, stoneware, ceramics, and platters without metal rims or handles. Many containers made of these materials are microwave-safe, but test them before use.
 - **Plastic**
 - **Plastic Storage Containers:** Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Do not use them when cooking food for long periods or at high power levels, as the hot food will eventually warp or melt the plastic.
 - **Plastic wrap (as a cover):** Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.
 - **Plastic Cooking Bags:** Provided they are specially made for cooking, cooking bags are microwave safe. Remember to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in the microwave oven, as they will melt and rupture.
 - **Plastic Microwave Cookware:** A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. You may be able to use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.
 - **Paper**
 - Use paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metal rims or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.
 - Paper plates and containers are convenient and safe to use in the microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked.
 - Avoid colored paper products as the color may run. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.
- **Tableware**
 - Do not put plates with painted decoration in the oven, as the paint may contain metal and cause arcing.
- ### Microwave-Unsafe Cookware
- **Metal Containers/Metal Decoration**
 - Never use metal or metal-rimmed cookware in the microwave oven.
 - Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.
 - Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, foil trays, metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.
 - **Aluminum Foil**
 - Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing.
 - Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
 - Keep ALL aluminum foil at least 1" (2.54 cm) from the side walls and door of the oven.
 - **Wood**
 - Wood bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.
 - Baskets react in the same way.
 - **Tightly Covered Cookware**
 - Be sure to leave openings for steam to escape from covered containers.
 - Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking.
 - Tightly closed pouches could explode.
 - **Brown Paper**
 - Avoid using brown paper bags.
 - They absorb too much heat and could burn.
 - **Flawed or Chipped Cookware:**
 - Any container that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.
 - **Metal Twist Ties**
 - Remove metal twist ties from plastic or paper bags.
 - They become hot and could cause a fire.

Cooking Tips

Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking. Directions given in recipes to elevate, stir, etc., are the minimum steps recommended. If food is overcooked (dry), undercooked, or unevenly cooked, make adjustments before or during cooking to correct the problem.

• Overcooked or Dry Food

- **Sprinkling:** Sprinkle low-moisture foods such as roasts and vegetables with water before cooking, or cover them to retain moisture.
- **Density:** Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
- **Shielding:** Cover the corners of square dishes with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Don't use too much foil, and secure the foil to the dish. Foil can cause arcing if it gets too close to the oven walls during cooking.
- **Bones and Fat:** Bones conduct heat, and fat cooks more quickly than meat. Take care with bony or fatty cuts of meat.

• Undercooked Food

- **Covering:** Cover food with a microwave-safe lid, parchment paper (not waxed paper), or plastic wrap to trap heat and steam and cook food more quickly.
- **Standing Time:** Let food stand for several minutes after it is removed from the oven to allow it to finish cooking and help flavors blend and develop.
- **Quantity:** The more food you place in the oven, the longer the required cooking time.
- **Temperature:** Ice-cold ingredients take much longer to cook than room temperature ingredients.

• Unevenly Cooked Food

- **Stirring:** Stir food from the outside toward the center during cooking, as food at the outside of the dish heats more quickly.
- **Arranging:** Turn food over several times during cooking. The upper portions of thick foods cook more quickly than the lower portions. Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the foods.
- **Shaping:** Place the thickest portions of foods like meat, poultry or fish toward the outside of the cookware to help them cook more evenly. If possible, shape foods into thin rounds or rings.

• Foods with Skin, Shell or Membrane

- **Skin or Membrane:** Pierce the outsides of foods like potatoes, sausages, or egg whites or yolks before cooking.
- **Shell:** Pierce or remove the shells from eggs, clams, oysters, or other shelled foods before cooking.

• Testing if Cooked

- Microwaves cook food quickly, so test food for doneness frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, should be removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5 °F (3 °C) and 15 °F (8 °C) during standing time.

• Defrosting Tips

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from their original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap close to the food will hold steam and heat, which can cause the outer surface of the food to be cooked.
- Remove any metal twist ties.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- Open containers such as cartons before they are placed in the oven.
- If food is foil wrapped, remove the foil and place the food in a suitable container.
- The length of defrosting time varies depending on the shape of the food and on how solidly the food is frozen.
- As food begins to defrost, separate the food into pieces so that they can defrost more easily.
- Turn over food during defrosting or standing time. Separate into pieces and remove food as required.
- Let food stand after defrosting. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
- When using Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Slit the skins of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Place food in a shallow container or in a microwave roasting dish to catch the drippings.


26 OPERATION

- Always underestimate defrosting time. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven. If defrosted food is still frozen solid in the center, return it to the upper oven for more defrosting.
- Depending on the shape of the food, some areas may defrost more quickly than others.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- For best results, shape ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.

Microwave Quick Start Mode

Use this to quickly add 30 seconds to microwave cooking time.

To use, press the **Microwave Quick Start** icon at the bottom left side of the screen.

Microwave Quick Start icon	
-----------------------------------	---

Microwave Power Levels

This microwave oven is equipped with 10 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking.


Power Level	Use
10 (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Boiling water • Browning ground beef • Making candy • Cooking whole poultry, poultry pieces, fish & vegetables • Cooking tender cuts of meat
9 (90%)	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating rice, pasta & vegetables
8 (80%)	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating prepared foods quickly • Reheating sandwiches

Power Level	Use
7 (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking egg, milk and cheese dishes • Melting chocolate
6 (60%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking veal • Cooking whole fish • Cooking puddings and custard
5 (50%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking ham, whole poultry and lamb • Cooking rib roast and sirloin tip
4 (40%)	<ul style="list-style-type: none"> • Thawing meat, poultry and seafood
3 (30%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking less tender cuts of meat • Cooking pork chops and roasts.
2 (20%)	<ul style="list-style-type: none"> • Taking chill out of fruit • Softening butter
1 (10%)	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping casseroles and main dishes warm • Softening butter and cream cheese

Microwave Mode

Cooking at High Power Level

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Microwave** in the cooking mode screen.
- 2 Set the cook time. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	---

- 3 Press **START** to start cooking.
 - When the cook time is over a melody sounds.

Cooking at Lower Power Levels

High power cooking does not always give the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. The oven has 9 power settings in addition to HIGH.

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Microwave** in the cooking mode screen.
- 2 Set the cook time in the display.
- 3 Set the power level in the display.
- 4 Press **START** to start cooking.
 - When the cook time is over a melody sounds.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Defrost Mode

The oven has 4 preset defrost modes. The Defrost Menu shows the suggested defrost mode for various foods. This defrost function conveniently chimes during the mode to remind you to check, turn over, separate, or rearrange the food.

- **1: Meat** mode
- **2: Bread** mode
- **3: Fish** mode
- **4: Poultry** mode

Setting the Defrost Function

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Defrost** in the cooking mode screen.
- 2 Set the type of food in the display.
- 3 Set the weight in the display.
- 4 Press **START** to start defrosting.

To Stop the Defrost Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- The countdown appears in the display after **START** is pressed. The oven chimes once during the defrost cycle.
- At the chime, open the oven door and turn the food over. Remove any food that has thawed.

Return the still frozen items to the oven and press **START** to complete the defrost cycle.

Weight Conversion Table

Most food weights are given in pounds and ounces. If using pounds, food weights must be entered into Auto Defrost in pounds and tenths of pounds (decimals).

Use the following table if necessary to convert food weights to decimals.

Ounces	Decimal Weight
1.6	0.1
3.2	0.2
4.8	0.3
6.4	0.4
8.0	0.5 (One-half pound)
9.6	0.6
11.2	0.7
12.8	0.8
14.4	0.9
16.0	1.0 (One pound)

Defrost Menu

Refer to the information below to set the desired code and weight.

Meat (0.1 - 6.0 lbs)

- Beef: Ground beef, round steak, stew cubes, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patties
- Lamb: Chops, rolled roast
- Pork: Chops, hot dogs, spareribs, country-style ribs, rolled roast, sausage
- Veal: Cutlets (1 lb., ½ inch thick)
- Turn food over at beep.
- Standing time: 5-15 minutes

Bread (0.1 - 2.0 lbs)

- Sliced bread, buns, baguettes, etc.
- Separate slices and place between paper towels or on flat plate.
- Turn food over at beep.
- Standing time: 1-2 minutes

28 OPERATION

Fish (0.1 - 4.0 lbs)

- Fish: Fillets, whole steaks
- Shellfish: Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops
- Turn food over at beep.
- Standing time: 5-10 minutes

Poultry (0.1 - 6.0 lbs)

- Poultry: Whole, cut-up, breast (boneless)
- Cornish Hens: Whole
- Turkey: Breast
- Rinse chicken with tap water and let stand for 60 minutes after defrosting for better results.
- Turn food over at beep.
- Standing time: 60 minutes

Popcorn Mode

Prepare microwave popcorn simply and easily, one bag at a time.

- Place one bag only (50 - 100g) of prepackaged microwave popcorn on a microwave-safe / oven-safe dish on the turntable. The package should be at room temperature.

Setting the Popcorn Function

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Popcorn** in the cooking mode screen.
- 2 Press **START**. The Popcorn function starts.

To Stop the Popcorn Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

CAUTION

- Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.
- Do not pop popcorn, except in a microwave-safe container or commercial packages designed for microwave ovens.
- Never try to pop popcorn in a paper bag that is not microwave-approved.
- Overcooking may result in the popcorn being burnt and smoking badly.
- Do not repop unpopped kernels in the microwave.
- Do not reuse popcorn bags.

- Listen while corn pops. Stop oven when popping slows to 2-3 seconds between pops.
- Do not leave microwave unattended while popping corn.
- Follow directions on bag.

NOTE

- When popping prepackaged popcorn, place the bag carefully in the oven so it does not touch the walls as it rotates. Fold the ends of the bag up and toward the center of the bag.



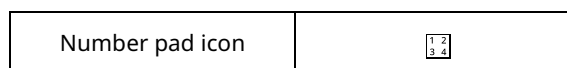
- If popcorn bag size is not known, follow manufacturer's instructions and do not use this feature.
- Do not attempt to reheat or cook any unpopped kernels.
- Do not reuse bag. Overcooking can result in an oven fire.
- Prepare only one bag at a time.
- Do not use popcorn popping devices in microwave oven with this feature.
- Do not leave microwave unattended while cooking popcorn.

Broil Mode

This feature will allow you to brown and crisp food quickly. There is no need for preheating.

Setting the Broil Function

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Broil** in the cooking mode screen.
- 2 Set the cook time. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.



- 3 Press **START**. The oven begins to heat.

Changing the Broil Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings.
- 3 Press **START**.

To Stop Broiling

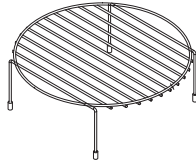
Press **STOP** in the display, and press **YES**.

CAUTION

- Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

- For best results, use the rack when broiling in the upper oven.



Convection Bake Mode

During Convection Bake, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. The convection cooking temperature ranges from 100 °F (37 °C) to 450 °F (230 °C). It is best to preheat the oven when convection cooking.

NOTE

- Reduce oven temperature by 25 °F from the temperature recommended on packaged foods. The baking time may vary according to the food condition or individual preference.

Setting the Convection Bake Function

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Convection Bake** in the cooking mode screen.

- 2 Set the temperature. Scroll through the numbers on the display, or press the number pad icon to enter the numbers directly.



- 3 If desired, set the cook time.
- 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.
- 6 A chime sounds once preheating is complete.
- 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

Changing the Convection Bake Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- When the oven reaches the set preheat temperature, a melody will sound. The oven automatically holds that temperature for 30 minutes.
- The oven temperature drops very quickly when the door is opened; however, this should not prevent food from being fully cooked during normal cooking time.

30 OPERATION

Soften Mode

The oven uses low power to soften foods such as butter, cream cheese, frosting, and ice cream. See the following table.

Setting the Soften Mode

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Soften** in the cooking mode screen.
- 2 Set the type of food in the display.
- 3 Set the weight in the display.
- 4 Press **START**.
- 5 When the cook time is over a melody sounds.

To Stop the Soften Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Soften Table

- **1. Butter** (1/2, 1, 2 sticks)
 - **Cookware:** Microwave-safe dish on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **2. Ice cream** (1 pint, 1 quart)
 - **Cookware:** Glass tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Remove lid and cover. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.
- **3. Frosting** (16 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Frosting will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **4. Cream cheese** (3, 8 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe dish on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.

Melt Mode

The oven uses low power to melt foods such as butter, caramel, cheese, chocolate, and marshmallows. See the following table.

Setting the Melt Mode

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **Melt** in the cooking mode screen.
- 2 Set the type of food in the display.
- 3 Set the weight in the display.
- 4 Press **START**.
 - When the cook time is over a melody sounds.

To Stop the Melt Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Melt Table

- **1. Butter** (1/2, 1, 2 sticks)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** After cooking, stir to complete melting.
- **2. Marshmallow** (5, 10 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** After cooking, stir to complete melting.
- **3. Chocolate** (4, 8, 12 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. After cooking, stir to complete melting.
- **4. Cheese** (4, 8, 12 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated

- **Instructions:** Use processed cheese food only. Cut into cubes. After cooking, stir to complete melting.
- **5. Caramel** (4, 8, 12 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** After cooking, stir to complete melting.

Warm Mode

This function maintains an oven temperature of less than 230 °F. This function should not be used to reheat cold food. This function keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours this function shuts the oven OFF automatically.

Setting the Warm Mode

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **Warm** in the cooking mode screen.
- 2** Select the temperature level: **LOW, MEDIUM,** or **HIGH.**
 - **LOW:** 140 °F - 160 °F (60 °C - 71 °C)
 - **MEDIUM:** 160 °F - 195 °F (71 °C - 91 °C)
 - **HIGH:** 195 °F - 230 °F (91 °C - 110 °C)
- 3** Select the type: moist, crisp.
- 4** Press **START** to start warming.

To Stop the Warm Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- This function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during this function.

Proof Mode

This function maintains a warm oven for rising yeast-leavened products before baking.

Setting the Proof Mode

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **Proof** in the cooking mode screen.
- 2** Press **START** to start proofing.

To Stop the Proof Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the Warm function to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.

Sensor Cook Mode

Use Sensor Cook to heat common microwave-prepared foods without needing to program times and power levels. Sensor Cook has preset programs for 9 food categories. See the Sensor Cook Menu for more information.

About Features

This function reheats favorite foods without selecting cooking times and power levels. The oven automatically determines the required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it tells the oven how much longer to heat.

The display shows the remaining heating time. For best results when sensor cooking, follow these recommendations.

- Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
- The glass tray and the outside of the container should be dry to assure best cooking results.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.

32 OPERATION

- Do not open the door during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.

- Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
- Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
- Be sure the outside of the cooking container and the inside of the upper oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Setting the Sensor Cook Function

- 1 Press **UPPER OVEN** and select **SENSOR COOK** in the cooking mode screen.
- 2 Press a category to filter the options.
- 3 Press **START**.
 - When the cook time is over a melody sounds.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Sensor Cook Menu

Refer to the information below to set the desired menu item and see the recommended amounts.

- **1. Beverage** (1 - 2 cups[†])
 - Cookware: Mug or microwave-safe cup on the glass tray
 - Food temperature: Room
 - Instructions: Use microwave safe mug or cup without covering. After cooking, stir to complete reheating.

CAUTION

- Be careful! The beverage will be very hot. Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out unexpectedly when the cup is moved.

- **2. Casserole** (10-20 oz)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **3. Chicken** (16-20 oz)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **4. Pasta** (1/2-2 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated (precooked)
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **5. Pizza** (1-3 slices)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: This is a reheat function for leftover pizza. Use microwave safe plate without covering.
- **6. Plate of food** (1 serving)
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated
 - Instructions: Use microwave safe plate. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **7. Rice** (1/2-2 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Refrigerated (precooked)
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **8. Soup** (1-4 cups[†])
 - Cookware: Microwave-safe bowl on the glass tray
 - Food temperature: Room
 - Instructions: Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

• **9. Vegetable** (1-4 cups†)

- **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
- **Food temperature:** Refrigerated
- **Instructions:** Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

⚠ WARNING

- Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore, care must be taken when handling the container.

† 8 oz (240 ml) per cup

Auto Cook Mode

Use this function to heat common prepared foods without selecting cooking times and power levels. This function has preset programs for 28 food items.

Setting the Auto Cook Mode

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **AUTO COOK** in the cooking mode screen.
- 2** Press a desired menu in the display.
- 3** Scroll through or tap the arrow key to select recommended amounts. Press **NEXT**.
- 4** Follow the recommendations in the display regarding accessories.
- 5** Press **START**.

Auto Cook Menu

Refer to the information below to set the desired menu item and see the recommended amounts.

- **1. Bacon** (3-4 or 5-6 slices)
 - **Cookware:** Microwave-safe bacon rack or plate on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Place bacon slices on a microwave rack for best results. Use a plate lined with paper towels if rack is not available.

- **2. Bagels** (1 or 2-3 bagels)

- **Cookware:** Metal tray
- **Food temperature:** Frozen

- **3. Baked Potatoes** (1, 2, 3-4 potatoes (7-9 oz/ea))

- **Cookware:** Metal tray
- **Food temperature:** Room
- **Instructions:** Pierce each potato several times with a fork.

- **4. Brownies** (8" X 8", 9" X 13")

- **Cookware:** Microwave-safe cookware on the glass tray
- **Food temperature:** Room
- **Instructions:** Spray microwave-safe glass or silicone bakeware with cooking spray. Pour batter into bakeware, spreading it evenly. After cooking, allow to rest for a few minutes.

- **5. Cod Fillets** (1 lb)

- **Cookware:** Metal tray
- **Food temperature:** Refrigerated
- **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.

- **6. Corn Dog** (1-2, 3-4)

- **Cookware:** Metal tray
- **Food temperature:** Frozen

- **7. Fresh Vegetable** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)

- **Cookware:** Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
- **Food temperature:** Refrigerated
- **Instructions:** Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.

- **8. Frozen Chicken Nuggets** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))

- **Cookware:** Metal tray
- **Food temperature:** Frozen
- **Instructions:** Turn food over at the beep.

- **9. Frozen Chicken Wings** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))

- **Cookware:** Metal tray
- **Food temperature:** Frozen
- **Instructions:** Turn food over at the beep.

- **10. Frozen Fries** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))

- **Cookware:** Metal tray
- **Food temperature:** Frozen

34 OPERATION

- **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **11. Frozen Pizza** (Individual: 6", Regular: 12")
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **12. Frozen Soft Pretzels** (1, 2, 3-4 pretzels)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
- **13. Frozen Vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
- **14. Frozen Garlic Bread** (1-2, 3-4, 5-6 pieces)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Frozen
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **15. Hamburger**, 1/2" thick (2, 3-4, 5-6 patties)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **16. Lamb Chops**, 1/2" thick (6-7 oz) (1, 2, 3-4 chops)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **17. Meat Loaf** (9" X 5")
 - **Cookware:** Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Ingredients:**
 - Ground meat: 28 oz / 800 g, Egg (refrigerated): 4 oz / 115 g, Salt: 1/2 tsp / 2 g
 - **Instructions:** Place meat mixture into microwave-safe 9" x 5" glass or silicone bakeware.
- **18. Nachos** (1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving))
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Room
- **19. Oatmeal** (1, 2 servings)
 - **Cookware:** Large microwave-safe bowl on the glass tray
- **Food temperature:** Room
- **Ingredients:**
 - 1 Serving: Oats 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash
 - 2 Servings: Oats 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
- **Instructions:** Combine water or milk, salt and oats in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **20. Pork Chops**, 1/2" thick (1, 2, 3-4 chops)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **21. Quinoa** (1, 2 generous servings)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Ingredients:**
 - 1 Serving: Quinoa 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash
 - 2 Servings: Quinoa 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
 - **Instructions:** Combine water or milk, salt and quinoa in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **22. Steak - Ribeye**, 1" thick (14-15 oz) (1, 2 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **23. Rice** (1/2, 1 cup)
 - **Cookware:** Deep and large microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Ingredients:**
 - Rice: 1/2 cup (96 g), 1 cup (192 g)
 - Water: 1 cup (230 g), 2 cups (460 g)
 - Salt: Optional
 - **Instructions:** Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 5-10 minutes.
- **24. Salmon Steak**, 1" thick (1, 2, 3-4 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.

- **25. Sausage** (1-6 , 7-14 links)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Turn food over at the beep.
- **26. Sirloin Steak**, 1" thick (18-21 oz) (1, 2 steaks)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **27. Tenderloin** (3/4 , 1 1/2 lb)
 - **Cookware:** Metal tray
 - **Food temperature:** Refrigerated
 - **Instructions:** Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **28. Canned Vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Cookware:** Microwave-safe bowl on the glass tray
 - **Food temperature:** Room
 - **Instructions:** Transfer canned vegetables to microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.

power and microwave energy for a certain percentage of the time.

Setting the Speed Convection Function

Use this mode for roast meat, roast chicken, roast vegetables, frozen pizza, cake, pies and breads.

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **SPEED COOK** and **Speed Convection** in the cooking mode screen.
- 2** Set the power level in the display.
- 3** Set the temperature. Scroll through the numbers on the display, or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	--

- 4** Set the cook time. Press the arrow key on the right side of the display to set the cook time.
- 5** Press **START**. The oven begins to heat.

⚠ WARNING

- Do not use recycled paper products in the upper oven. They sometimes contain impurities that cause arcing and sparking.
- NEVER use paper products in the convection oven.

Setting the Speed Broil Function

Use this mode for steaks, chicken fillets, fish or seafood.

- 1** Press **UPPER OVEN** and select **SPEED COOK** and **Speed Broil** in the cooking mode screen.
- 2** Set the power level and cook time in the display.
- 3** Press **START**. The oven begins to heat.

Speed Cook Mode

This feature uses power from a halogen light, heaters, and microwaves simultaneously to allow quick cooking.

⚠ CAUTION

- When using this function, remember that the oven, door and dishes will be very hot.
- Do not use coverings, containers or cooking bags made of foil, plastic, wax or paper when speed cooking.

Changing the Speed Cook Settings

- 1** Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2** Adjust the settings.
- 3** Press **START**.

NOTE

- Power levels only can be selected from 1 to 4 (10% to 40%). Each power level gives you heater

36 OPERATION

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Operating the Lower Oven

Before Using the Oven

NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heater turns off. The heater turns back on automatically once the door is closed.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.

⚠ WARNING

- Do not block the vent opening at the bottom of the oven.

Using Standard Oven Racks and Offset Rack

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.

⚠ CAUTION

- Reposition oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the

bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.

- Only arrange oven racks when the oven is cool.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.
- When using the Menu Recommendation function, do not place the offset rack in the first or second rack position from the bottom.

Removing Racks

- 1 Pull the rack straight out until it stops.
- 2 Lift up the front of the rack and pull it out.

Replacing Racks

- 1 Place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end up and push the rack in.

Using Gliding Oven Racks

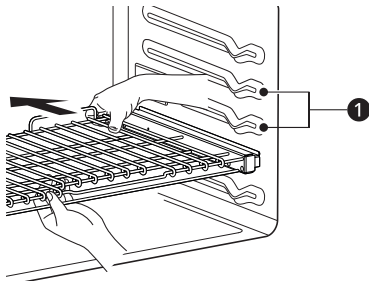
The gliding racks slide in and out on a frame. This keeps heavy cookware level and prevents it from sliding forward when the rack is completely extended.

⚠ CAUTION

- Place oven racks in the desired location before turning on the oven to avoid burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.

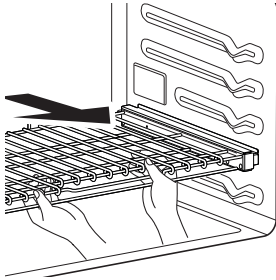
Installing Gliding Racks

- 1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.
- 2 Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.



1 Rack guides

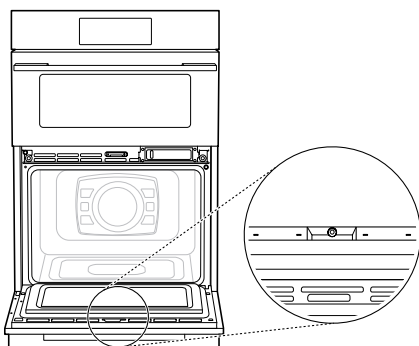
- 3 Once the rack is secured in the back, pull the entire rack forward until the rack locks into place.



Removing Gliding Racks

- 1 With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift up. Slowly push the rack towards the back wall until it is free of the rack stop.
- 2 After disengaging the rack stop, lift the back of the rack and pull the rack and frame out between the rack guides.

Camera



Before Using Camera

⚠ WARNING

- To avoid burns or other injuries, make sure the oven and oven door are cool before cleaning them.

⚠ CAUTION

- Do not use harsh, etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass because they can scratch the surface. This may cause the camera recognition to perform poorly.

NOTE

- Before using the camera function, clean the oven door glass.
- If the oven door glass is dirty, run the Self Clean function.
- The Camera function does not operate when the lower oven is in a cleaning mode.
- The LED in the door stays on while the camera function is operating.

Menu Recommendation

The camera in the oven can recognize food and recommend techniques, cook times and temperatures. If the Camera function and the Menu Recommendation function are On, the oven automatically displays recommendations when you put food items in the oven and close the door.

Using Menu Recommendation

- 1 Put food items in the oven and close the door.
- 2 After the camera recognizes the item, the display shows the recommended options.
- 3 Press a category to filter the options.
- 4 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 5 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.

38 OPERATION

6 Press **START**.

NOTE

- After the camera recognizes the food item, follow the Auto Cook Guide for details.
- If the camera does not recognize the food, follow the instructions in the camera setting menu on the oven.
 - Place the food in the center of the rack on the provided accessories.
 - Clean the oven door glass around the camera if it is dirty.
 - If the menu matching issue persists, check the available menus in Auto Cook.
- The Menu Recommendation function does not operate if the lower oven is in any cooking mode or cleaning mode.
- The recognition rate may be affected by the container and accessories used. For best results, use the accessories provided by LG.
- The recognition rate is affected by food size, shape, and condition before cooking. For best results, follow the Auto Cook Guide.

RealTime View

See video from inside the oven while cooking using the **LG ThinQ** application. If you want, you can take pictures. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the RealTime View function.

Using RealTime View

- 1** Run the **LG ThinQ** application on a smartphone.
- 2** Select the connected oven to operate.
- 3** Press **RealTime View**.
- 4** Press **▶** icon on the screen.
- 5** If the application is connected to the oven, the inside of the product can be seen on a smartphone.

NOTE

- If the inside of the product is not clearly visible through the camera, clean the oven door glass near the camera lens.
- If the Wi-Fi is not connected, data charges may apply.
- If the network signal is not strong enough, the video could lag.
- You may appear on screen if using the oven during monitoring.
- You can monitor the oven in real time, even when the LCD is turned off in the standby mode.
- If the oven is empty or the food is not placed appropriately, the screen in the app may not display clearly.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.

Cook Record

The camera can record the cooking process and make a time lapse video. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the Cook Record function.

Using Cook Record

- 1** Run the **LG ThinQ** application on a smartphone.
- 2** Select the connected oven to operate.
- 3** Turn on the Cooking Record function.
- 4** Select the desired video time: 5 seconds, 10 seconds or 20 seconds.
- 5** Cook while the oven is connected to Wi-Fi.
- 6** After the end of the cook, the time lapse video is saved.

NOTE

- If the Wi-Fi connection of the product is unstable, the camera may not operate properly.

- Shots will be captured starting at least 4 minutes into the cook time. Videos are stored for 72 hours, and up to 10 videos can be stored at once.

Bake Mode

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles.

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Bake** in the cooking mode screen.
- 2 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	--

- 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 6 A chime sounds once preheating is complete.
- 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.

Baking Tips

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

40 OPERATION

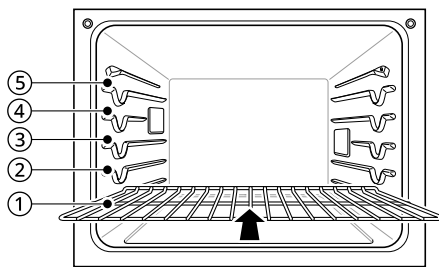
Recommended Baking Guide

Rack and Pan Placement

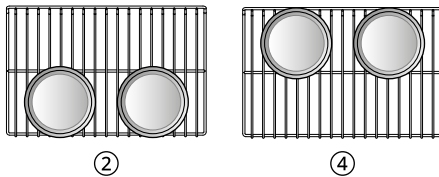
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.

If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 1/2" of air space around them.



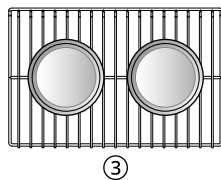
Multiple Rack



Standard Rack (Position ②)

Standard Rack (Position ④)

Single Rack



Standard Rack (Position ③)

Baking Rack Guide

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, frozen pies	①
Bundt or pound cakes	②

Type of Food	Rack Position
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	③
Casseroles	③
Turkey, roasts, or ham	①
Frozen pizza	③
Roast chicken	②

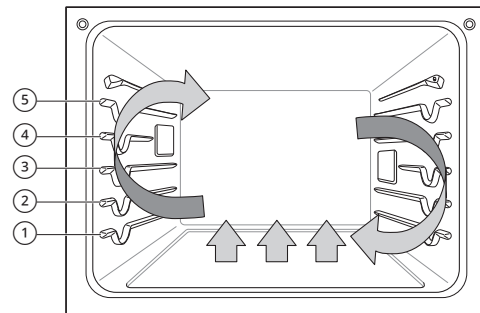
NOTE

- When baking cakes and cookies on multiple racks, use the Convection Bake mode and place racks in positions ② and ④.

Convection Bake and Roast Mode

The convection system uses a fan to circulate the heat evenly within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results while cooking with single or multiple racks.

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).



Using Convection

- Press **LOWER OVEN** and select **Convection Bake** or **Convection Roast** in the cooking mode screen.

- Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly. If Convection Auto Conversion is turned on, the temperature after preheating will be 25 °F / 14 °C lower than the entered temperature.



- If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- Press **START**. The oven starts to preheat.
- If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- A chime sounds once preheating is complete.
- A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.
- The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.
- Press **STOP** in the display to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.
- When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.
- The oven fan runs while convection baking and convection roasting. The fan stops when the door is opened. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Changing the Cook Settings

- Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

- Adjust the settings using the number pad or scroll function.

- Press **START**.

To Stop Cooking

- Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Tips for Convection Baking

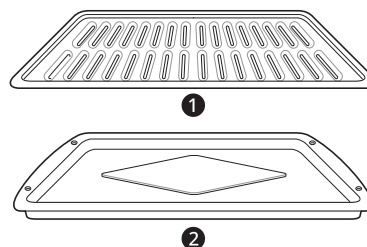
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position ③. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions ② and ④.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

Tips for Convection Roasting

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

Use a broiler pan and grid when preparing meats for convection roasting. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

- Place the oven rack in position ① or ②.
- Place the grid ① in the broiler pan ②.



42 OPERATION

- Place the broiler pan on the oven rack.

⚠ CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the grid.

Air Fry

This feature automatically increases the entered temperature by 45 °F (25 °C) for optimal performance when using Air Fry.

The Air Fry mode on the lower oven can be programmed to cook at any temperature from 300 °F (150 °C) to 500 °F (260 °C). The default temperature is 400 °F (205 °C).

The Air Fry function is specially designed for oil-free frying.

Setting the Air Fry Mode

- Press **LOWER OVEN** and select **Air Fry** in the cooking mode screen.
- Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon	
-----------------	---

- If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- Press **START**.
- If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

Changing the Cook Settings

- Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

- Adjust the settings using the number pad or scroll function.

- Press **START**.

To Stop Cooking

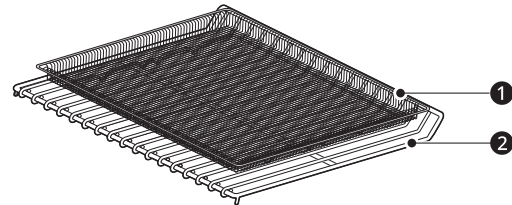
Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- No preheating is required when using the Air Fry mode.
- If cooking multiple batches, the later batches may take less time to cook.
- Wet batters and coatings will not crisp or set when using the Air Fry mode.

Tips for Air Fry

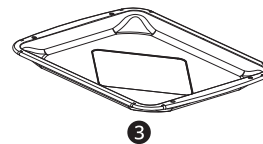
- For best results, use the provided air fry tray.
 - The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.



- Air Fry Tray

- Standard Rack

- If you don't have the air fry tray, place food on a wire rack inside a foil-lined broiler pan.



- Broiler Pan

- For best results, cook food on a single rack placed in positions suggested in the chart in this manual.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the optional air fry tray available from LG or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to

a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.

- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 1 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds of chicken.

Recommendations When Air Frying High-Fat Foods

Foods high in fat will smoke when using the Air Fry mode. For best results, follow these recommendations when air frying foods that are high in fat, such as chicken wings, bacon, sausage, hot dogs, turkey legs, lamb chops, ribs, pork loin, duck breasts, or some plant-based proteins.

CAUTION

- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.
- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Speed Clean or SelfClean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Recommended Air Frying Guide

- Arrange food evenly in a single layer.
- Put a foil-lined baking pan on a rack in position ② to catch drips. If needed, add parchment paper to absorb oil and reduce smoking.
- Flip food over during cooking to avoid burning it.

† High-fat items may produce more smoke when cooked using Air Fry. For less smoke, cook using Convection Roast mode.

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
POTATOES-Frozen					
Frozen French Fries (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35	400	③	18-28	-
Frozen Sweet Potato Fries	25	400	③	15-25	-

44 OPERATION

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
Frozen Tater Tots	50	425	③	18-28	-
Frozen Hash Browns	40	425	③	18-28	-
POTATOES-Fresh/Homemade					
Homemade French Fries (10x10 mm)	25	425	③	20-30	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry. Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	60	425	③	30-40	
CHICKEN-Frozen					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	400	③	15-25	-
Frozen Chicken Strips	35	400	③	25-35	-
Frozen Hot Wings, Bone-in	50	400	③	25-35	-
CHICKEN-Fresh, Skin on					
Fresh Chicken Wings [†]	40	450	③	25-35	Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Fresh Chicken Drumsticks [†]	70	450	③	30-40	
Thighs	40	450	③	25-35	
Breasts	40	450	③	25-35	
OTHER					
Frozen Onion Rings, Breaded	20	400	③	15-25	-
Frozen Spring Rolls (0.7 oz each)	45	400	③	15-25	-
Thin Sausage (2.5 oz each, diameter 0.8")	90	400	③	15-25	-
Frozen Coconut Shrimp	25	400	③	15-25	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the half shell (35.3 oz)	35	400	③	15-25	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	50	400	③	15-25	-
Mixed Vegetables	35	425	③	13-23	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

RapidHeat Roast(+) Mode

The RapidHeat Roast feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat from the upper and lower heating elements and heated air from the back heating element results in crispier food and shorter cooking times. RapidHeat Roast is especially good for medium sized poultry (about 3.3 lb.)

The RapidHeat Roast+ feature (on the lower oven only) uses steam to roast poultry with more browning than the normal RapidHeat Roast function.

NOTE

- The recommended cook time is 55~65 minutes for a whole chicken weighing 3.3 lb.
- Adjust the cook time according to the weight of the poultry.
- Place the oven rack in position ②.
- RapidHeat Roast(+) is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so the cooking temperature cannot be adjusted.
- It is normal for the fan to operate during the RapidHeat Roast(+) function.
- If the descaling reminder appears, press **OK** to run the Descaling function.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Setting the RapidHeat Roast(+) Function

NOTE

- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the RapidHeat Roast+ mode.

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Rapidheat Roast(+)** in the cooking mode screen.
- 2 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow

key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

- 3 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 4 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

Changing the Cook Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Broil Mode

Setting the Oven to Broil

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off at intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

Keep the oven door closed while broiling. Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking food.

CAUTION

- Do not use a grid without a broiler pan. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.

46 OPERATION

CAUTION

- DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
 - Keeping the door closed when broiling
 - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

NOTE

- This appliance is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **DOOR OPEN** appears on the display. Close the door and reset the Broil function.

- 1 Place the food on the broiler pan grid.
- 2 Press **LOWER OVEN** and press **Broil** in the cooking mode screen.
- 3 Scroll to set the desired temperature: **LOW**, **MEDIUM**, or **HIGH**.
- 4 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 5 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 6 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 7 A chime sounds once preheating is complete.

NOTE

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.
- The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.

- Press **STOP** in the display to cancel Broil at any time.

Changing the Broil Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings.
- 3 Press **START**.

To Stop Broiling

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Tips for Reducing Smoke

Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

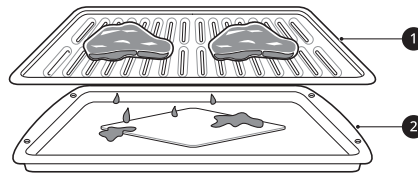
- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the **LOW** setting.
 - Lowering the rack position to cook the food farther away from the broiler.
 - Using the **HIGH** broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the **LOW** broil setting, or switching to the Bake function.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.

- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

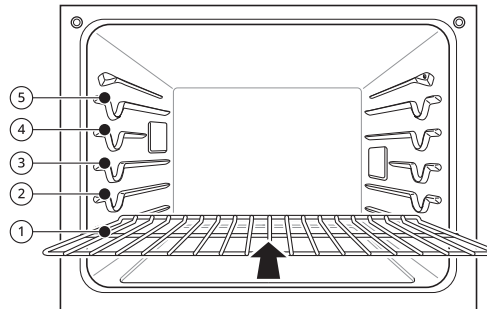
Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



- ❶ Grid
- ❷ Broiler pan



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb (9 patties) 1/2 to 3/4" thick	❺	4-6	3-4	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks	1" thick 1 to 1 1/2 lb	Rare	❹	6	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
		Medium	❹	7	
		Well done	❹	8	
	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lb	Rare	❹	10	
		Medium	❹	12	
Chicken	1 whole, 2 to 2 1/2 lb, split lengthwise	❸	20	6-8	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts	❸	20	6-10	

48 OPERATION

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz each	③	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.	
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	④ or ⑤	5-6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.	
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	④	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.	
Pork Chops Well done	2 (1 1/2" thick)	④ or ⑤	7	6-8	Slash fat.	
	2 (1" thick) about 1lb.	④ or ⑤	9-10	7-9		
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz	Medium	④	6	Slash fat.	
		Well done	④	8		7-9
	2 (1 1/2" thick) about 1lb	Medium	④	11		9
		Well done	④	13		9-11
Salmon Steaks	2 (1" thick)	④ or ⑤	8	3-4	Grease pan. Brush steaks with melted butter.	
	4 (1" thick) about 1 lb	④ or ⑤	9	4-6		

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

NOTE

- The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.
- The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
 - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
 - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
 - Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.

- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been frenched (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Lo broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm Mode

This function will maintain an oven temperature of less than 200 °F (93.3 °C). It will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

Setting the Warm Mode

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Warm** in the cooking mode screen.
- 2 On the display, scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, set a run time.
 - High: 200 °F (93.3 °C)
 - Medium: 170 °F (76.7 °C)
 - Low: 140 °F (60 °C)
- 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 4 Press **START**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display.

Changing the Warm Settings

- 1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

- 2 Adjust the settings as desired.

- 3 Press **START**.

To Stop the Warming Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

Proof Mode

This feature maintains a warm oven for rising yeast-leavened products before baking.

Setting the Proof Mode

- 1 Press **LOWER OVEN** and select **Proof** in the cooking mode screen.
- 2 On the display, scroll through the numbers to set a proofing time or press the number pad icon to enter the numbers directly.

Number pad icon

1	2
3	4

- 3 Press **START**. The remaining proofing time appears in the display.

50 OPERATION

NOTE

- If the proofing time is not set, the oven automatically turns off after 12 hours.

To Stop the Proof Mode

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

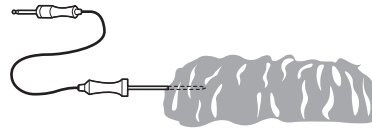
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the Proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. **"Oven is too hot. Try again after it cools down."** shows in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.
- The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.
- For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off.)

Probe Mode

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe cannot be used in the **Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, Rapidheat Roast(+), Self Clean, Speed Clean, Warm** or **Proof** modes.

- For thin cuts of meat, insert the probe in the thickest side of the meat.




Using the Meat Probe Feature

⚠ CAUTION

- Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do NOT touch the broil element. Failure to follow this warning can result in severe personal injury.
- To avoid damage to the meat probe, do not use tongs to pull on the probe when removing it.
- Do not store the meat probe in the oven.

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Connect the probe to the jack in the oven. "Probe is connected" pops up in the display and the probe icon appears at the top of the display.

Probe icon	
------------	---

- 3 Press **LOWER OVEN** and select an appropriate cooking mode in the cooking mode screen.
- 4 Set the oven temperature. Scroll through the numbers on the display or press the number pad icon to enter the numbers directly.
 - The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).

Number pad icon	
-----------------	---

- 5 If desired, set the delayed start time using the same method. Press the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.
- 6 Press **START**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.

7 When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

2 Adjust the settings as desired.

NOTE

- Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. See the Recommended Probe Temperature Chart to set the probe temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- Press **STOP** in the display at any time to cancel a cooking operation.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- While the meat probe mode is running, **Speed Clean** does not respond.

Changing the Probe Temperature while Cooking

1 Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.

Recommended Probe Guide

Recommended Probe Placement Chart

Category	Examples of Food	Probe Placement
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	Insert in the thickest part
	Meatballs	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
Poultry	Whole Chicken or Turkey	Insert in the thickest part of thigh, avoiding bone
	Poultry Breasts or Roasts	
	Duck, Goose, Pheasant	
	Stuffing (Alone or in Bird)	Insert in the thickest part of the dish
Pork & Ham	Fresh Pork	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
	Fresh Ham (Raw)	
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	Insert in the thickest part of the dish
	Casseroles	
Seafood	Whole Fish	Insert in the thickest part of the fish
	Fish Fillet (Side of Fish)	
	Fish Steaks or Portions	

52 OPERATION

Recommended Probe Temperature Chart

Category	Examples of Food	Target Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	
	Meatballs	165 °F (74 °C)	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Roasts	145 °F (63 °C)	Rare: 120 °F (49 °C) Medium rare: 125 °F (52 °C) Medium: 130 °F (54 °C) Medium well: 135 °F (57 °C) Well done: 140 °F (60 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well done: 170 °F (77 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well done: 160 °F (71 °C)
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	140 °F (60 °C)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		
Seafood	Whole Fish	145 °F (63 °C)	
	Fish Fillet (Side of Fish)		
	Fish Steaks or Portions		

Steam Function

Steam cooking uses the moist heat of steam to cook food. This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The lower oven provides 2 methods of steam cooking: **Steam Combi** and **Sous Vide**.

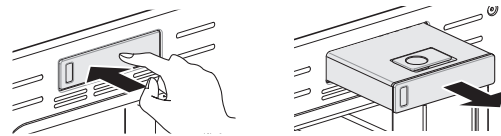
CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the lower oven cavity.

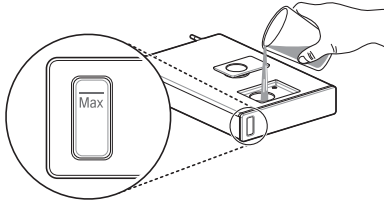
- 1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



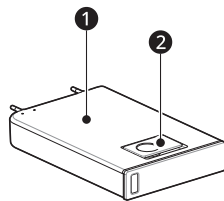
- 2 Remove the tank and place it on a flat surface.

- 3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.

- 4** Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



- 5** Assemble the cover or snap closed the fill lid.



- 1** Tank cover
- 2** Fill lid

CAUTION

- Make sure the steam feeder tank cover and fill lid are closed before putting the tank in the oven.
- Use potable water only.
- Do not fill the steam feeder tank with any fluid or mixture other than water.
- Do not fill the steam feeder tank with hot water.
- Fill the steam feeder tank up to the line indicated on the front.
- Do not tilt the steam feeder tank while it is full.
- Discard any remaining water and clean the steam feeder tank after cooking.
- Use the steam feeder tank only for its intended purpose of providing water for steam cooking.
- Monitor the water level in the tank and refill as needed for steam cooking. Use oven mitts to avoid burns when handling the hot tank.

- 6** Carefully insert the tank into the steam feeder slot, making sure to keep the tank level while carrying it. If the tank is not kept level, water will drain out of the tubes in the back.

- 7** Slide the tank into the slot until it clicks into place.

Sous Vide

Sous vide cooking uses steam to cook foods "low and slow." Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches.

It is not necessary to preheat the oven when using sous vide.

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

The lower temperatures and long cooking times used in sous vide cooking provide many benefits.

• Healthier

Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.

• Safe and Convenient

The long cooking times used in sous vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled then easily stored after cooking.

• Crisp and Moist Results

The fine temperature control of sous vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

Setting Sous Vide Mode

- 1** Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank.
- 2** Place the standard rack in position **3** and place the sealed food bag on it.
- 3** Press **LOWER OVEN** and select **STEAM COOK** in the cooking mode screen.
- 4** Press **Sous-vide** in the display.
- 5** Select the desired temperature.

54 OPERATION

6 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

7 Press **START**.

8 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

2 Adjust the settings as desired.

3 Press **START**.

To Stop Sous Vide Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

NOTE

- As the temperature in the oven rises, steam may not be visible.

Changing the Sous Vide Settings

1 Press **EDIT** in the display to bring up the cook settings screen.

Sous Vide Cooking Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your personal preferences will affect operating times. This guide is only for reference. Adjust the cook time according to your preference.

Food	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Time		
			Min	Target	Max
Beef Steak (Medium rare)	1" thick 14.1-17.6 oz	135	-	2.5 hr.	3 hr.
Chicken Breast	4.2-5.3 oz	149	-	2.5 hr.	3 hr.
Salmon	1" thick 7 oz	140	-	2 hr.	2.5 hr.
Asparagus	2.8 oz / 6 ea 5.6 oz / 12 ea	185	20 min.	30 min.	45 min.

- Cook 30 mins. or 1 hour more if you use meats thicker than 1".
- If you use larger cuts of meat, cut to match the recommended weight. Be careful not to put pieces of meat too close together.

Steam Combi

The Steam-Combi mode heats food gradually, using both the oven heating elements and moist steam heat. The oven can be programmed to cook at any temperature from 210 °F (100 °C) to 550 °F (285 °C). Preset temperature options start at 350 °F (175 °C).

Setting Steam Combi

1 Press **LOWER OVEN** and press **STEAM COOK** in the cooking mode screen.

2 Press **Steam Combi** in the display.

3 Select the desired temperature and steam level: **LOW**, **MEDIUM**, or **HIGH**.

4 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Press the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.

5 Press **START**.

6 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

NOTE

- Once **Steam Combi** cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.
- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the **Steam Combi** mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.
- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

2 Press a category to filter the options.

3 Scroll through or tap the letters to find and select an item.

4 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.

5 Press **START**.

Changing the Steam Cook Settings

- 1** Press **EDIT** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2** Adjust the settings as desired.
- 3** Press **START**.

To Stop Steam Cooking

Press **STOP** in the display, and press **YES**.

Auto Cook Mode

The Auto Cook function provides guidance for cooking foods or dishes that may be unfamiliar. It contains preset programs for cooking many popular food items, with information on recommended preheating, accessories, and rack position for optimal results.

Setting Auto Cook Mode

- 1** Press **LOWER OVEN** and press **AUTO COOK** in the cooking mode screen.

56 OPERATION

Auto Cook Guide

- Preheat oven first for most items.
- Preheat for 5 minutes when broiling.
- If using probe, insert food and probe before preheating.

NOTE

- When cooking thin cuts of meat, insert the probe into the thickest part of the meat. If the probe is inserted incorrectly, the oven could turn off too soon. See the Probe section for instructions.

Beef				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Beef Tenderloin	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste Instructions Prepare beef tenderloin, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the tenderloin on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Roast Beef	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste Instructions Prepare beef sirloin, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the sirloin on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Prime Rib	8~12 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste Instructions Prepare the bone-in prime rib. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the prime rib in the roasting pan.
	Roasting pan	2		
Steak - Ribeye	1~3 lb.	Refrigerated	When, oven beeps, turn food over.	Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare ribeye steaks, about 9~12 oz. each, thickness about 1~1.5 in. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the steaks on the grid on the broiler pan. When oven beeps, turn the steaks over.
	Grid on broiler pan	3		

Pork				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Pork Ribs	2~4 lb.	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare bone-in pork ribs, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork ribs on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Pork Chops	2~6 EA	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare bone-in pork chops, about 6 oz. each, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork chops on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Pork Loin	8~12 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare pork loin, about 4 inches in diameter, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork loin on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Pork Tenderloin	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare pork tenderloin, 2~3 inches in diameter, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the tenderloin on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		

Lamb				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Rack of Lamb	2~4 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Canola oil, kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare rack of lamb, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the rack of lamb on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Bone-in Leg of Lamb	5~7 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Canola oil, kosher salt, ground black pepper to taste Instructions Prepare bone-in leg of lamb, trimmed. Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste. Place the leg of lamb in the roasting pan.
	Roasting pan	2		

58 OPERATION

Sausage			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Italian Sausage	2~8 EA	Refrigerated	Prepare sausages, about 3.5 oz. each. Spray a rimmed sheet pan with cooking spray. Place the Italian sausages on the half sheet pan and space the sausages 1 1/2 in. apart from each other.
	1/2 Sheet Pan	3	
Hot Dogs	2~8 EA	Refrigerated	Prepare hot dogs, about 2 oz. each. Spray a rimmed sheet pan with cooking spray. Place the hot dogs on the half sheet pan and space the hot dogs 1 1/2 in. apart from each other.
	1/2 Sheet Pan	3	

Fish			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Fish Fillet	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the fish fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Cod Fillet	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the cod fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Salmon Fillet	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the salmon fillets, about 7 oz. each, and 3/4 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Baked Shrimp	1~2 lb.	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the shrimp, peel and devein (if necessary). Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the shrimp on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Tilapia Fillet	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the tilapia fillets, about 7 oz. each, and about 1~1.5 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fillets on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	

Fish			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Lobster Tails	1~2 EA	Refrigerated	Ingredients Salt, pepper to taste, 1 tbsp butter - melted Instructions Prepare the lobster tails, about 5 oz. each. Butterfly the lobster tails. Brush with melted butter. Add salt to taste. Place the lobster tails on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Salmon Steak	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the salmon steaks, about 7 oz. each, and about 1.5~2 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the salmon on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	
Tuna Steak	2~4 EA	Refrigerated	Ingredients Salt, pepper, oil to taste Instructions Prepare the tuna steaks, about 7 oz. each, and about 1.5~2 in. thick. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the tuna on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3	

Poultry				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Spatchcock Chicken	4~6 lb / chicken	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the chicken, about 4~6 lb. Spatchcock the chicken by removing the backbone. Add salt, pepper and herbs to taste. Place the chicken with the skin side up on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Chicken Drumsticks	4~16 EA	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the chicken drumsticks, about 4 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the chicken drumsticks on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Fresh Chicken Wings	10~20 EA	Refrigerated		Ingredients Salt, pepper, oil to taste Instructions Prepare the fresh chicken wings, about 3 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the fresh chicken wings on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		

60 OPERATION

Poultry				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Frozen Chicken Wings	10~20 EA	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the frozen chicken wings, about 3 oz. each. Add salt and pepper to taste, if necessary. Place the frozen chicken wings on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Chicken Breasts	2~8 EA	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the fresh chicken breasts, about 6 oz. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the chicken breasts on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Whole Chicken	5~7 lb / chicken	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the whole chicken, about 5~7 lb. Truss the chicken. Add salt and pepper to taste. Place the whole chicken on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	2		
Turkey Breasts	1~4 EA	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions Prepare the turkey breasts, about 3 lb. each. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the turkey breasts on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Whole Turkey	12~16 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the whole turkey, about 12~16 lb. Add salt and pepper to taste. Place the whole turkey in the roasting pan.
	Rack in roasting pan	2		
Turkey with Stuffing	12~16 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the turkey, about 12~16 lb. Add stuffing to the cavity of the turkey. Add salt and pepper to taste. Place the turkey with stuffing in the roasting pan.
	Rack in roasting pan	2		
Spatchcock Turkey	7~12 lb.	Refrigerated	Probe cook	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste Instructions Prepare the turkey, about 7~12 lb. Spatchcock the turkey by removing the backbone. Add salt, pepper and herbs to taste. Place the turkey with the skin side up in the roasting pan.
	Rack in roasting pan	2		

Casseroles				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Homemade Lasagna	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	<p>Ingredients 1 lb. ground beef, cooked 32 oz ricotta cheese 2 cups mozzarella cheese 1/2 cup grated parmesan cheese 2 eggs 2 24-oz jars tomato sauce 1 box no-boil lasagna sheets</p> <p>Instructions Serves 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Combine the ricotta cheese, 1 cup of mozzarella cheese and 1/4 cup of parmesan cheese in a bowl. Add the eggs and combine. 2) Spread 1 cup of tomato sauce on the bottom of the baking dish. 3) Lay down 4 lasagna sheets, then 1 cup tomato sauce and 1/2 of the ricotta cheese mixture. Top with half of the cooked meat. 4) Repeat steps 2 and 3. 5) Top with 4 more lasagna sheets and the remaining tomato sauce. 6) Sprinkle with the remaining mozzarella and parmesan cheeses. 7) Place the baking dish on the rack for the image recognition. 8) Remove the baking dish while preheating and cover with foil. 9) After preheating, place the covered baking dish on the rack. 10) When the oven beeps, remove the foil. 11) Continue baking until cooking is complete.
	13 x 9 inch baking dish	2		

62 OPERATION

Casseroles				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Homemade Mac & Cheese	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	<p>Ingredients Bread Crumb Topping 1 cup panko bread crumbs 2 tbsp unsalted butter, melted Macaroni 1 pound elbow macaroni pasta Cheese Sauce 4 tbsp unsalted butter 1/3 cup all-purpose flour 1 tsp ground mustard 1 tsp ground paprika 5 cups half and half 4 oz processed cheese 12 oz sharp white cheddar cheese, shredded 4 oz smoked gouda cheese, shredded 1 tsp Sriracha sauce</p> <p>Instructions Serves 6 Bread Crumb Topping In a bowl, combine the bread crumbs and the melted butter; set aside. Macaroni Cook the pasta in a large pot of boiling, salted water until al dente, according to the package recommendations. Drain and set aside.</p>
	13 x 9 inch baking dish	2		

Casseroles				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Homemade Mac & Cheese	1 casserole (serves 6)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	<p>Cheese Sauce</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) In the same pot the pasta was cooked in, melt the 4 tbsp butter over medium heat. Add the flour and stir to combine with the butter. 2) Stir the ground mustard and paprika into the butter-flour mixture. Cook this mixture for 2 minutes, stirring frequently. 3) Whisk in the half and half slowly to avoid lumps. 4) Bring the half and half and butter-flour mixture to a simmer, stirring occasionally all the way to the bottom of the pot. 5) Lower the heat and stir frequently for five minutes until the sauce has thickened. 6) Add the processed cheese and stir to melt it into the sauce. 7) Off the heat, add the cheddar and gouda cheeses, a little bit at a time, until all the cheeses are melted into the sauce. 8) Stir in the Sriracha sauce. 9) Add the drained pasta and stir to combine with the cheese sauce. 10) Transfer the pasta and cheese sauce mixture to a casserole dish. 11) Top evenly with the bread crumb mixture. 12) After preheating, place the baking dish in the oven.
	13 x 9 inch baking dish	2		

64 OPERATION

Casseroles				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Gratin Potatoes	1 casserole (Serves 6-8)	Room	When the oven beeps, remove the cover on the food.	<p>Ingredients</p> <p>1 tbsp unsalted butter, room temperature 1 garlic clove, smashed 2 1/2 pounds Yukon Gold potatoes or 4-5 russet potatoes, washed 2 1/2 cups heavy cream 4 oz Gruyere or Parmesan cheese, grated kosher salt and ground black pepper to taste</p> <p>Instructions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Generously butter the casserole dish. 2) Rub the smashed garlic clove all over the buttered casserole dish. 3) Cut the potatoes into 1/8 inch thick slices using a knife or a mandolin. 4) Build the dauphinoise by placing a portion of the heavy cream onto the bottom of the casserole dish. 5) Follow this with some of the sliced potatoes, the cheese, and salt and pepper. 6) Add more of the heavy cream and repeat with the potatoes, cheese, and salt and pepper. 7) Continue to build and layer the potatoes to fill the casserole dish. 8) Place the baking dish on the rack for the image recognition. 9) Remove the baking dish while preheating the oven and cover the top layer of potatoes with parchment paper. Press down on the paper so it touches the potatoes. 10) After preheating, place the covered baking dish directly on the rack. 11) When the oven beeps, remove the parchment paper.
	13 x 9 inch baking dish	2		

Pizza			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Frozen Thin Crust	1 pizza (about 18.5 oz)	Frozen	1) Remove the pizza from the packaging. 2) Place the pizza directly on the rack for the image recognition. 3) Remove the pizza while preheating the oven. 4) After preheating, place the pizza directly on the rack.
	Directly On Rack	3	
Frozen Rising Crust	1 pizza (about 29 oz)	Frozen	1) Remove the pizza from the packaging. 2) Place the pizza directly on the rack for the image recognition. 3) Remove the pizza while preheating the oven. 4) After preheating, place the pizza directly on the rack.
	Directly On Rack	3	
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8)	Room	Ingredients Dough 8 oz all-purpose flour 1/2 tbsp kosher salt 1/2 cup warm water, about 115 °F 1/8 tsp sugar 1/2 tbsp active dry yeast 1 tbsp olive oil + more for brushing Homemade Sauce 1 28-oz can of whole peeled tomatoes (preferably San Marzano) 1 6-oz can of tomato paste, 1 tbsp fresh basil, roughly chopped 2 tbsp olive oil, or olive oil blend, 1 tbsp kosher salt 1/2 tsp black pepper, 1 tbsp granulated garlic, 1 tbsp sugar ※ Store bought sauce can be used instead for simplicity. Pizza 1/2 to 3/4 cup sauce, 8 oz shredded mozzarella cheese
	Pizza Pan	3	

66 OPERATION

Pizza			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8)	Room	<p>Instructions</p> <p>Dough</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) In the bowl of an electric stand mixer, whisk together the flour and salt. 2) In a separate bowl, add the water, sugar, yeast, and olive oil. 3) Whisk together the yeast mixture. Set it aside until it foams and bubbles, about 3-5 minutes. 4) Place the mixer bowl onto the mixer stand and attach the dough hook. 5) Add the yeast mixture to the flour and begin mixing the dough on medium speed for 8 1/2 minutes. If the dough is not completely combined, mix for another minute. If the dough is sticking to the bowl, add another 1/4 cup of flour and mix for another minute. If the dough is too dry, add another 1/4 cup of water and mix for another minute. 6) Pick the dough up and begin to form a ball by gently folding the dough under itself. 7) Place onto a lightly oiled sheet pan. 8) Brush the dough ball with olive oil to keep it moist. 9) Cover with plastic wrap and allow dough to rise until doubled in size, about an hour or so. 10) Turn the dough ball onto a lightly floured surface. 11) Begin shaping the dough ball by pressing down with your fingertips into the dough to form a 6-inch-round circle. 12) Use a small amount of flour as needed to prevent sticking.
	Pizza Pan	3	

Pizza			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Homemade Pizza	14-inch pizza (serves 6~8)	Room	<p>Sauce</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Open the cans of tomatoes and empty them into a blender. 2) Roughly chop the basil. 3) Add the tomato paste, chopped basil, and spices to the blender. 4) Blend the ingredients until the sauce is well blended, about 30 seconds. <p>Pizza</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) To stretch the dough, place the dough onto a lightly floured surface and gently press into a circle, flipping several times and adding a pinch of flour if the dough is sticky. Once you have a 6- or 8-inch circle, begin rolling with the rolling pin to gently stretch the dough, turning it slightly to keep the circle shape. 2) Place your pizza dough onto a lightly floured pizza peel or nonstick pizza pan. You can cut the dough with a pizza cutter to form a circle or to make it smaller. 3) Use the dough docker to make indents in the dough. 4) These holes prevent bubbles in your pizza crust. 5) Evenly spread the sauce over the entire surface of the dough, leaving a 1-inch gap around the outer edge of the dough. 6) Place the cheese on top of the sauce. 7) Leave about a half-inch border from the sauce edge. The cheese is going to spread and will stay on top of your pizza this way. 8) Place the pizza pan or peel in the oven for image recognition. 9) Remove the pizza while preheating. 10) After preheating, place the pizza pan on the rack or use the peel to transfer the pizza to a pizza stone. 11) After cooking, cool for 5 minutes before slicing.
	Pizza Pan	3	

68 OPERATION

Pastries			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Refrigerated Croissants	2~8 EA	Refrigerated	Prepare the croissants. Roll the croissant triangles into croissant shapes. Place the croissants on the ungreased half sheet pan. Place the half sheet pan in the oven for image recognition. Remove the half sheet pan while preheating. After preheating, place the half sheet pan with the croissants back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3	
Frozen Dinner Rolls	2~6 EA	Frozen	Place the frozen dinner rolls on the half sheet pan. Place the half sheet pan in the oven for image recognition. Remove the half sheet pan while preheating. After preheating, place the half sheet pan with the frozen dinner rolls back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3	

Vegetables				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Baby Carrots	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Wash and peel (if necessary) the baby carrots. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the baby carrots on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Carrots, Diced	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Peel and cut carrots into 1/2~3/4 in. cubes. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the carrots on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
White Mushrooms	5~20 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) If desired, cut mushrooms into halves. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the mushrooms on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		

Vegetables				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Asparagus	5~20 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Trim the heartier, woody ends of the asparagus and discard. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the asparagus on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Broccoli	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Cut the broccoli into bite-size florets. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the broccoli on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Cauliflower	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Cut the cauliflower into bite-size florets. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the cauliflower on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Brussels Sprouts	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Cut brussels sprouts in half, or in quarters if they are large. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the brussels sprouts on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Beets, Diced	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Peel and cut beets into 1/2~3/4 in. cubes 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the diced beets on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		

70 OPERATION

Vegetables				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Sweet Potatoes, Diced	15~30 oz	Room		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Peel and cut sweet potatoes into 1/2~3/4 in. cubes. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the diced sweet potatoes on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Sweet Potato, Whole	1~4 EA (8 oz each)	Room		1) Wash and prick the skin all over the sweet potatoes. 2) Place the sweet potatoes directly on the rack.
	Directly On Rack	3		
Cherry Tomatoes	15~30 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Wash the cherry tomatoes. 2) Remove stems, if present. 3) Brush or lightly spray with oil. 4) Add salt and pepper to taste. 5) Place the cherry tomatoes on the half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		
Corn on the Cob	1 sheet (8~12 oz each)	Refrigerated	When oven beeps, turn food over.	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, to taste, 1/2 tsp. of oil per (1/2) piece Instructions 1) Remove husks and silk from corn cobs and cut cobs in half. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the corn on a half sheet pan. 5) When the oven beeps, turn the food over.
	1/2 Sheet Pan	3		
Green Beans	10~20 oz	Refrigerated		Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Wash the green beans. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the green beans on a half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	3		

Potatoes			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Home Fries	15~30 oz	Room	Ingredients For 15 oz of Yukon Gold potatoes 2 tbsp olive oil 1 tsp kosher salt 1/2 tsp ground black pepper 1 tsp smoked paprika 1/2 tsp garlic powder 2 tbsp chopped parsley, for garnish Instructions 1) Dice potatoes into 1" cubes and place on half sheet pan. 2) Season the potatoes with salt, spices, and olive oil. Mix thoroughly. 3) Roast for 20 min depending on the size, stirring halfway through the cooking process. 4) Garnish with fresh herbs for color and serve immediately.
	1/2 Sheet Pan	3	
Potato Wedges	15~30 oz	Room	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Wash and cut the potatoes into wedges. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the potatoes on a half sheet pan.
	1/2 Sheet Pan	2	
Smashed Potatoes	5~20 oz	Room	Ingredients Kosher salt, ground black pepper, oil to taste Instructions 1) Cook russet potatoes in boiling water for 15 minutes and then strain and chill. 2) Combine all spices in a small mixing bowl. 3) Smash the potatoes using the side of a knife to flatten. 4) Place smashed potatoes on a half sheet pan. 5) Add olive oil and seasoning.
	1/2 Sheet Pan	3	

72 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Apple Pie	9" pie (serves 6)	Room		<p>Ingredients</p> <p>Pie Crust 2 1/2 cups pastry flour, 1 tsp salt, 1 tsp sugar 2 sticks unsalted butter, cut into small pieces and well chilled 4-6 tbsp ice water, as needed</p> <p>Apples 8 tart apples, like Granny Smith 2 tbsp lemon juice, 1/4 cup sugar, 1/2 tsp ground cinnamon 1/2 tsp kosher salt, 1 tbsp unsalted butter, cut into small pieces</p> <p>Instructions</p> <p>Pie Crust</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Use a food processor with a blade attachment to combine the pastry flour, salt and sugar. 2) Add the chilled butter pieces and pulse until it resembles coarse meal. 3) Add ice cold water a tablespoon at a time and mix until the dough just comes together. 4) Turn the dough onto a lightly floured counter and bring the dough together. 5) Divide the dough into 2 equal portions and flatten each into a disk. Wrap each in plastic wrap and refrigerate for an hour.
	Pie pan directly on rack and catch pan on rack below	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Apple Pie	9" pie (serves 6)	Room		<p>Apples</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Peel, core, quarter and thinly slice the apples and place them in a large bowl. 2) Toss the apples with the lemon juice, followed by the sugar, cinnamon, and kosher salt. <p>To Assemble the Pie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) On a well floured counter, roll each pie dough out to 12 inches in diameter. Use one rolled out pie dough to line a deep pie pan. 2) Add the apples to the pie pan and dot with 1 tbsp butter. 3) Use the other pie dough to cover the filling. Tuck the top crust under the bottom crust all around. Pinch together to close. 4) Cut a few slits in the top crust to allow steam to escape. In a small bowl, combine 1 egg and 1 tbsp milk. Brush the egg wash over the top crust. 5) Place the pie in the oven for image recognition. 6) Remove the pie while preheating the oven. 7) After preheating, place the pie pan directly on the rack and a foil-lined catch pan on the rack below. 8) Cool on a rack for 1 hour before serving.
	Pie pan directly on rack and catch pan on rack below	3		

74 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Brownies	1 Pan (serves 6)	Room		<p>Ingredients 1/2 stick unsalted butter, 6 oz semisweet chocolate, chopped 1/2 cup dark brown sugar, 1 cup sugar, 3 large eggs 1/4 cup cocoa powder, 1/2 tsp kosher salt 1/2 cup + 2 tbsp all-purpose flour</p> <p>Instructions Serves 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Line an 8"x8" baking pan with parchment paper. 2) In a microwave-safe bowl, combine the butter and chocolate. 3) Microwave in short intervals and stir after each interval until melted and smooth. 4) Add the sugars and whisk until combined. 5) Add the eggs one at a time, mixing until incorporated. 6) Sift the cocoa powder, salt and flour into the bowl and mix until combined. 7) Pour the batter into the 8"x8" baking pan. 8) Place the baking pan in the oven for image recognition. 9) Remove the pan while preheating the oven. 10) After the oven preheats, place the pan back in the oven. 11) After cooking, let the brownies cool for 15 minutes in the pan before slicing.
	8x8 inch pan	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Scones	1 sheet of 24 scones	Room		<p>Ingredients 2 1/4 cups pastry flour, 2 tsp sugar, 2 tbsp + 1 tsp baking powder 4 1/2 tsp kosher salt, 3 sticks unsalted butter, chilled and cut into small pieces 6 cups all-purpose flour, 3 cups buttermilk</p> <p>Instructions Makes 24 scones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Use a food processor with the blade attachment to combine the pastry flour, sugar, baking powder and salt. 2) Add the chilled butter pieces and pulse until the mixture resembles coarse meal. 3) In a large bowl, combine the all-purpose flour with the mixture from the food processor. 4) Add the buttermilk and mix until the dough comes together. 5) Turn the dough onto a floured surface and roll out to 1 1/2 in. thick. 6) Cut the dough into the desired shape or use a round biscuit cutter. 7) Transfer the cut scones to a parchment lined half sheet pan. 8) Place the half sheet pan in the oven for image recognition. 9) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 10) After the oven preheats, place the scones back in the oven to cook.
	1/2 Sheet Pan	3		

76 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Sponge Cake	2 cakes	Room		<p>Ingredients 1 cup cake flour, 6 large eggs, separated 1 cup sugar, 3/4 cup sugar for egg yolks, 1/4 cup sugar for egg whites 2 tsp vanilla, 1/4 tsp salt</p> <p>Instructions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Grease the bottom and sides of two 9" cake pans with unsalted butter. Line the bottoms of the cake pans with parchment paper and butter the paper. Dust the pans with all-purpose flour. 2) Use an electric mixer with a whisk attachment to combine the egg yolks with 3/4 cup sugar. Beat on medium high for 5 minutes until the egg yolk mixture is thick and pale in color. 3) In a clean bowl, use an electric mixer with a whisk attachment to beat the egg whites until soft peaks form. Slowly add 1/4 cup sugar and continue beating until stiff, glossy peaks form. 4) Fold 1/3 of the yolk mixture at a time into the whipped whites. 5) Sift the cake flour over the egg mixture and gently fold it in. 6) Divide the batter equally between the pans. 7) Place the pans in the oven for image recognition. 8) Remove the pans while preheating the oven. 9) After preheating the oven, place the pans in the oven and bake. 10) Let the cakes cool for 5 minutes before inverting onto a cooling rack.
	9 in. cake pans	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Cheesecake	1 cake (serves 6~8)	Room		<p>Ingredients Cookie Crust 1 stick unsalted butter, room temperature 2 tbsp granulated sugar, 1 cup brown sugar, 1 egg 1 cup all-purpose flour, 1/4 tsp baking soda 1/8 tsp baking powder, 1/4 tsp salt Cheesecake Batter 2 lb. cream cheese, room temperature, 1 1/2 cups granulated sugar 2 eggs, 2 egg yolks, 5 tbsp heavy cream, 1/2 tsp vanilla extract</p> <p>Instructions Cookie Crust</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Preheat the oven to 350 °F in the Bake mode. 2) Pan spray and line the 9" springform cake pan with parchment paper. 3) Place the butter in the bowl of a stand mixer and begin to soften it with the paddle attachment. 4) Add the sugar and brown sugar and cream them with the butter until well blended, 3 to 5 minutes. 5) Add the egg to the mixture and combine. 6) Add the flour, baking soda, baking powder and salt to the mixer bowl and mix gently until just combined. 7) Remove the bowl from the mixer and empty it into the prepared pan. Gently press the cookie dough down to line the entire bottom of the springform pan. 8) Place the pan in the oven and bake for 20 minutes. 9) Allow the cookie to cool while preparing the cheesecake batter.
	9" springform pan in water bath	3		

78 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Cheesecake	1 cake (serves 6~8)	Room		Cheesecake Batter 1) Place the cream cheese in the bowl of a stand mixer and mix to soften it. 2) Add the sugar and mix until well combined, about 5 minutes. 3) Add the eggs and egg yolks slowly to ensure they are well combined. 4) Add the heavy cream and vanilla extract and mix until just combined. 5) Pour the batter on top of the cooled cookie crust in the springform pan. 6) Wrap the bottom of the springform pan with foil, carrying it up the sides. 7) Place the foil-wrapped springform pan into a larger casserole dish. 8) Add just enough water to the casserole dish to reach up the sides of the pan but not above the foil. 9) Place the cheesecake in the oven for image recognition. 10) Remove the cheesecake while the oven is preheating. 11) After preheating, place the casserole dish with the cheesecake in the oven and bake. 12) Allow the cake to cool in the water bath for 1 hour. After an hour, remove it from the water bath and place it in the refrigerator overnight in the springform pan.
	9" springform pan in water bath	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Chocolate Chip Cookies	36 cookies (12 to a sheet)	Room		<p>Ingredients (Makes 3 dozen cookies) 2 1/2 sticks salted butter, 1 1/4 cups brown sugar, 1 cup + 2 tbsp sugar 2 large eggs, 1 tsp vanilla extract, 3 2/3 cups all-purpose flour 1 1/4 tsp baking powder, 1 1/4 tsp baking soda 1 1/4 tsp fine sea salt, 20 oz chocolate chips</p> <p>Instructions Cooked 12 to a sheet pan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cream the butter with the sugars in an electric mixer until light, about 5 minutes. Scrape down the bowl and paddle as needed. 2) Add the eggs one at a time, mixing well after each addition. 3) Scrape down the bowl and paddle and add the vanilla. 4) Sift the flour, powder, baking soda and salt together. 5) Add the dry mixture to the wet mixture. 6) Scrape down the bowl and paddle. 7) Fold in the chocolate chips. 8) Line half sheet pans with parchment paper. 9) Scoop the cookie dough onto the pans in a 3x4 pattern. 10) Place a half sheet pan in the oven for image recognition. 11) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 12) After preheating, place the half sheet pan in the oven. Bake the cookies one half sheet pan at a time.
	1/2 Sheet Pan	3		

80 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Baguette	2 demi baguettes	Room	Steam Cook	<p>Ingredients 0.25 oz package active dry yeast, about 3/4 tbsp of yeast 11 oz water, about 100 °F 18 oz bread flour 1 tbsp of salt</p> <p>Instructions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) In a small bowl dissolve the yeast in the warm water using a whisk. 2) Add the yeast and water mixture to the bowl of an electric mixer. 3) Add the bread flour and salt to the bowl. 4) Use the dough hook to mix the dough on low speed for 7 minutes. 5) Place the dough into a bowl and let it rise for 30 minutes or until doubled in size. 6) Punch the dough down and let it rise again until doubled in size. 7) Remove the dough and place it on a work surface. 8) Divide the dough into 2 equal pieces. 9) Shape each piece into a small baguette. 10) Place the baguettes onto a parchment lined half sheet pan. 11) Cover the baguettes with plastic wrap and allow to double in size. 12) After the baguettes have doubled in size, use a serrated knife and slash each baguette with 3 four inch long, half inch deep, diagonal slashes. 13) Place the baguettes on the half sheet pan. 14) Place the half sheet pan in the oven for image recognition. 15) Remove the half sheet pan while preheating the oven. 16) After preheating, place the half sheet pan back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3		

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Fruit Tart	1 tart	Room		<p>Ingredients</p> <p>Tart Dough 2 cups all-purpose flour, 1 1/2 tbsp sugar, 1 tbsp brown sugar 1 1/2 sticks unsalted butter, cold and cut into small pieces 1 whole egg, 1 egg yolk, 2 tbsp ice water</p> <p>Pastry Cream 2/3 cup sugar, 1/4 cup cornstarch pinch of kosher salt, 2 large eggs, 2 cups milk 2 tbsp unsalted butter, cut into small pieces, 2 tsp vanilla</p> <p>Instructions</p> <p>Tart Dough</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Place the flour and sugars into the work bowl of a food processor and pulse to combine. 2) Add the cold pieces of butter and pulse until the mixture resembles coarse meal. 3) Add the whole egg, egg yolk and the ice water and pulse until the dough just forms a ball. 4) Remove from the work bowl and form into a disc. Wrap the dough in plastic wrap and place it in the refrigerator while the filling is being made. <p>Pastry Cream</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) In a saucepan, combine the sugar and milk. Gently warm it to a lazy simmer. 2) In a bowl, combine the eggs, cornstarch, salt and vanilla. Add the warm milk mixture to the egg mixture in small amounts to temper the eggs and avoid cooking them. 3) Return everything back to the saucepan and cook the custard until it thickens and begins to bubble. 4) Strain through a fine mesh strainer and stir in the butter. Cool the pastry cream to room temperature before using.
	Tart pan	3		

82 OPERATION

Desserts				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Fruit Tart	1 tart	Room		To Assemble the Tart
	Tart pan	3		<ol style="list-style-type: none"> 1) Remove the tart dough from the refrigerator. 2) Place the dough on a lightly floured work surface. 3) Sprinkle a little more flour on the dough and roll the dough out to 1/8" thick. 4) Gently spray the tart pan with pan spray and line the tart pan with the dough. 5) Place the tart pan in the oven for image recognition. 6) Remove the tart pan while preheating the oven. 7) After preheating the oven, place the tart pan back in the oven. 8) After cooking, allow the tart shell to cool completely before adding the pastry cream and decorating with fresh fruit.
Muffins	1 Pan	Room		<p>Ingredients 2 cups all-purpose flour, 1/2 cup sugar, 2 tsp baking powder 1/2 tsp kosher salt, 3/4 cup milk 1/2 cup unsalted butter, melted and cooled, 2 large eggs</p> <p>Instructions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Line a muffin pan with paper liners and set aside. 2) In a small bowl, whisk the flour, sugar, baking powder, and salt together. 3) In a medium bowl, whisk the milk, butter, and eggs together until well combined. 4) Add the dry ingredients to the wet ingredients and stir with a silicone spatula just until combined. 5) Divide the batter evenly between the muffin cups. 6) Place the muffin pan in the oven for image recognition. 7) Remove the muffin pan while preheating the oven. 8) After preheating is done, place the muffin pan in the oven.
	Muffin pan	3		

Toast				
Menu	Amount	Food Temp.	Remark	Instructions
	Cookware	Rack Position		
Bagels	2~4 EA	Room		Slice the bagels in half along the narrow edge. Place the bagels with the inner side up on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		
Bread Slices	2~4 EA	Room	When oven beeps, turn food over	Place bread slices on the grid on the broiler pan. When the oven beeps, flip the bread over.
	Grid on broiler pan	3		
English Muffins	2~4 EA	Room		Slice the English muffins in half along the narrow edge. Place the English muffins with the inner side up on the grid on the broiler pan.
	Grid on broiler pan	3		

Frozen Products				
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions	
	Cookware	Rack Position		
Chicken Nuggets	10~40 EA (0.6 oz each)	Frozen	Place frozen chicken nuggets on the LG air fry tray with a catch pan below.	
	Air Fry Tray	3		
Chicken Tenders	6~24 EA (1 oz each)	Frozen	Place frozen chicken tenders on the LG air fry tray with a catch pan below.	
	Air Fry Tray	3		
Mozzarella Sticks	6~24 EA (1 oz each)	Frozen	Place frozen mozzarella sticks on the LG air fry tray with a catch pan below.	
	Air Fry Tray	3		
Mac & Cheese	1 casserole (40oz)	Frozen	<ol style="list-style-type: none"> 1) Remove casserole from packaging. 2) Place the casserole on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the casserole and half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place the half sheet pan with the frozen mac and cheese back in the oven. 	
	1/2 Sheet Pan	3		
Burritos	2~8 EA (5 oz each)	Frozen	<ol style="list-style-type: none"> 1) Remove burritos from packaging. 2) Place the burritos on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the burritos and the half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place half sheet pan with burritos back in the oven. 	
	1/2 Sheet Pan	3		

84 OPERATION

Frozen Products			
Menu	Amount	Food Temp.	Instructions
	Cookware	Rack Position	
Biscuits	5~20 EA (2 oz each)	Frozen	Remove the package and place the frozen biscuits on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Tater Tots	1~4 servings	Frozen	Place the frozen tater tots on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 12 oz.
	Air Fry Tray	3	
French Fries Straight	1~4 servings	Frozen	Place frozen french fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 5 oz.
	Air Fry Tray	3	
French Fries Crinkle	1~4 servings	Frozen	Place frozen french fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 8 oz.
	Air Fry Tray	3	
Hash Browns Patties	4~16 EA (2.3 oz each)	Frozen	Place frozen hash browns on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Sweet Potato Fries	1~4 servings	Frozen	Place frozen sweet potato fries on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 6 oz.
	Air Fry Tray	3	
Onion Rings	1~4 servings	Frozen	Place frozen onion rings on the LG air fry tray with a catch pan below. 1 serving is about 5 oz.
	Air Fry Tray	3	
Breaded Fish Fillets	4~16 EA (2 oz each)	Frozen	Place frozen breaded fish fillets on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	
Breakfast Sausages	6~24 EA (1 oz each)	Frozen	Place frozen breakfast sausages on the LG air fry tray with a catch pan below.
	Air Fry Tray	3	

CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

My Recipe Mode

For frequently used cooking menus, you can combine up to three different temperatures and cooking modes into one hot key.

Creating My Recipe

- When combining two or more cooking modes, a cooking time or probe temperature must be set before selecting an additional cooking mode.
- The Probe function cannot be used with the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, Rapid Heat Roast +, Warm, or Proof modes.

- 1 Press **LOWER OVEN** and press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.
- 2 Press **CREATE** to make a new hot key.
- 3 Select a cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
- 4 Press **SET COOK TIME** or **SET PROBE**.
- 5 If there are no additional cooking stages, press **DONE**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the previous stage. Then press **ADD COOK STAGE**.
- 6 Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then press **DONE**.
- 7 Enter a name for your recipe using the keyboard and press **SAVE**.
- 8 The recipe name is added to the **MY RECIPES** menu.

NOTE

- If the probe was inserted in the oven jack to add a probe temperature, remember to remove it.
- After the steam mode is used for 8 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press **OK** to run the Descaling function.
- Proofing doesn't operate when the oven is above 125 °F (52 °C).
- If using Proof after cooking, wait for the oven to cool first.
- The **Proof** mode can only be set as a first stage (cook mode 1), not as part of second stage cooking.

Editing My Recipe

- The Edit function cannot add or remove cooking stages to a recipe. Only the oven temperature, probe temperature and cook time can be changed.

- 1 Press **LOWER OVEN** and press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.
- 2 Select the recipe to edit and then press the pencil icon at the bottom left of the screen.
- 3 Edit the settings for the first cooking stage and press **DONE** to proceed to the next cooking stage, if any.
- 4 Edit the next cooking stage, press **DONE**, and proceed through all cooking stages in the same way.
- 5 Once the last cooking stage has been edited, enter a new name for the recipe or keep the previous name. Then press **SAVE**.

Deleting My Recipe

- 1 Press **LOWER OVEN** and press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.
- 2 Select the recipe and press the trash can icon at the bottom left of the screen.
- 3 Press **YES**.

Remote Start Mode

If the appliance is connected to a home Wi-Fi network, any manual cooking mode on the oven can be started or stopped using the **LG ThinQ** smartphone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

- 1 If preheating, open the oven door to make sure the oven is empty and do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.

86 OPERATION

- 2 Press **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Press **Remote Start** on the first Settings screen, and then press **ON**. Follow the instructions on the popup that opens in the display.
- 3 Follow the instructions in the **LG ThinQ** smartphone app for using the **Remote Start** function.

WARNING

- Use caution when cooking with Remote Start. Excessive soil or items improperly stored in the oven can cause fires or damage the oven. If the oven is misused, it could malfunction or cause injuries.
- Do not store or use flammable materials in or near the oven.

NOTE

- **Remote Start** is disconnected in the following situations:
 - **Remote Start** is never set up in the smartphone app.
 - The **Remote Start** status is "ready".
 - **Remote Start** experiences a problem during operation.
- The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smartphone app to select the Wi-Fi network or register the product again.
- A faulty Wi-Fi connection could delay the **Remote Start** function.
- Disconnect the probe if attached.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with Wi-Fi.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

- **SpeedClean™**
 - Allows you to set **SpeedClean™** alerts, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using **SpeedClean™** versus self clean cycles.
- **Scan to Cook**
 - Scan the barcode on a ready-made meal using the **LG ThinQ** application and send the recommended or customized cooking instructions straight to your oven. **Remote Start** must be activated on the oven to use Scan to Cook.
- **Smart Diagnosis™**
 - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Settings**
 - Allows the user to change oven settings, including the hour mode, preheat alarm light, beeper volume, temperature units, convection auto conversion, thermostat adjustment and language.
- **Remote Start**
 - Remotely start every manual cooking modes or turn off the oven.
- **Monitoring**
 - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time on the smartphone.
- **Product Notifications**
 - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
 - You can set the timer from the application.

NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the

connected appliance from the **LG ThinQ** application and connect it again.

- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

ENGLISH

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

Scan the QR code attached to the product using the camera or a QR code reader application on your smartphone.



Models without QR Code

- 1** Search for and install the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone.
- 2** Run the **LG ThinQ** application and sign in with your existing account or create an LG account to sign in.
- 3** Touch the add (+) button on the **LG ThinQ** application to connect your LG appliance. Follow the instructions in the application to complete the process.

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.

88 SMART FUNCTIONS

NOTE

- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.

RF Module Specifications

Type	Frequency Range	Output Power (Max.)
Wi-Fi	2412 MHz - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 MHz - 2480 MHz	< 30 dBm

FCC Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules for transmitter module and part 18 of the FCC Rules for this equipment. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful

interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device (transmitter module contained in this product) complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference and
- (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications in construction of this device which are not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

Supplier's Declaration of Conformity

47 CFR §2.1077 Compliance Information

Trade Name	LG
------------	----

Responsible Party	LG Electronics USA, Inc.
Address	111 Sylvan Avenue North Building Englewood Cliffs, NJ 07632
Email	lg.environmental@lge.com

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code that is contained in this product, under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses that have the obligation to disclose source code, and to access all referred license terms, copyright notices and other relevant documents, please visit <https://opensource.lge.com>.

SIGNATURE KITCHEN SUITE will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com.

This offer is valid to anyone in receipt of this information for a period of three years after our last shipment of this product.

Smart Diagnosis™ Feature

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

NOTE

- For reasons not attributable to **LGE's** negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

- 1** Press **SETTINGS**, located at the center bottom of the main display screen. Swipe to the third settings screen and select **Smart Diagnosis™**. Follow the instructions in the display.
 - Do not press any other buttons or icons on the display screen.
- 2** Press **Start**.
- 3** Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

MAINTENANCE

Cleaning

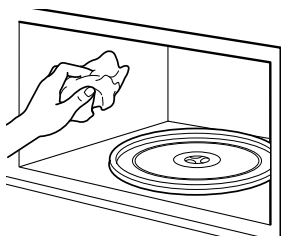
General Cleaning Tips

- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.

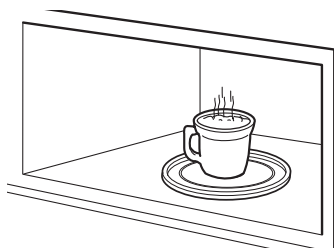
Cleaning the Interior of the Upper Oven

Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth. Use only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. Keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed.

Wipe well with a clean cloth. Over time, stains can occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.



For stubborn soil, boil a cup of water in the oven for 2 to 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, boil a cup of water with some lemon juice or vinegar in it.



Interior

Do not use oven cleaners to clean the oven cavity. Use the product's **Speed Clean** function regularly to clean light soil. For stubborn soil, use the **Self Clean** function (on some models) or clean manually using the following tips.

- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at local stores, can also help improve cleaning.

CAUTION

- Do not use oven cleaners, harsh chemical cleaners, bleach, vinegar, steel scouring pads, or abrasive pads or cleansers to clean the oven, as they can permanently damage the oven surface.
- Do not clean the gasket.

Exterior

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, disconnect power to the appliance. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

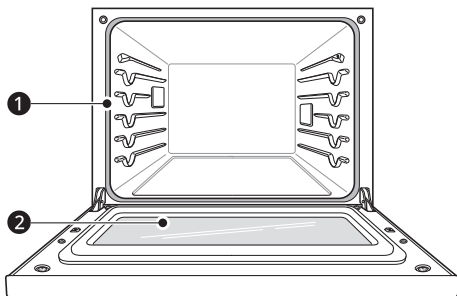
- 1 Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
- 2 Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- 3 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 4 Repeat as necessary.

NOTE

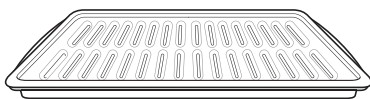
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Oven Door**CAUTION**

- Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



- 1 Don't hand clean oven door gasket
- 2 Do hand clean door

Broiler Pan and Grid

- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the appliance.

- Do not clean the broiler pan or grid in a self cleaning mode. (Available on some models)
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the **Self Clean** cycle and **SpeedClean**.

- 1 Clean with a mild, abrasive cleaner.
 - Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck.
- 2 Rinse with clean water and dry.

NOTE

- If the racks are cleaned using the **Self Clean** cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the **Self Clean** cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of vegetable oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

Oven Cavity

DO NOT use oven cleaners.

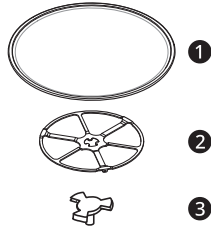
NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). Food spills should be cleaned when the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

Glass Tray and Rotating Ring

To clean the glass tray and rotating ring, wash in mild, sudsy water.

92 MAINTENANCE

For heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge.



- ❶ Glass tray
- ❷ Rotating ring
- ❸ Shaft

NOTE

- The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.

SpeedClean (Lower Oven Only)

SIGNATURE KITCHEN SUITE's SpeedClean enamel technology provides two cleaning options for the inside of the oven. The **SpeedClean** feature takes advantage of **SIGNATURE KITCHEN SUITE's** new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using **ONLY WATER** for just 10 minutes in low temperatures to help loosen **LIGHT** soils before hand cleaning.

While **SpeedClean** is quick and effective for small and **LIGHT** soils, the **Self Clean** feature can be used to remove **HEAVY**, built up soils. The intensity and high heat of the **Self Clean** cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense **Self Clean** process, your **SIGNATURE KITCHEN SUITE** oven gives you the option of cleaning with **LESS HEAT**, **LESS TIME**, and virtually **NO SMOKE OR FUMES**. You can reduce energy use by cleaning light oven soils with the **SpeedClean** feature instead of **Self Clean**.

When needed, the oven still provides the **Self Clean** option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the **Self Clean** cycle.

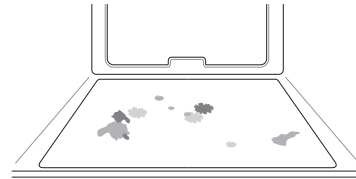
Benefits of SpeedClean

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- **SpeedClean** only uses water; no chemical cleaners

- Makes for a better **Self Clean** experience.
 - Delays the need for a **Self Clean** cycle
 - Minimizes smoke and odors
 - Can allow shorter **Self Clean** time

When to Use SpeedClean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Small drops or spots
- Types of soils: Cheese or other ingredients
- Common food items that can soil your oven: Pizza

Case 2

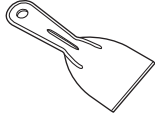
- Soil pattern: Light splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Steaks, broiled / Fish, broiled / Meat roasted at low temperatures

SpeedClean Instruction Guide

NOTE

- Allow the oven to cool to room temperature before using the **SpeedClean** cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), the **SpeedClean** cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- The oven should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the **SpeedClean** cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the **SpeedClean** cycle.
- Do not open the oven door during the **SpeedClean** cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.

- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.
- 2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



- Suggested plastic scrapers:
 - Hard plastic spatula
 - Plastic pan scraper
 - Plastic paint scraper
 - Old credit card

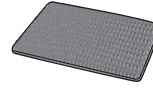
- 3 If cleaning the lower oven, fill the steam feeder tank to the maximum fill line with water.
- 4 Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen.
- 5 Press **START**. The remaining time appears in the display.

CAUTION

- Some surfaces may be hot after the **SpeedClean** cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the **SpeedClean** cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

- 6 A tone will sound at the end of the 10-minute cycle. Press **STOP** in the display, and press **YES**. to clear the display and end the tone.
- 7 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.

- 8 Clean the oven cavity immediately after the **SpeedClean** cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)



NOTE

- Do not use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

- 9 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

- 10 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.
 - If stubborn soils remain after multiple **SpeedClean** cycles, run the **Self Clean** cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the **Self Clean** cycle. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for further details.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting **SpeedClean**, press **STOP** in the display, and press **YES**. Wait for the oven to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another **SpeedClean** cycle.
- The cavity gasket may be wet when the **SpeedClean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the **SpeedClean** cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

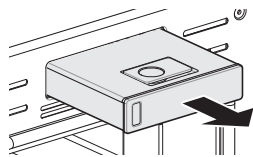
94 MAINTENANCE

Self Clean (Lower Oven Only)

The **Self Clean** cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the **Self Clean** cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled. During **Self Clean**, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Clean only parts listed in manual. Remove the steam feeder tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
 - If oven racks are left in the oven cavity during the **Self Clean** cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
 - If you don't remove the steam feeder tank from the oven, a beep sounds and the **Self Clean** cycle does not start.



- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light cover is in place and the oven light is off.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.

⚠ WARNING

- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.


⚠ CAUTION

- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.

- The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a **Self Clean** cycle. Avoid touching the door, window or oven vent area during a **Self Clean** cycle.
- Do not leave small children unattended near the appliance. During the **Self Clean** cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the **Self Clean** cycle of any oven.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the **Self Clean** cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

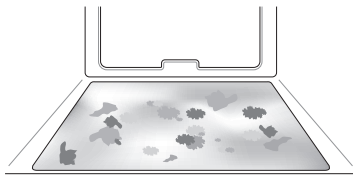
NOTE

- The oven light cannot be turned on during a **Self Clean** cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a **Self Clean** cycle is complete.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the cooling fan to operate during the **Self Clean** cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one **Self Clean** cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a **Self Clean** cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- After a **Self Clean** cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.
- The **Self Clean** cycle cannot be started if the **Control Lock** feature is active.
- Once the **Self Clean** cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock  indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed **Self Clean** can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the cooling fan keeps operating until the oven has cooled down.

When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



Case 1

- Soil pattern: Medium to heavy splatter
- Types of soils: Fat/grease
- Common food items that can soil your oven: Meat roasted at high temperatures

Case 2

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Filling or sugar based soils
- Common food items that can soil your oven: Pies

Case 3

- Soil pattern: Drops or spots
- Types of soils: Cream or tomato sauce
- Common food items that can soil your oven: Casseroles

NOTE

- The **Self Clean** cycle can be used for soil that has been built up over time.

Setting Self Clean

The **Self Clean** function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	3-Hour
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
- 3 Select the desired cycle time.
- 4 If desired, scroll to set a delayed start time or press the number pad icon to enter the start time directly.

Number pad icon	
-----------------	---

- 5 Press **START**. The remaining time or the delayed start time appears in the display.


96 MAINTENANCE

- 6** Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays.
- You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

- Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.
- It may become necessary to cancel or interrupt a **Self Clean** cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press **STOP** in the display.

During Self Clean

- The **Self Clean** cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the **Self Clean** cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when  is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

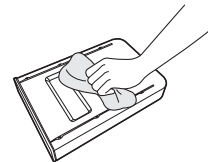
- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

Cleaning the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is used during the steam cooking functions. Use filtered, softened water if possible.

NOTE

- After using the steam function, the steam feeder tank should be drained. To avoid bacteria or odors, clean and dry the steam feeder tank after every use.
- Do not clean in a dishwasher.
- If the steam feeder tank does not slide in as smoothly as it should, clean the bottom of the tank.



Hard Water Scale

If hard water is used in the steam feeder tank, the steam generator may become clogged with hard water scale. In areas with hard water, run the Descaling function frequently or use softened water.

Cleaning Scale on Lower Oven Bottom

To remove mineral deposits that remain on the oven bottom after using the steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution. For more stubborn or extensive scaling, use the Descaling function.

Descaling

Use this function to remove the white deposits that form after the steam generator is used for a long period.

The Descaling function runs for 1 hour 43 minutes. Water will come out of the steam generator while it is being cleaned.

For instructions on removing and filling the steam feeder tank, see "Using the Steam Feeder Tank."

Setting Descaling

- Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).

- 2 Insert the steam feeder tank into the slot over the lower oven cavity and push it in until it clicks into place.
 - 3 Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen.
 - 4 After 1 hour 43 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
 - 5 Insert the tank and start the Rinsing function.
 - 6 Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.
- 3 Press **Steam Maintenance** and press **Drying**.
 - 4 Press **START** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Using Evaporation Function (Lower Oven Only)

Use the Evaporation function to dry the oven cavity after a steam cooking cycle. Evaporation runs for 12 minutes.

Setting Evaporation

- 1 Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen.
- 2 Press **Steam Maintenance** and press **Evaporation**.
- 3 Press **START** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

Periodic Maintenance

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 25-watt halogen bulb for ovens.

⚠ WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the appliance at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- Wear gloves while changing the oven light. Glass fragments from broken bulbs can cause risk of injury.
- Gently twist the screwdriver blade while changing the oven light. If you apply force, the glass or oven may crack.

NOTE

- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- If water remains on the oven bottom after descaling, it can leave a residue after the oven is used. To remove the residue, see the instructions under "Cleaning Scale on Oven Bottom."
- After running the Descaling function, clean the steam feeder tank.

Drying the Oven Interior (Lower Oven Only)

The Drying function removes residual water inside the steam generator. The function takes a little over 1 minute and runs automatically after any steam cooking cycle. The Drying function can also be started manually, if needed.

Setting Drying

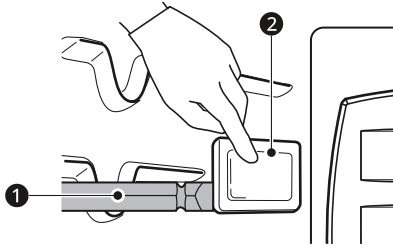
- 1 Make sure that the steam feeder tank is empty.
- 2 Press **LOWER OVEN** and press **CLEANING** in the cooking mode screen.

- 1 Unplug the oven or disconnect power.

- 2 Remove the oven racks.

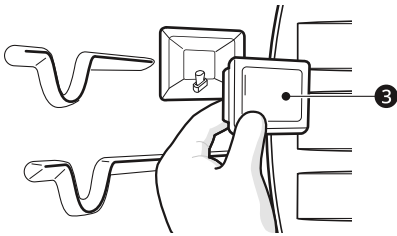
98 MAINTENANCE

- 3** Slide a flat blade screwdriver **1** between the housing and the glass light cover **2**.



- 4** Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.

- 5** Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover **3**.



- 6** Remove the bulb from the socket.
- 7** Replace the bulb, and reassemble the light cover by snapping it back into place.
- 8** Plug in the oven or reconnect power.

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

About the Upper Oven

Q: Can I use a rack in my upper oven to reheat or cook on two levels at once?

A: Only use the rack that is supplied with your upper oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven.

Q: Will the upper oven be damaged if it operates while empty?

A: Yes. Never operate the oven while it is empty or without the glass tray.

Q: Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

A: No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.

Q: Why do I see a light reflection around the outer case?

A: This light is from the upper oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven.

Q: What are the various sounds I hear when the upper oven is operating?

A: The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven's magnetron ON and OFF.
The heavy hum and clunk is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch. The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF.

Q: Can my upper oven be damaged if food is cooked for too long?

A: Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and even possibly fire, and damages the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.

Q: Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?

A: Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle. The amount of standing time depends upon the density of the foods.

Q: Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator?

A: As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.

Q: Can I use either metal or aluminum pans in my upper oven?

A: Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), and shallow foil trays (if tray is $\frac{3}{4}$ inch deep and filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.

Q: Sometimes the door of my upper oven appears wavy. Is this normal?

A: This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.

Q: Why does the glass tray not move?

100 TROUBLESHOOTING

- A: The correct side of the tray should be facing up and the tray should sit firmly on the center hub. The support is not operating correctly. Reinstall the glass tray and restart the oven. Cooking without the glass tray can give you poor results.
- Q: Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.**
- A: As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking.
- Q: What does standing time mean?**
- A: Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes.
- Q: Can I pop popcorn in my upper oven? How do I get the best results?**
- A: Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn button. Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.
- Q: Why does steam come out of the air exhaust vent?**
- A: Steam is normally produced during cooking. The upper oven has been designed to vent steam out of the top vent.

About the Lower Oven

- Q: My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?**
- A: No. Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the **Changing Settings** section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.
- Q: Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?**
- A: Your new appliance is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.
- Q: Why is the time flashing?**
- A: This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, touch any button and reset the clock if needed.
- Q: During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?**
- A: Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.
- Q: Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?**
- A: Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a foil-lined sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)
- Q: Can I use aluminum foil on the racks?**

- A: Do not cover racks with aluminum foil. Covering entire racks with foil restricts air flow, leading to poor cooking results. Use a sheet pan lined with foil under fruit pies or other acidic or sugary foods to prevent spillovers from damaging the oven finish.

⚠ CAUTION

- Foil may be used to wrap food in the oven, but do not allow the foil to come into contact with the exposed heating/broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

Q: Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle? (On some models)

A: No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a **Self Clean** cycle.

Q: What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

A: Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the sides of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

Q: Why aren't the function buttons working?

A: Make sure that the appliance is not in **Control Lock** mode. The lock  will show in the display if **Control Lock** is activated. To deactivate **Control Lock**, refer to the **Control Lock** section.

Q: My appliance is still dirty after running the SpeedClean cycle. What else should I do?

A: The **SpeedClean** cycle only helps to loosen light soils in your appliance to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your appliance is required after running the **SpeedClean** cycle.

Q: I tried scrubbing my oven after running SpeedClean, but some soils still remain. What can I do?

A: The **SpeedClean** feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the **SpeedClean** process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the **Self Clean** feature to thoroughly clean your oven.

Q: Soils on my oven walls are not coming off. How can I get the oven walls clean?

A: Soils on the side and rear walls of your appliance may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the **SpeedClean** process with more than the $\frac{1}{4}$ cup (2 oz or 60 ml) of spray recommended.

Q: Will SpeedClean get all of the soils and stains out completely?

A: It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. If stubborn or built-up stains remain, use the **Self Clean** feature. Refer to the **Self Clean** section of your owner's manual.

Q: Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?

A: Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. For these stubborn soils, the **Self Clean** cycle is recommended. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for details.

Q: Is it safe for my convection fan or heater element to get wet during SpeedClean?

A: Yes. The convection fan or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

102 TROUBLESHOOTING

Q: I see smoke coming out of my appliance's vents during SpeedClean. Is this normal?

A: This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during **SpeedClean**, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

Q: How often should I use SpeedClean?

A: **SpeedClean** can be performed as often as you wish. **SpeedClean** works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the **SpeedClean** section in your owner's manual for more information.

Q: What is required for SpeedClean?

A: A plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new appliance.

Q: How can I help keep children safe around the appliance?

A: Children should be supervised around the appliance whenever it is in use, and after use until surfaces have cooled. You can also use the **Control Lock** feature to help prevent children from accidentally turning on the oven. The **Control Lock** feature disables most control panel buttons. Consult the **Control Lock** section of your owner's manual for details. (In models without a **Self Clean** option, the **Control Lock** feature locks the controls but does not lock the oven door.)

Common

Q: Should I broil with the door open or closed?

A: Your oven isn't designed for open door broiling. If you broil with the oven door open, it can damage the oven knobs and display.

Before Calling for Service

Review this section before calling for service; doing so will save you both time and money.

Cooking

ENGLISH

Problem	Possible Cause & Solution
Arcing or Sparking	Cookware is not microwave safe. <ul style="list-style-type: none"> When in doubt, test cookware before use.
	Do not operate oven while empty. <ul style="list-style-type: none"> Place the food in the oven.
Unevenly Cooked Foods, Overcooked Foods, Undercooked Foods, Improper Defrosting	Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking. <ul style="list-style-type: none"> See the Cooking Tips in the Operating the Upper Microwave Oven section.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking.	The oven door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> Check that the oven door is firmly closed.
Oven will not work	Plug on appliance is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	Cooking foods with high moisture produces steam. <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Appliance does not operate.	Cord is not plugged in correctly. <ul style="list-style-type: none"> Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
	Service wiring is not complete. <ul style="list-style-type: none"> Contact your electrician for assistance.
	Power outage. <ul style="list-style-type: none"> Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven smokes excessively during broiling.	Control not set properly. <ul style="list-style-type: none"> Follow instructions under Setting Oven Controls.
	Meat too close to the element. <ul style="list-style-type: none"> Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
	Meat not properly prepared. <ul style="list-style-type: none"> Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.
	Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. <ul style="list-style-type: none"> Always place the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan.

104 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
Oven smokes excessively during broiling.	<p>Grease has built up on oven surfaces. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</p> <ul style="list-style-type: none"> Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly	<p>Oven controls improperly set.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	<p>Rack position is incorrect or the rack is not level.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	<p>Incorrect cookware or cookware of improper size being used.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	<p>Oven sensor needs to be adjusted.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the "Adjusting the Oven Temperature" section in the Operation chapter.
Food does not broil properly	<p>Oven controls improperly set.</p> <ul style="list-style-type: none"> Make sure you select the Broil mode properly.
	<p>Improper rack position being used.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the Broiling Guide.
	<p>Cookware not suited for broiling.</p> <ul style="list-style-type: none"> Use broiling pan and grid.
	<p>Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	<p>In some areas the power voltage may be low.</p> <ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 5-7 minutes. See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	<p>Oven sensor needs to be adjusted.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the "Temperature Adjustment" section in the Operation chapter.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	<p>Excessive soil.</p> <ul style="list-style-type: none"> Turn off the Self Clean function. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the self clean.
Burning or oily odor emitting from the vent	<p>This is normal in a new oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> This will disappear in time. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section. (On some models)
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<p>This happens when cooking foods high in moisture.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
	<p>A very wet cloth was used when cleaning the window.</p> <ul style="list-style-type: none"> Do not use too much water when cleaning the window.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	<p>Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Oven will not steam cook	<p>Improper assembly</p> <ul style="list-style-type: none"> Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.
	<p>The drain in the steam feeder tank may be clogged with hard water scale.</p> <ul style="list-style-type: none"> If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.

Problem	Possible Cause & Solution
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking	<p>During steam cooking, the water in the steam feeder tank is transferred to the bottom of the oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking	<p>Using hard water in the steam feeder tank can result in hard water scale on the oven bottom.</p> <ul style="list-style-type: none"> To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
The sous vide module beeps during operation	<p>This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fill the steam feeder tank to the recommended level before using.

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Oven control beeps and displays any F code error.	<p>Electronic control has detected a fault condition.</p> <ul style="list-style-type: none"> Turn off the oven function you are using to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number and call for service. <ul style="list-style-type: none"> [Case 1] Code: F-9 Cause: Oven not heating (upper oven) [Case 2] Code: F-19 Cause: Oven not heating (lower oven)
🔒 is on in the display when you want to cook	<p>The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Oven light does not work.	<p>It is time to replace the bulb or the bulb is loose.</p> <ul style="list-style-type: none"> Replace or tighten bulb. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.
Cooling fan continues to run after oven is turned off.	<p>The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.</p> <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Oven will not Self Clean.	<p>The oven temperature is too high to set a Self Clean operation.</p> <ul style="list-style-type: none"> Allow the appliance to cool and reset the controls.
	<p>Oven controls improperly set.</p> <ul style="list-style-type: none"> See the Self Clean section.
	<p>A Self Clean cycle cannot be started if oven door is open.</p> <ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	<p>Oven is too hot.</p> <ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
	<p>The control and door may be locked.</p> <ul style="list-style-type: none"> Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock 🔒 is no longer displayed.

106 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause & Solution
The oven is not clean after a Self Clean cycle	Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> See the Self Clean section.
	Oven was heavily soiled. <ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
Convection fan stops (On some models)	Convection fan stops during a convection bake cycle. This allows for more even heating during the cycle. <ul style="list-style-type: none"> This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed time is flashing (On some models)	This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. <ul style="list-style-type: none"> Press the Clock key and reset the time, or press any key to stop the flashing.
Oven racks are difficult to slide (On some models)	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. <ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Noises

Problem	Possible Cause & Solution
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. <ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Fan noise	A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> This is normal.

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. <ul style="list-style-type: none"> Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	Mobile data for your smartphone is turned on. <ul style="list-style-type: none"> Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting the appliance.
	The wireless network name (SSID) is set incorrectly. <ul style="list-style-type: none"> The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
	The router frequency is not 2.4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer.
	The appliance and the router are too far apart. <ul style="list-style-type: none"> If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). <ul style="list-style-type: none">• Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name.<ul style="list-style-type: none">- If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345.- If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

108 LIMITED WARRANTY**LIMITED WARRANTY****USA****TERMS AND CONDITIONS**

Should your **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Oven ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, SIGNATURE KITCHEN SUITE will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product ("You") and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

WARRANTY PERIOD	SCOPE OF WARRANTY	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from the date of original retail purchase.	Parts and Labor (internal / functional parts only)	SIGNATURE KITCHEN SUITE will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).
Ten (10) years from the date of original retail purchase	Inverter Magnetron Only	

- Replacement Products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement Products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Replaced Product or part(s) will be the property of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL SIGNATURE KITCHEN SUITE OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. SIGNATURE KITCHEN SUITE'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner's manual.

- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of nature, or any other causes beyond the control of **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the Product was not properly installed.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, or any other products or services that were not authorized by **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- Damage or missing items to any display or open box Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g., commercial or industrial use) or contrary to the Product owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs, or the removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or not installed in accordance with the Product Owner's manual.
- Accessories, removable components, or consumable parts (e.g. Shelves, door bins, drawers, water/air filters, racks, light bulbs, batteries, etc., as applicable), except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by You.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call [1-855-790-6655](tel:1-855-790-6655) and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.signaturekitchensuite.com>.

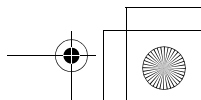
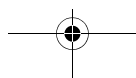
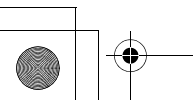
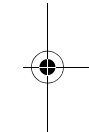
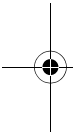
Or by mail: **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION

<p>To Prove Warranty Coverage</p>	<p>Retain your Sales Receipt to prove date of purchase. A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.</p>
<p>To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance</p>	<p>Call 1-855-790-6655 (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: www.signaturekitchensuite.com or by mail: SIGNATURE KITCHEN SUITE Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC</p>

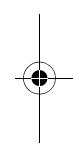
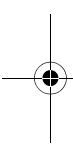


110 Memo



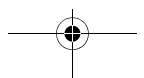
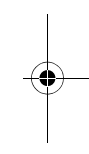
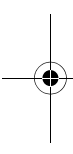


Memo 111





112 Memo



Escanee el código QR para ver el manual.



MANUAL DEL PROPIETARIO **HORNO DE PARED COMBINADO**

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

ESPAÑOL

SKSCV3012MT

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2024 Signature Kitchen Suite. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

- 4 Precauciones para evitar una posible exposición a niveles excesivos de energía de microondas
- 4 Mensajes de Seguridad

4 ADVERTENCIA

- 4 Seguridad técnica
- 6 Instalación
- 6 Funcionamiento
- 7 Mantenimiento
- 8 Riesgo de incendio y materiales inflamables
- 8 Horno de microondas
- 9 Interferencia con equipos inalámbricos/ radio/TV
- 10 Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

11 PRECAUCIÓN

- 11 Funcionamiento
- 11 Mantenimiento

13 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

13 Características del producto

- 13 Interior/exterior
- 13 Accesorios

16 FUNCIONAMIENTO

16 Funcionamiento del panel de control

- 16 Funciones del panel de control
- 17 Consejos para el ahorro de energía

17 Cambio de configuraciones

- 17 Comenzar
- 18 Configuración
- 18 Inicio rápido del microondas
- 19 Bloqueo de control
- 19 Fecha y hora
- 19 Temas de reloj
- 20 Cámara
- 20 Wi-Fi

- 20 Inicio remoto
- 20 Modo Sabbath
- 21 Brillo
- 21 InstaView
- 22 Pantalla
- 22 Conversión automática a convección
- 22 Idioma
- 23 Volumen
- 23 Luz de finalización de precalentamiento
- 23 Ajuste de temperatura
- 23 Unidades de temperatura
- 24 Smart Diagnosis™
- 24 Restablecimiento de datos de fábrica
- 24 Licencia de código abierto
- 24 Enfriamiento del horno
- 24 Temporizador

25 Funcionamiento del horno de microondas superior

- 25 Antes de usar
- 25 Guía de utensilios de cocina del microondas
- 27 Consejos para cocinar
- 28 Modo de Inicio rápido de microondas
- 28 Niveles de potencia de microondas
- 29 Modo Microwave (Microondas)
- 29 Modo Defrost (Descongelamiento)
- 30 Modo Popcorn (Palomitas de maíz)
- 31 Modo Broil (Asar)
- 32 Modo Convection Bake (Hornear por convección)
- 32 Modo Soften (Ablandar)
- 33 Modo Melt (Derretir)
- 34 Modo Warm (Calentar)
- 34 Modo Proof (Leudar)
- 34 Modo Sensor Cook (Cocción por sensor)
- 36 Modo Auto Cook (Cocción automática)
- 38 Modo Speed Cook (Cocción rápida)

39 Funcionamiento del horno inferior

- 39 Antes de usar el horno
- 40 Uso de los estantes estándar del horno y estante desplazable
- 40 Uso de los estantes deslizantes del horno
- 41 Cámara
- 43 Modo Bake (Hornear)
- 44 Guía de recomendaciones para asar

- 44 Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)
- 46 Freír con aire
- 48 Guía para freír con aire recomendada
- 49 Modo Rostizado(+) RapidHeat
- 50 Modo Broil (Asar)
- 52 Guía de recomendaciones para asar
- 55 Modo Warm (Calentar)
- 55 Modo Proof (Leudar)
- 56 Modo Probe (Sonda)
- 57 Guía para sonda recomendada
- 58 Función Steam (Vapor)
- 59 Sous vide (Cocción al vacío)
- 60 Guía de cocción al vacío (Sous Vide)
- 61 Vapor combo
- 61 Modo Auto Cook (Cocción automática)
- 63 Guía de Auto Cook (Cocción automática)
- 94 Modo Mi Receta
- 95 Modo de Inicio remoto

97 FUNCIONES INTELIGENTES

97 Aplicación LG ThinQ

- 97 Funciones de la aplicación LG ThinQ
- 97 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
- 98 Especificaciones del módulo RF
- 98 Declaración de la FCC
- 99 Declaración de conformidad del proveedor
- 99 Software de código abierto

99 Función Smart Diagnosis™

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

101 MANTENIMIENTO

101 Limpieza

- 101 Consejos Generales de Limpieza
- 101 Interior
- 101 Exterior
- 103 SpeedClean (solo horno inferior)
- 105 Self Clean (solo horno inferior)
- 108 Limpieza del tanque del alimentador de vapor

- 108 Limpieza de sarro en la parte de abajo del horno inferior
- 109 Secado del interior del horno (solo horno inferior)
- 109 Uso de la función Evaporation (Evaporación) (solo horno inferior)

109 Mantenimiento periódico

- 109 Cambio de la luz del horno

111 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

111 Preguntas Frecuentes

- 111 Preguntas frecuentes

115 Antes de llamar al servicio técnico

- 115 Cocción
- 117 Partes y Características
- 118 Ruidos
- 119 Wi-Fi

120 GARANTÍA LIMITADA

120 EE. UU.

- 120 TÉRMINOS Y CONDICIONES
- 120 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
- 121 INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

- (a) No trate de operar este horno con la puerta abierta, ya que hacerlo puede causar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no anular ni alterar los bloqueos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos del limpiador ni tierra en las superficies de sellado.
- (c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no presenten daños (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y trabas (rotas o flojas), (3) las superficies de sellado y los sellos de la puerta.
- (d) Ninguna persona, a excepción del personal de servicio técnico calificado, debe modificar o reparar el horno.

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

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

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

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

Seguridad técnica

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

- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido una supervisión o capacitación concerniente a el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- No se debe permitir que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen de la puerta o cualquier parte del horno. Si lo hacen pueden sufrir daños y lesiones graves. Como con cualquier electrodoméstico, es necesario supervisar atentamente a los niños mientras lo usan.
- Lea y siga las **Precauciones para evitar la posible exposición a niveles excesivos de energía de microondas**, que se encuentran en la **página 4**.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a una toma de corriente que esté correctamente conectada a tierra. Consulte la sección **Requisitos eléctricos**.
- Solo instale o ubique este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos, tales como los huevos enteros y los recipientes sellados –por ej., frascos de vidrio cerrados– pueden explotar, y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este electrodoméstico solamente para el uso para el que está destinado conforme se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos, como el sulfuro y cloruro, en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. No está diseñado para el uso industrial o de laboratorio.
- Solo el personal de servicio técnico calificado debe realizar el mantenimiento de este electrodoméstico. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para realizar una inspección, reparación o ajuste.
- No cubra ni obstruya ninguna abertura del electrodoméstico.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o un lugar similar.
- Evite una descarga eléctrica:
 - No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un enchufe o cable dañado, si no funciona adecuadamente, o si se ha dañado o caído.
 - No sumerja en agua el enchufe ni el cable eléctrico. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes.
 - No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera.
- Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, solamente emplee jabones o detergentes suaves no abrasivos, y aplíquelos con una esponja o paño suaves.
- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO MICROONDAS.** Cuando y después de usar o limpiar el interior, no toque otros materiales inflamables ni entre en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno de microondas hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Otras superficies, como las ventanas de la puerta del horno de microondas, la lámpara del horno, también pueden calentarse y causar quemaduras si no se enfrían lo suficiente.
- Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno:
 - No cocine la comida de más. Vigile con atención el horno de microondas cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
 - No use la cavidad para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando el electrodoméstico no esté en uso.
 - Quite los precintos de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
- Si los materiales en el horno comienzan a arder:
 - Mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno.
 - Desconecte el cable de alimentación o corte el suministro de energía desde el fusible o el panel del disyuntor.
- Los líquidos, como el agua, café o té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que esto resulte evidente debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se puede ver el burbujeo o la ebullición al retirar el recipiente del horno de microondas.

6 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Evite el riesgo de lesiones a personas:

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

Instalación

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

Funcionamiento

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

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

Mantenimiento

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

8 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Riesgo de incendio y materiales inflamables

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

Horno de microondas

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

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

Interferencia con equipos inalámbricos/radio/TV

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

10 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

! ADVERTENCIA

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



- Retire y recicle o deseche inmediatamente las pilas usadas de acuerdo con las regulaciones locales y manténgalas alejadas de los niños.
 - NO deseche pilas con la basura doméstica ni las incinere.
- Incluso las pilas usadas podrían causar lesiones graves o la muerte.
- Llame a un centro de control local de toxicología para obtener información de tratamiento.
- Las pilas no recargables no deben ser recargadas.
- No fuerce la descarga, la recarga, el desmontaje, el calentamiento arriba de 140 °F (60 °C) ni la incineración.
 - De lo contrario, podría resultar en lesiones debido a fugas, y quemaduras químicas por escapes o explosiones.
- El producto contiene pilas no sustituibles.
- Tipo de pila: MS621FE
- Tensión nominal: 3,0 V

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN

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

ESPAÑOL

Funcionamiento

- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras a fin de evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogados o frituras profundas efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni utensilios de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Si lo hace, causará daños permanentes al acabado de la base del horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F (71 °C)
 - Aves: 165 °F (74 °C)
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (68 °C)
 - Pescado/mariscos: 145 °F (68 °C)
- No use este horno para fines comerciales. Está destinado únicamente al uso doméstico.
- La puerta y la superficie externa del horno pueden calentarse cuando el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento.
- No use este horno para otro fin que no sea de cocción.
- Tenga cuidado si abre la puerta cuando el horno esté funcionando. Las superficies calientes pueden causar quemaduras graves.

Mantenimiento

- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Nunca tenga aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases emanados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases pueden ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- No coloque las bandejas y los estantes en agua para enjuagarlos en cuanto termina de cocinar: podrían dañarse o romperse.

12 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- El horno debe limpiarse con regularidad y debe retirarse cualquier resto de comida. Si no se mantiene en condiciones de limpieza, la superficie puede deteriorarse y esto podría acortar la vida útil del electrodoméstico y ocasionar situaciones de peligro.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- No guarde objetos de interés para los niños sobre la protección trasera del horno ni en los gabinetes que se encuentran arriba de un electrodoméstico de cocción. Si los niños suben al horno para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

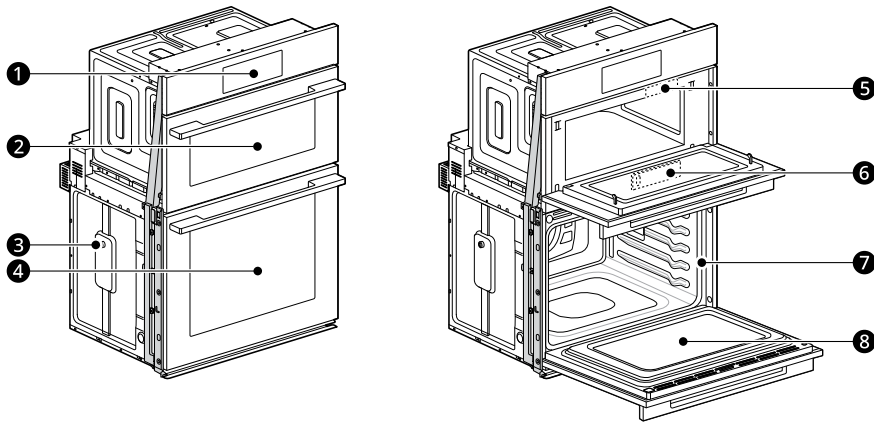
Características del producto

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

Asegúrese de comprender el nombre y función de cada parte.

ESPAÑOL

Interior/exterior



1	Controlador del horno	5	Etiqueta de clasificación, placa con el número de serie y el modelo
2	Puerta del horno superior	6	Tanque del alimentador de vapor
3	Espaciador (2 c/u)	7	Junta
4	Puerta del horno inferior	8	Cámara (solo horno inferior)

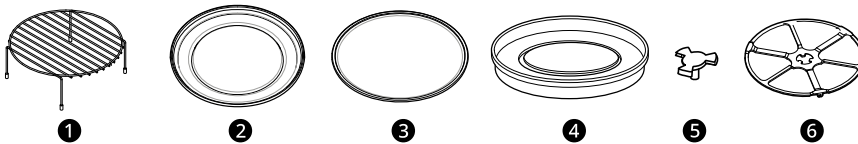
NOTA

- El número de serie y el modelo pueden verificarse en la etiqueta de clasificación.

Accesorios

Accesorios del horno superior

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



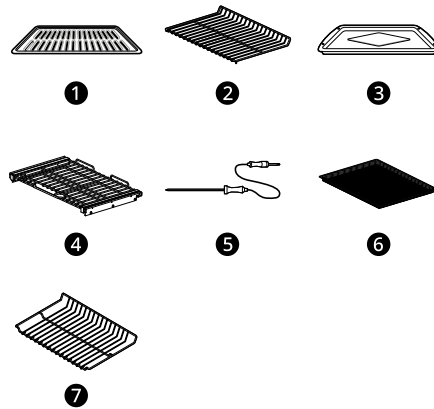
- 1 Estante (para las funciones Convection Bake [Hornear por convección], Broil [Asar] y Speed Cook [Cocción rápida])
- 2 Bandeja de metal (para las funciones Convection Bake [Hornear por convección], Broil [Asar] y Speed Cook [Cocción rápida])

14 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- ③ Bandeja de vidrio (para las funciones Microwave [Microondas] y Defrost [Descongelamiento])
- ④ Bandeja para freír con aire (para la función Air Fry [Freír con aire])
- ⑤ Eje
- ⑥ Anillo giratorio

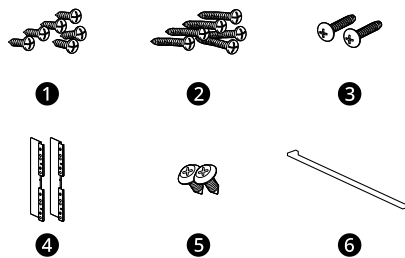
Accesorios del horno inferior

Accesorios para cocinar



- ① Rejilla
- ② Estante estándar
- ③ Asadera
- ④ Estante deslizante (2 c/u)
- ⑤ Meat Probe (Sonda para carne)
- ⑥ Estante para freír con aire
- ⑦ Estante desplazable (1 c/u)

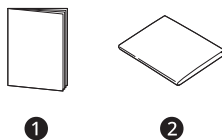
Accesorios para la instalación



- ① 6 tornillos para madera de 4X14 para el montaje (se requieren 4 para la instalación y se proporcionan 2 adicionales)
- ② 6 tornillos para madera de 3X27 para el montaje (para instalación al ras)
- ③ 2 tornillos autorroscantes de 4X22 para el soporte de la cubierta





- ④ 2 soportes de cubierta para instalación al ras
- ⑤ 2 tornillos de 4X10 para el reborde decorativo inferior
- ⑥ Reborde decorativo inferior

Manuales



- ① Manual del propietario
- ② Manual de instalación

Cómo usar los accesorios

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

○: Método recomendado

△: Método alternativo

-: No usar

NOTA

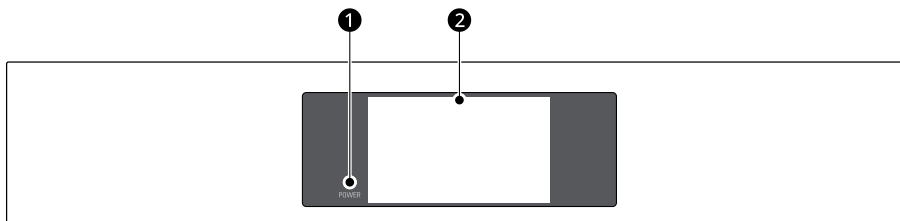
- Contacte al Servicio de atención al cliente de **SIGNATURE KITCHEN SUITE** si falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.
- **No extraiga los estantes deslizantes del embalaje de base.** Los estantes deslizantes vienen envueltos aparte de los hornos superior e inferior.

16 FUNCIONAMIENTO

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

Funciones del panel de control

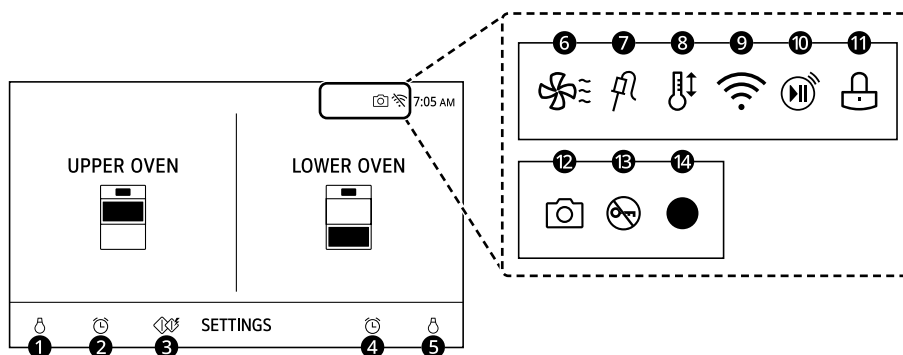


1 LCD Display On/Off (Encendido/Apagado de pantalla LCD)









2 LCD Touchscreen for Oven (Pantalla táctil LCD para el horno)

Íconos de pantalla

Los íconos aparecen en la pantalla cuando están activos.



	1 Lamp Icon (Upper Oven) (Icono de lámpara [Horno superior]) Presione para encender o apagar la luz
	2 Timer Icon (Upper Oven) (Icono de temporizador [Horno superior]) Presione para configurar un tiempo
	3 Icono Inicio rápido del microondas Presione para iniciar Modo Microwave (Microondas) rápidamente
	4 Timer Icon (Lower Oven) (Icono de temporizador [Horno inferior]) Presione para configurar un tiempo
	5 Lamp Icon (Lower Oven) (Icono de lámpara [Horno inferior]) Presione para encender o apagar la luz
	6 Oven Cooling Icon (Icono de enfriamiento del horno) Aparece durante o después del funcionamiento para indicar que el ventilador de enfriamiento está funcionando en el horno

	7 Ícono de sonda Aparece cuando la sonda está conectada
	8 Auto Conversion Icon (Icono de conversión automática) Aparece cuando se enciende la Conversión automática a convección
	9 Wi-Fi Icon (Icono de Wi-Fi) <ul style="list-style-type: none"> • Aparece cuando el horno está conectado a la red Wi-Fi • Aparece cuando el horno está desconectado de la red Wi-Fi o no está conectado a la aplicación
	10 Icono de Inicio remoto Aparece cuando se activa Remote Start (Inicio remoto)
	11 Lock Icon (Icono de bloqueo) Aparece cuando el Bloqueo de control está activo
	12 Icono de cámara Aparece cuando la Cámara está activa
	13 Icono de Bloqueo de puerta Aparece cuando el Bloqueo de puerta está activo
	14 Icono de grabación Aparece cuando la cámara está grabando

Consejos para el ahorro de energía

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



- 3 Deslícese hacia arriba o hacia abajo por las opciones para configurar la fecha correcta y presione **SIGUIENTE**.



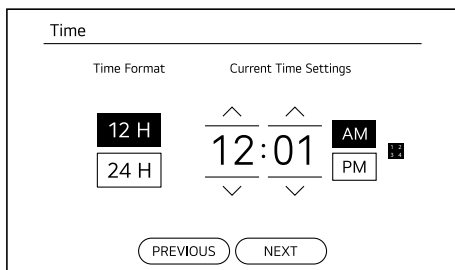
Cambio de configuraciones

Comenzar

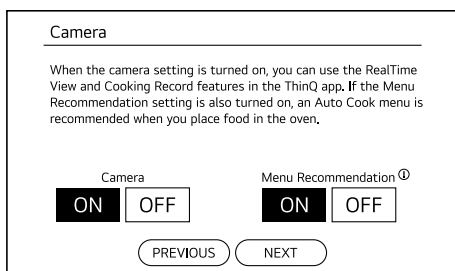
Después de encender el horno por primera vez, ajuste la configuración según sus preferencias.

- 1 Presione **POWER** en la pantalla LCD.
- 2 Después de la animación inicial, seleccione el idioma deseado y presione **SIGUIENTE**.
- 4 Configure la hora del día correcta y elija el formato de 12 o 24 horas. Luego presione **SIGUIENTE**.

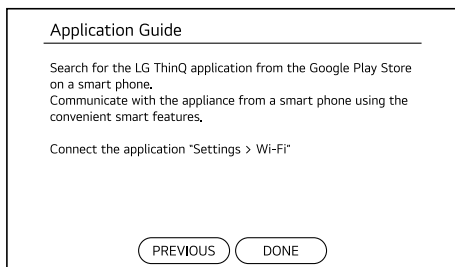
18 FUNCIONAMIENTO



- 5** Seleccione **Cámara ENCENDIDO** u **APAGADO**. Si se selecciona **ENCENDIDO**, seleccione Recomendación de menú **ENCENDIDO** u **APAGADO** y presione **SIGUIENTE**.



- 6** Lea la guía de la aplicación en la pantalla y presione **LISTO**.

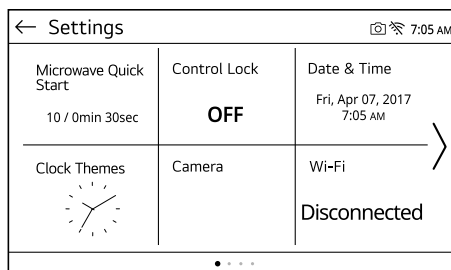
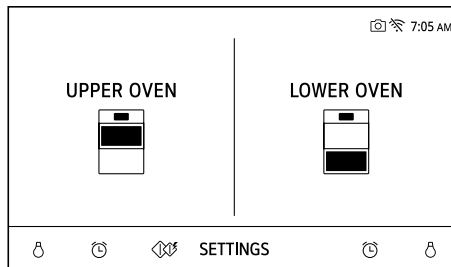


- 7** Aparece la pantalla de modos.

Configuración

Para realizar ajustes después de la configuración inicial, presione la pantalla para abrir la Pantalla principal. Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal.

Cambie de pantalla o presione las teclas de flecha < > para navegar por las pantallas de Configuración.



Ubicación de configuración

- Página 1: **Inicio rápido del microondas, Bloqueo de control, Date & Time, Temas del reloj, Cámara, Wi-Fi**
- Página 2: **Remote Start, Sabbath, Brillo, InstaView, Visualización, Convection Auto Conversion**
- Página 3: **Idioma, Volumen, Luz de fin de precalentamiento, Ajuste del termostato, Unidades de temperatura, Smart Diagnosis**
- Página 4: **Restablecimiento de los datos de fábrica, Licencia de código abierto**

Inicio rápido del microondas

Utilice la configuración de **Inicio rápido del microondas** para configurar el tiempo de cocción preestablecido que se activa cuando pulsa el icono de **Inicio rápido del microondas** sin configurar el tiempo. El nivel de potencia del microondas puede ajustarse de 1 a 10. El tiempo de preajuste puede ajustarse de 1 segundo a 5 minutos.

Configuración del tiempo de cocción


- 1** Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la pantalla principal.
- 2** Presione **Inicio rápido del microondas** en la primera pantalla de Configuración.

- 3 Configure el nivel de potencia y el tiempo de cocción.
- 4 Presione **ACEPTAR**.

Bloqueo de control

La función **Bloqueo de control** evita automáticamente que se enciendan la mayoría de los controles del horno. No desactiva el reloj ni el temporizador, y la luz interior del horno estará apagada.

Lock (Bloqueo)

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal.
- 2 Presione **Bloqueo de control** en la primera pantalla de Configuración.
- 3 Presione **Bloquear**.
- 4 Cuando el **Bloqueo de control** está encendido, el icono de bloqueo  aparece en la parte superior de la pantalla.

Desbloqueo

- 1 Presione cualquier parte de la pantalla mientras el **Bloqueo de control** está activo.
- 2 Aparece una ventana emergente. Presione **Desbloquear** durante 3 segundos.
- 3 El icono de bloqueo desaparece de la parte superior de la pantalla.

Fecha y hora


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

Fecha de configuración

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal. Luego, presione **Date & Time** en la pantalla Configuración.
- 2 Presione **Fecha**, y desplácese para programar la fecha correcta.
- 3 Presione **ACEPTAR**.

Configuración de la hora

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal. Luego, presione **Date & Time** en la pantalla Configuración.
- 2 Presione **Hora**, y desplácese para programar las horas y minutos correctos. También puede presionar el icono de botón numérico e ingresar los números deseados.

Icono de botón numérico	
-------------------------	---

- 3 Seleccione el modo de reloj de 12 o 24 horas (12H/24H).
- 4 Presione **ACEPTAR**.

Temas de reloj

Hay seis temas de reloj diferentes disponibles que incluyen varios relojes analógicos y digitales.

Ajuste de Temas de reloj

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal.
- 2 Presione **Temas del reloj** en la primera pantalla de Configuración y cambie a navegar para ver los temas de reloj.
- 3 Seleccione un tema de reloj y presione **ACEPTAR**.

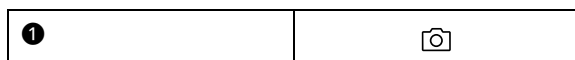
20 FUNCIONAMIENTO

Cámara

Están disponibles las funciones de Cámara, Recomendación de menú, Vista en tiempo real y Grabación de cocción. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y la aplicación **LG ThinQ** para usar las funciones de Vista en tiempo real y Grabación de cocción.

Configuración de cámara

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y toque **Caméra** en la primera pantalla de Configuración.
- 2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** en el lado izquierdo y presione **ACEPTAR**.
- 3 Si seleccionó **ENCENDIDO**, aparecerá el icono de Cámara ❶ en la parte superior de la pantalla.



Configuración de recomendación de menú

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y toque **Caméra** en la primera pantalla de Configuración.
- 2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** en el lado derecho y presione **ACEPTAR**.

Wi-Fi

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

Configuración de Wi-Fi

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y toque **Wi-Fi** en la primera pantalla de Configuración.
- 2 Siga las instrucciones de la Guía de **Wi-Fi** en la pantalla.

- 3 Seleccione **ENCENDIDO, APAGADO**, o **CONFIGURACIÓN** y presione **ACEPTAR**.

- 4 Si seleccionó **ENCENDIDO**, aparecerá el icono de **Wi-Fi** en la parte superior de la pantalla.

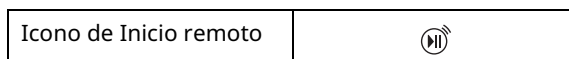
- 5 Al seleccionar **Reconfigurar** se inicializa la dirección IP.

Inicio remoto

Inicia o detiene cualquier modo de cocción manual del electrodoméstico. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica para usar esta función.

Configuración de Inicio remoto

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Remote Start**.
- 2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** y presione **ACEPTAR**.
- 3 Si seleccionó **ENCENDIDO**, aparecerá el icono de **Remote Start** en la parte superior de la pantalla.



Modo Sabbath

Esta característica solo está disponible en el horno inferior.

El **Modo Sabbath** es utilizado en el Sabbath y las festividades judías.

Mientras el horno está en **Modo Sabbath**, no se puede cambiar la temperatura y las funciones de temporizador, luz y alarma están desactivadas. Solo aparecen en pantalla el modo de cocción y la temperatura programada.

En los hornos con pared doble, se puede poner en **Modo Sabbath** uno de los hornos o ambos.

NOTA

- Si la luz del horno se enciende y el modo **Modo Sabbath** está activo, la luz del horno se apagará.

El modo **Modo Sabbath** solo puede usarse en **Modo Hornear**.

Configuración del modo Sabbath

- 1 Desconecte la sonda. La función **Sonda** no está disponible en **Modo Sabbath**.
- 2 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Sabbat**.
- 3 Lea las instrucciones si es necesario y seleccione uno de los hornos.
- 4 Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados. Puede programar cualquier tiempo de cocción entre 1 minuto y 73 horas, 59 minutos. Si usa un solo horno, presione **INICIO**.
- 5 Si está utilizando los dos hornos, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción del segundo horno antes de presionar **INICIO**.
- 6 Para detener el **Modo Sabbath**, presione **POWER** en la pantalla LCD.

NOTA

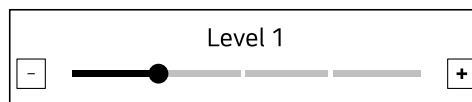
- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo de cocción, sin que suene. El horno permanece en **Modo Sabbath**, pero está apagado.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de energía, la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

Brillo

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

Configuración del brillo de la pantalla

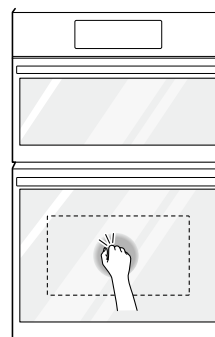
- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Brillo**.
- 2 Ajuste el brillo de la pantalla al presionar y arrastrar el punto por la barra; presione en cualquier parte de la barra o toque **+** o **-**.
- 3 Presione **ACEPTAR**.



InstaView

Esta característica solo está disponible en el horno inferior.

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



⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La luz no se apaga automáticamente.

22 FUNCIONAMIENTO

NOTA

- La función **InstaView** está deshabilitada cuando la puerta del horno está abierta y durante un segundo después de cerrarla.
- La función **InstaView** está deshabilitada durante **Auto Limpiado, Bloqueo de control, Modo Sabbath** y la entrada de potencial inicial (solo en algunos modelos).
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función **InstaView**.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función **InstaView**.

Configuración de Instaview

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **InstaView**.
- 1 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** y presione **ACEPTAR**.

Pantalla

Configure la duración de la hora antes de que la pantalla entre en suspensión.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **ON**: Siempre encendido
- **OFF**: Se apaga automáticamente si está inactivo más de 30 minutos.
- **NIGHT OFF** : Se apaga de 10:00 p. m. a 5:00 a. m.

Configuración de la opción de pantalla

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Visualización**.
- 2 Seleccione la opción deseada y presione **ACEPTAR**.

Conversión automática a convección

No hay necesidad de recordar convertir las temperaturas de recetas estándar para la cocción a convección.


Convection Auto Conversion resta automáticamente 25 °F/14 °C a la temperatura programada cuando se selecciona un modo de cocción a convección. La temperatura convertida aparece en la pantalla una vez que finaliza el precalentamiento.

Por ejemplo, seleccione **Hornear por convección** e ingrese 350 °F. La temperatura se convertirá automáticamente a 325 °F y mostrará la temperatura convertida.

Convection Auto Conversion pasa a **ENCENDIDO** de manera predeterminada.

Encendido/apagado de conversión automática a convección

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la segunda pantalla de Configuración y presione **Convection Auto Conversion**.
- 2 Seleccione **ENCENDIDO** o **APAGADO** y presione **ACEPTAR**.
- 3 Cuando **Convection Auto Conversion** pasa a **ENCENDIDO**, el icono aparece en la parte superior de la pantalla.

Icono Convection Auto Conversion	
---	---

NOTA

- Si **Convection Auto Conversion** pasa a **ENCENDIDO**, el icono parpadea en la pantalla mientras cocina en un modo a convección.

Idioma

Configure el idioma de pantalla en inglés, español o francés.

Selección de idioma

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Idioma**.

- 2 Seleccione el idioma deseado y presione **ACEPTAR**.

Volumen

Ajuste el volumen de los controles del horno.

Configuración del volumen

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Volumen**.

- 2 Seleccione **Silencio, Bajo, o Alto** y presione **ACEPTAR**.

Luz de finalización de precalentamiento

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

Puede encender o apagar la luz de finalización de precalentamiento.

Ajuste de la finalización de precalentamiento

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Luz de fin de precalentamiento**.
- 2 Seleccione **ENCENDIDO o APAGADO** y presione **ACEPTAR**.

Ajuste de temperatura

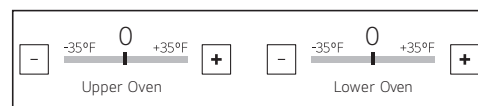
El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si después de familiarizarse con el horno nuevo, sigue pensando que la temperatura está demasiada elevada o baja, puede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

NOTA

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

Ajuste del termostato

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Ajuste del termostato**.
- 2 Hay dos escalas de ajuste, una para cada horno. Para hacer ajustes más grandes, arrastre el indicador central hacia los extremos **+** o **-** de la escala o pulse una ubicación en la escala. Para hacer pequeños ajustes, pulse **+** o **-** para aumentar o disminuir el termostato gradualmente en incrementos de 1 grado. Mantenga pulsado **+** o **-** para desplazarse hacia arriba o hacia abajo en la escala.
- 3 Cuando aparezca el cambio deseado sobre la cocina, presione **ACEPTAR**.



Unidades de temperatura

Configure la pantalla de temperatura del horno en unidades Fahrenheit o Celsius.

El horno muestra los valores en Fahrenheit de manera predeterminada, salvo que el usuario lo modifique.

Configuración de unidades de temperatura

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera

24 FUNCIONAMIENTO

pantalla de Configuración y presione **Unidades de temperatura**.

- 2 Seleccione °F o °C y presione **ACEPTAR**.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ se puede ejecutar a través de una aplicación de teléfono inteligente o solicitando soporte. Coloque el auricular de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función **Smart Diagnosis**" en la sección de Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la tercera pantalla de Configuración y presione **Smart Diagnosis™**.
- 2 Pulse **INICIO** para iniciar el tono de diagnóstico.

Restablecimiento de datos de fábrica

Esta función regresa todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica.

⚠ PRECAUCIÓN

- Se eliminarán todos los datos almacenados.

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal, cambie a la cuarta pantalla de Configuración y presione **Restablecimiento de los datos de fábrica**.
- 2 Si desea restablecer los valores predeterminados de fábrica, presione **Reconfigurar** y luego **ACEPTAR**.

Licencia de código abierto

Esta pantalla muestra una lista del software de código abierto que contiene este producto. Consulte las licencias indicadas para ver los términos y condiciones de uso.

- 1 Presione **Ajustes** en la parte inferior central de la Pantalla principal y cambie a la cuarta pantalla de Configuración.

- 2 Presione **Licencia de código abierto**.

Enfriamiento del horno

El icono de enfriamiento del horno aparece en pantalla si la temperatura dentro del horno es alta durante o después del funcionamiento. El icono desaparece si la temperatura del horno es inferior a 210 °F (100 °C).

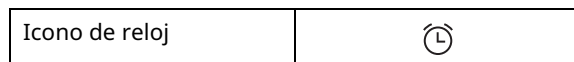


Temporizador

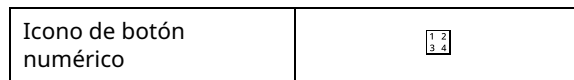
Los temporizadores no afectan el funcionamiento del horno ni el tiempo de cocción. Utilícelos como temporizadores de cocina adicionales. Una vez que el tiempo se agota, el horno emite una alarma y aparece "Temporizador 1 o 2 finalizado" en la pantalla.

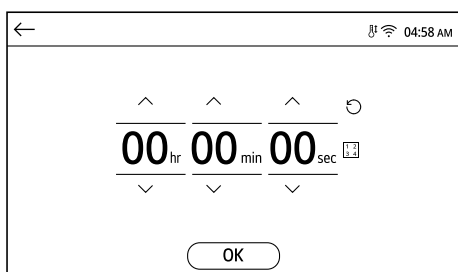
Configuración del temporizador

- 1 Presione el icono de reloj en la parte inferior de la pantalla.

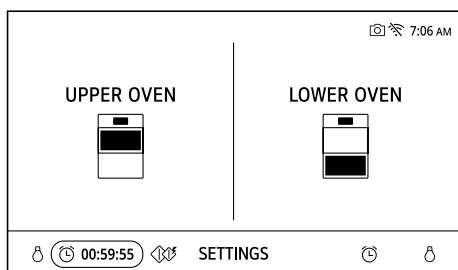


- 2 Desplácese por los números en la ventana emergente hasta que aparezca la hora deseada o presione el icono del botón numérico para ingresar los números directamente y presione **ACEPTAR**.



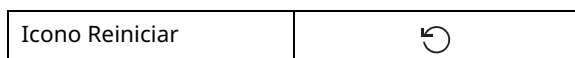


- 3** El tiempo restante aparece al lado del icono del reloj en la pantalla.



Ajuste o cancelación del temporizador

- 1 Presione el tiempo restante junto al icono de reloj en la pantalla.
- 2 Para cancelar el temporizador, toque el icono Reiniciar en la pantalla emergente. Luego, presione **ACEPTAR**.



- 3 Para ajustar el tiempo, desplácese por los números en la pantalla emergente hasta que aparezca la hora deseada. Luego presione **ACEPTAR**.
- 4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

Funcionamiento del horno de microondas superior

Antes de usar

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar el riesgo de lesiones personales o el daño a la propiedad, no use vajilla de gres ni

utensilios de cocina de metal o con bordes de metal en el horno.

- No use su horno de microondas para cocinar huevos con cáscara. Si lo hace, se puede acumular presión en el interior del huevo, provocando que este estalle.
- Nunca haga funcionar el horno vacío. Siempre debe haber comida o agua en el horno en funcionamiento para absorber la energía de microondas.
- No use el horno para secar periódicos o prendas. Podrían incendiarse.

NOTA

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

Guía de utensilios de cocina del microondas

Utensilios de cocina aptos para microondas

Use utensilios de cocina aptos para microondas.

⚠ ADVERTENCIA

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

Vidrio para horno

- Los recipientes de cocina de vidrio aptos para hornos se tratan para resistir el calor de alta intensidad y, si resisten las altas temperaturas, son aptos para microondas.
- Utilice vajilla de uso general, vajilla con forma de pan de molde, platos para tartas, platos

26 FUNCIONAMIENTO

para pasteles, tazas medidoras de líquidos, cacerolas y boles sin bordes de metal.

- No use recipientes de vidrio delicados, como vasos o copas de vino, ya que se pueden romper al calentarse.
- **Porcelana**
 - Use boles, tazas, platos para servir, vajilla de loza, de gres o de cerámica y fuentes sin bordes ni asas de metal. Muchos recipientes confeccionados con estos materiales son aptos para microondas, pero pruébelos antes de usarlos.
- **Plástico**
 - **Recipientes plásticos de almacenamiento:** use platos y tazas plásticas, recipientes para congelador semirrígidos y bolsas de plástico solo para tiempos de cocción cortos. No los utilice para cocciones prolongadas o en niveles de potencia altos, ya que los alimentos calientes deformarán o derretirán el plástico.
 - **Papel film (como cubierta):** Disponga el papel film ligeramente sobre el plato y presiónelo hacia los costados. Levante ligeramente un borde del papel film para permitir que salga el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo para que el papel film no toque la comida. Dado que la comida se calienta, esta puede derretir el papel film cuando esté en contacto con la comida.
 - **Bolsas para cocinar de plástico:** siempre y cuando estén destinadas especialmente para la cocción, las bolsas para cocinar son aptas para microondas. Recuerde hacer un corte en la bolsa para que pueda escapar el vapor. Nunca use una bolsa de plástico común para cocinar en el horno de microondas, ya que se derretirá y romperá.
 - **Utensilios de cocina plásticos aptos para microondas:** existen utensilios de cocina aptos para microondas en una gran variedad de formas y tamaños. Probablemente pueda usar utensilios que ya tiene en su casa en lugar de invertir en un nuevo equipo de cocina.
- **Papel**
 - Use toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin diseño ni bordes de metal. Compruebe que la etiqueta del fabricante indique que el uso sea apto para horno de microondas.
 - Los platos y los recipientes de papel se pueden usar en el horno de microondas siempre que el tiempo de cocción sea corto y que los alimentos sean magros y de bajo contenido de humedad. La toalla de papel también es muy

útil para envolver los alimentos y para revestir bandejas para hornear en las que se cocinan alimentos grasos, como por ejemplo, tocino.

- Evite emplear productos de papel coloreado, ya que pueden perder el color y teñir. No utilice productos de papel reciclado en el horno de microondas. Pueden contener impurezas capaces de causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el horno de microondas.
- **Vajilla de mesa**
 - No coloque platos con decoración pintada en el horno, ya que la pintura puede contener metal y provocar arcos eléctricos.

Utensilios de cocina no aptos para microondas

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

- Las bolsas cerradas herméticamente pueden explotar.
- **Papel de estraza**
 - Evite el uso de bolsas de papel de estraza.
 - Absorben demasiado calor y podrían incendiarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o partidos:**
 - Todo utensilio de cocina que esté agrietado, partido o defectuoso se puede romper en el horno.
- **Precintos de alambre**
 - Quite los precintos de alambre de las bolsas de plástico o papel.
 - Se calientan y podrían ocasionar un incendio.

Consejos para cocinar

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

- **Comida seca o cocida en exceso**
 - **Rociado:** antes de cocinar los alimentos, rocíe con agua los alimentos con bajo contenido de humedad, como asados y vegetales, o cúbralos para que retengan la humedad.
 - **Densidad:** los alimentos livianos y porosos, como los pasteles y panes, se cocinan más rápido que los alimentos pesados y densos, como los rostizados y guisados.
 - **Protección:** cubra las esquinas de los recipientes cuadrados con pequeñas tiras de papel de aluminio para evitar que los alimentos se cocinen de más. No use mucho aluminio y fije las tiras al plato. El aluminio puede provocar arcos eléctricos si queda muy cerca de las paredes del horno durante la cocción.
 - **Huesos y grasa:** los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Tenga cuidado al cocinar cortes de carne con grasa o con hueso.
- **Alimentos sin cocción suficiente**
 - **Cobertura:** cubra los alimentos con una tapa apta para microondas, con papel manteca (no con papel encerado) o con papel film para que el calor y el vapor queden atrapados y los alimentos se cocinen más rápido.

- **Tiempo de reposo:** deje reposar la comida varios minutos antes de retirarla del horno a fin de permitir que se complete la cocción y contribuir con la creación e integración de los sabores.
- **Cantidad:** cuanta mayor sea la cantidad de alimentos que coloque en el horno, mayor será el tiempo necesario para su cocción.
- **Temperatura:** los ingredientes congelados tardan mucho más tiempo en cocinarse que los que se encuentran a temperatura ambiente.
- **Comida cocida de manera desigual**
 - **Mezclado:** durante la cocción, revuelva los alimentos desde afuera hacia el centro, ya que la comida que queda contra el borde del recipiente se calienta más rápido.
 - **Posición:** dé vuelta la comida varias veces durante la cocción. La parte superior de un alimento denso se cocina más rápido que la parte inferior. Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas sean absorbidas por la parte inferior y el centro de los alimentos.
 - **Forma:** coloque las porciones más gruesas de los alimentos como carne, ave o pescado contra el borde del recipiente para contribuir a que se cocinen de un modo más uniforme. De ser posible, disponga la comida en forma de anillo o círculo fino.
- **Alimentos con piel, cáscara o membrana**
 - **Piel o membrana:** perfore los alimentos como papas, salchichas, claras o yemas de huevo antes de la cocción.
 - **Cáscara:** perfore o quite la cáscara de los huevos, almejas, ostras u otros alimentos con cáscara o concha antes de la cocción.
- **Prueba de cocción**
 - Los hornos de microondas cocinan los alimentos rápidamente, así que se debe comprobar con frecuencia cómo avanza la cocción de la comida. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que se cocinan por completo, pero la mayoría, incluidas las carnes y las aves, deben retirarse del horno cuando aún les falta un poco de cocción y se les debe permitir un tiempo de reposo para que terminen de cocinarse. La temperatura interna de los alimentos se incrementa entre 5 °F (3 °C) y 15 °F (8 °C) durante el tiempo de reposo.
- **Consejos para el descongelamiento**
 - Retire el pescado, los mariscos, la carne y las aves de su envase de plástico o papel de envoltorio original. De lo contrario, el

28 FUNCIONAMIENTO

envoltorio conservará el vapor y el calor cerca del alimento, lo cual puede ocasionar que se cocine la superficie exterior del alimento.

- Retire todos los precintos de alambre.
- Siempre haga cortes o perfore los envases o bolsas de plástico.
- Abra los recipientes, como las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Si el alimento está envuelto en papel de aluminio, quítelo y colóquelo en un recipiente adecuado.
- La duración del tiempo de descongelamiento varía según la forma del alimento y la solidez del alimento congelado.
- A medida que el alimento comienza a descongelarse, sepárelo en piezas para que se descongele más fácilmente.
- Dé vuelta la comida durante el descongelamiento o el tiempo de reposo. Separe en piezas y retire los alimentos según sea necesario.
- Deje reposar los alimentos después de descongelarlos, aún deben tener hielo en el centro cuando se sacan del horno.
- Cuando se utiliza la función Defrost (Descongelamiento), el peso a introducir es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Corte la piel de los alimentos congelados, como las salchichas.
- Doble las bolsas de plástico de los alimentos para asegurar un descongelamiento uniforme.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una fuente para rostizar para microondas para recolectar el goteo.
- Subestime siempre el tiempo de descongelación. Los alimentos aún deben tener hielo en el centro cuando se sacan del horno. Si los alimentos descongelados aún están sólidos en el centro, vuelva a colocarlos en la parte superior del horno para descongelarlos más.
- Según la forma del alimento, algunas áreas pueden descongelarse más rápidamente que otras.
- La forma del paquete afecta a la rapidez con la que se descongelan los alimentos. Los paquetes poco profundos se descongelarán más rápidamente que un bloque profundo.
- Para obtener mejores resultados, dé a la carne molida la forma de una rosquilla antes de congelarla. Al descongelar, raspe la carne descongelada cuando suene el pitido y continúe descongelando.

- Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas de pollo, las puntas de las patas, las colas de pescado o las áreas que empiezan a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior o la parte inferior del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

Modo de Inicio rápido de microondas

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

Para utilizarlo, presione el ícono de **Inicio rápido del microondas** en la parte inferior izquierda de la pantalla.

Ícono **Inicio rápido del microondas**



Niveles de potencia de microondas

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

Nivel de potencia	Uso
10 (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Hervir agua • Dorar carne picada • Hacer caramelo • Cocinar aves enteras, trozos de aves, pescado y vegetales • Cocinar cortes de carne tiernos
9 (90%)	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar arroz, pasta y vegetales
8 (80%)	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar rápido comidas preparadas • Recalentar sándwiches
7 (70%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar platos de queso, huevo y leche • Derretir chocolate
6 (60%)	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar ternera • Cocinar pescados enteros • Cocinar pudín y natilla

Nivel de potencia	Uso
5 (50%)	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar jamón, aves de corral enteras y cordero Cocinar asado de costilla y punta de solomillo
4 (40%)	<ul style="list-style-type: none"> Descongelar carne, aves y mariscos
3 (30%)	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar cortes de carne menos tiernos Cocinar chuletas de cerdo y asados.
2 (20%)	<ul style="list-style-type: none"> Quitar el frío de la fruta Ablandar manteca
1 (10%)	<ul style="list-style-type: none"> Mantener la temperatura indicada de guisados y platos principales Ablandar manteca y queso crema

Modo Microwave (Microondas)

Cocción a un nivel de potencia alto

- Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Microondas** en la pantalla del modo de cocción.
- Configure el tiempo de cocción. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

Ícono de botón numérico	
-------------------------	--

- Presione **INICIO** para iniciar la cocción.
 - Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Cocción a niveles de potencia más bajos

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

- Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Microondas** en la pantalla del modo de cocción.
- Configure el tiempo de cocción en la pantalla.
- Configure el nivel de potencia en la pantalla.
- Presione **INICIO** para iniciar la cocción.
 - Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Modo Defrost (Descongelamiento)

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

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

Configuración de la función Defrost (Descongelamiento)

- Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Descongelar** en la pantalla del modo de cocción.
- Configure el tipo de alimento en la pantalla.
- Configure el peso en la pantalla.
- Presione **INICIO** para iniciar el descongelamiento.

Para detener el modo Descongelamiento

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

30 FUNCIONAMIENTO

NOTA

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

Tabla de conversión de pesos

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

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

Onzas	Peso en decimales
1.6	0.1
3.2	0.2
4.8	0.3
6.4	0.4
8.0	0.5 (Media libra)
9.6	0.6
11.2	0.7
12.8	0.8
14.4	0.9
16.0	1.0 (Una libra)

Menú Defrost (Descongelamiento)

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

Carne (0.1 - 6.0 lb)

- Carne vacuna: carne molida, bistecs redondos, cubos para estofado, filete de lomo, carne para asar a la cacerola, asado de costilla, rabadilla, espaldilla, hamburguesas
- Cordero: chuletas, arrollado para rostizar
- Cerdo: chuletas, perros calientes, costillas, costillas estilo "Country", arrollado para rostizar, salchichas
- Ternera: filetes (1 lb, ½ pulgada de espesor)

- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 5-15 minutos

Pan (0.1 - 2.0 lb)

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

Pescado (0.1 - 4.0 lb)

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

Aves de corral (0.1 - 6.0 lb)

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

Modo Popcorn (Palomitas de maíz)

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

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

Configuración de la función Popcorn (Palomitas de maíz).

- 1 Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Palomitas de maíz** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Presione **INICIO**. Se inicia la función Popcorn (Palomitas de maíz).

Para detener el modo Popcorn (Palomitas de maíz)

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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



- Si no sabe el tamaño de la bolsa, siga las instrucciones del fabricante y no utilice esta función.
- No intente recalentar ni cocinar ningún grano de maíz que no haya explotado.
- No reutilice la bolsa. Si se cocina de más puede provocar un incendio en el horno.
- Solo prepare una bolsa por vez.

- No use dispositivos para hacer explotar palomitas de maíz en el horno de microondas con esta función.
- Vigile siempre el horno de microondas mientras se cocinan las palomitas de maíz.

Modo Broil (Asar)

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

Configuración de la función Broil (Asar)

- 1 Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Broil** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Configure el tiempo de cocción. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

Icono de botón numérico	
-------------------------	---

- 3 Presione **INICIO**. El horno comienza a calentar.

Cómo cambiar la configuración de asado

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración.
- 3 Presione **INICIO**.

Cómo detener el asado

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

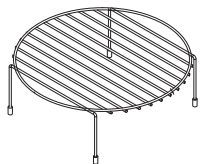
⚠ PRECAUCIÓN

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

32 FUNCIONAMIENTO

NOTA

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



Modo Convection Bake (Hornear por convección)

Durante el horneado por convección se utiliza un elemento calentador para elevar la temperatura del aire del interior del horno. La temperatura de la cocción por convección oscila entre 100 °F (37 °C) y 450 °F (230 °C). Es mejor precalentar el horno al cocinar por convección.

NOTA

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

Configuración de la función Convection Bake (Hornear por convección)

- 1 Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Hornear por convección** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Configure la temperatura. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

Icono de botón numérico	
-------------------------	---

- 3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción.
- 4 Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.

- 5 Si se configura el tiempo de cocción, aparece el tiempo restante en la pantalla.
- 6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
- 7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

Cambio en la configuración de horneado por convección

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

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

Modo Soften (Ablandar)

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

Configuración del modo Soften (Ablandar)

- 1 Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Ablandar** en la pantalla del modo de cocción.

2 Configure el tipo de alimento en la pantalla.

3 Configure el peso en la pantalla.

4 Presione **INICIO**.

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

Para detener el modo Ablandar

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Tabla para ablandar

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

Modo Melt (Derretir)

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

Configuración del modo Melt (Derretir)

1 Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Derretir** en la pantalla del modo de cocción.

2 Configure el tipo de alimento en la pantalla.

3 Configure el peso en la pantalla.

4 Presione **INICIO**.

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

Para detener el modo Derretir

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Tabla para derretir

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

34 FUNCIONAMIENTO

- **5. Caramelo** (4, 8, 12 oz)
 - **Utensilio de cocina:** bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** ambiente
 - **Instrucciones:** después de cocinar, revuelva para que se funda por completo.

Modo Warm (Calentar)

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

Configuración del modo Warm (Calentar)

- 1** Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Warm** en la pantalla del modo de cocción.
- 2** Seleccione el nivel de temperatura: **Bajo**, **Medio**, or **Alto**.
 - **Bajo:** 140 °F - 160 °F (60 °C - 71 °C)
 - **Medio:** 160 °F - 195 °F (71 °C - 91 °C)
 - **Alto:** 195 °F - 230 °F (91 °C - 110 °C)
- 3** Seleccione el tipo: húmedo, crujiente.
- 4** Presione **INICIO** para iniciar el modo Warm.

Para detener el modo Calentar

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

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

Modo Proof (Leudar)

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

Configuración del modo Leudar

- 1** Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Proof** en la pantalla del modo de cocción.
- 2** Presione **INICIO** para iniciar el leudado.

Para detener el modo Leudar

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

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

Modo Sensor Cook (Cocción por sensor)

Use Sensor Cook (Cocción por sensor) para calentar alimentos comunes preparados para microondas sin necesidad de programar los tiempos de cocción ni niveles de potencia. El Sensor Cook (Cocción por sensor) tiene programas preestablecidos para 9 categorías de alimentos. Consulte el menú del Sensor Cook (Cocción por sensor) para obtener más información.

Características

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

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

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

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

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

Configuración de la función Sensor Cook

- 1 Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **SENSOR COOK** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Presione una categoría para filtrar las opciones.
- 3 Presione **INICIO**.
 - Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Menú del Sensor Cook (Cocción por sensor)

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

- **1. Bebida** (1 - 2 tazas[†])
 - Utensilio de cocina: tazón o taza aptos para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: ambiente
 - Instrucciones: use un tazón o una taza aptos para microondas sin cubrir. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de calentar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado. La bebida estará muy caliente. A veces, los líquidos que se calientan en recipientes cilíndricos pueden salpicar de manera inesperada cuando se mueve la taza.

- **2. Cazuela** (10-20 oz)
 - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: refrigerado
 - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **3. Pollo** (16-20 oz)
 - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: refrigerado
 - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **4. Pasta** (1/2-2 tazas[†])
 - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: refrigerado (precocido)
 - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **5. Pizza** (1-3 porciones)
 - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: refrigerado
 - Instrucciones: esta función es para recalentar restos de pizza. Use un plato apto para microondas sin cubrir.

36 FUNCIONAMIENTO

- **6. Plato de comida** (1 ración)
 - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: refrigerado
 - Instrucciones: use un plato apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **7. Arroz** (1/2-2 tazas[†])
 - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: refrigerado (precocido)
 - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **8. Sopa** (1-4 tazas[†])
 - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: ambiente
 - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **9. Verdura** (1-4 tazas[†])
 - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - Temperatura del alimento: refrigerado
 - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

⚠ ADVERTENCIA

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

[†] 8 oz (240 ml) por taza

Modo Auto Cook (Cocción automática)

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

Configuración del modo Auto Cook (Cocción automática)

- 1** Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **Cocción Automática** en la pantalla del modo de cocción.
- 2** Presione un menú deseado en la pantalla.
- 3** Desplácese o toque la flecha para seleccionar las cantidades recomendadas. Presione **SIGUIENTE**.
- 4** Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios.
- 5** Presione **INICIO**.

Menú de Cocción automática

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

- **1. Beicon** (3-4 o 5-6 tiras)
 - **Utensilio de cocina:** plato o rejilla para tocino aptos para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** para obtener mejores resultados, coloque las fetas de tocino sobre una rejilla apta para microondas. Utilice un plato revestido de papel de cocina si no tiene una rejilla disponible.
- **2. Bagels** (1 o 2-3 bagels)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** congelado
- **3. Patatas al horno** (1, 2, 3-4 papas (de 7 a 9 oz c/u))
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** ambiente
 - **Instrucciones:** perfore cada papa varias veces con un tenedor.
- **4. Brownies** (8" X 8", 9" X 13")
 - **Utensilio de cocina:** utensilio de cocina apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** ambiente
 - **Instrucciones:** rocíe el recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas con aerosol de cocina. Vierta la

- masa en el recipiente para hornear, distribuyéndola de manera uniforme. Después de la cocción, deje reposar unos minutos.
- **5. Filetes de bacalao** (1 lb)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** pinte con aceite y condimento con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
 - **6. Corn Dog** (1-2, 3-4)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** congelado
 - **7. Verdura fresca** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Utensilio de cocina:** recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** agregue agua según la cantidad (4-12 oz: añada 2 cdas. de agua, 13-20 oz: añada 4 cdas. de agua). Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
 - **8. Bocaditos de pollo congelados** (1-2, 3-4 porciones (3.5 oz/100 g por porción))
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** congelado
 - **Instrucciones:** dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
 - **9. Alitas de pollo congeladas** (1-2, 3-4 porciones (3.5 oz/100 g por porción))
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** congelado
 - **Instrucciones:** dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
 - **10. Patatas fritas congeladas** (1-2, 3-4 porciones (3.5 oz/100 g por porción))
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** congelado
 - **Instrucciones:** dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
 - **11. Pizza congelada** (Individual: 6", Regular: 12")
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** congelado
 - **12. Pretzels suaves congelados** (1, 2, 3-4 pretzels)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** congelado
 - **13. Verdura congelada** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Utensilio de cocina:** bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** congelado
 - **Instrucciones:** agregue agua según la cantidad (4-12 oz: añada 2 cdas. de agua, 13-20 oz: añada 4 cdas. de agua). Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
 - **14. Pan de ajo congelado** (1-2, 3-4, 5-6 piezas)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** congelado
 - **Instrucciones:** dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
 - **15. Hamburguesa**, 1/2" de espesor (2, 3-4, 5-6 hamburguesas)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
 - **16. Chuletas de cordero**, 1/2" de espesor (6-7 oz) (1, 2, 3-4 chuletas)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** pinte con aceite y condimento con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
 - **17. Pastel de carne** (9" X 5")
 - **Utensilio de cocina:** recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Ingredientes:**
Carne picada: 28 oz/800 g, huevo (refrigerado): 4 oz/115 g, sal: 1/2 cda./2 g
 - **Instrucciones:** coloque la mezcla de carne en un recipiente para hornear de 9" x 5" de silicona o vidrio apto para microondas.
 - **18. Nachos** (1-3, 4-6 porciones (8 c/u / 1 porción))
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** ambiente
 - **19. Avena** (1, 2 porciones)
 - **Utensilio de cocina:** bol grande apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** ambiente
 - **Ingredientes:**

38 FUNCIONAMIENTO

- 1 porción: 1/2 taza (40 g) de avena, 1 taza (230 g) de agua o leche, una pizca de sal (opcional)
- 2 porciones: 1 taza (80 g) de avena, 1 1/2 taza (345 g) de agua o leche, 1/8 cda. de sal (opcional)
- **Instrucciones:** mezcle agua o leche, sal y avena en un bol grande apto para microondas. Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **20. Chuletas de cerdo**, 1/2" de espesor (1, 2, 3-4 chuletas)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** pinte con aceite y condimento con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
 - **21. Quinoa** (1, 2 porciones generosas)
 - **Utensilio de cocina:** bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** ambiente
 - **Ingredientes:**

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

2 porciones: 1 taza (0 g) de quinoa, 1 1/2 taza (345 g) de agua o leche, 1/8 cda. de sal (opcional)
 - **Instrucciones:** mezcle agua o leche, sal y quinoa en un bol grande apto para microondas. Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
 - **22. Filete - Entrecot**, 1" de espesor (14-15 oz) (1, 2 bistecs)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** pinte con aceite y condimento con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
 - **23. Arroz** (1/2, 1 taza)
 - **Utensilio de cocina:** bol grande y profundo apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** ambiente
 - **Ingredientes:**

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

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

Sal: opcional
 - **Instrucciones:** cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar de 5 a 10 minutos.
 - **24. Filete de salmón**, 1" de espesor (1, 2, 3-4 filetes)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** pinte con aceite y condimento con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
 - **25. Salchicha** (1-6, 7-14 ristras)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
 - **26. Filete de solomillo**, 1" de espesor (18-21 oz) (1, 2 bistecs)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** pinte con aceite y condimento con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
 - **27. Lomo** (3/4, 1 1/2 lb)
 - **Utensilio de cocina:** bandeja de metal
 - **Temperatura del alimento:** refrigerado
 - **Instrucciones:** pinte con aceite y condimento con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
 - **28. Verdura enlatada** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
 - **Utensilio de cocina:** bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
 - **Temperatura del alimento:** ambiente
 - **Instrucciones:** vierta los vegetales de la lata a un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

⚠ ADVERTENCIA

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

Modo Speed Cook (Cocción rápida)

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Cuando use esta función, recuerde que el horno, las puertas y los platos se calentarán mucho.
- No use cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar hechos de aluminio, plástico, cera o papel en la cocción rápida.


NOTA

- Solo pueden seleccionarse niveles de potencia del 1 al 4 (del 10 % al 40 %). Cada nivel de potencia suministra potencia de calentamiento y energía de microondas durante un cierto porcentaje del tiempo.

Configuración de la función Speed Convection (Convección rápida)

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

- 1 Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **SPEED COOK** y **Convección rápida** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Configure el nivel de potencia en la pantalla.
- 3 Configure la temperatura. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

Icono de botón numérico	
-------------------------	---

- 4 Configure el tiempo de cocción. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Presione **INICIO**. El horno comienza a calentar.

Configuración de la función Speed Broil (Asar rápido)

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

- 1 Presione **HORNO SUPERIOR** y seleccione **SPEED COOK** y **Asado rápido** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Configure el nivel de potencia y el tiempo de cocción en la pantalla.
- 3 Presione **INICIO**. El horno comienza a calentar.

Cómo cambiar la configuración de Speed Cook (Cocción rápida)

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración.
- 3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Funcionamiento del horno inferior**Antes de usar el horno****NOTA**

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

40 FUNCIONAMIENTO

Ventilación del horno

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Uso de los estantes estándar del horno y estante desplazable

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Extracción de los estantes

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

Cómo volver a colocar de los estantes

- 1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte.

- 2 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

Uso de los estantes deslizantes del horno

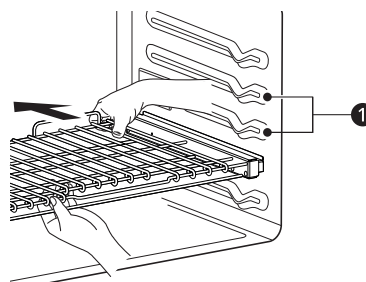
Los estantes deslizantes se deslizan hacia dentro y hacia fuera sobre un marco. Esto mantiene nivelados los recipientes pesados y evita que se deslicen cuando el estante está completamente extendido.

⚠ PRECAUCIÓN

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

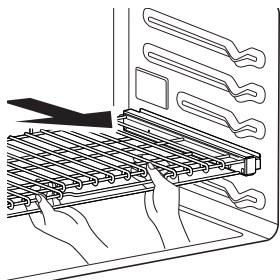
Instalación de los estantes deslizantes

- 1 Comience con el estante en la posición cerrada. Sostenga el estante con una mano en la parte central del frente y la otra mano en la esquina trasera derecha.
- 2 Introduzca cuidadosamente el estante entre las guías y deslícelo hacia atrás hasta que quede en el lugar.



① Guías del estante

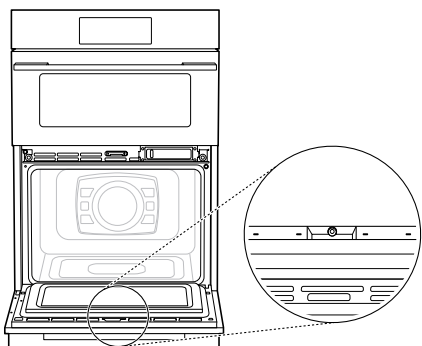
- 3 Una vez que el estante está asegurado en la parte trasera, tire de él hacia afuera hasta que se bloquee en el lugar.



Extracción de los estantes deslizantes

- 1 Con el estante en la posición cerrada, tómelo del frente y del marco y levántelo. Empuje suavemente el estante hacia la pared trasera hasta que se libere del tope.
- 2 Una vez que se libere del tope, levante la parte trasera del estante y tire de él y del marco para sacarlos entre las guías.

Cámara



Antes de usar la cámara

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Antes de usar la función cámara, limpie el cristal de la puerta del horno.
- Si el cristal de la puerta del horno está sucio, ejecute la función de Autolimpieza.
- La función Cámara no se puede operar cuando el horno inferior está en un modo de limpieza.
- El LED de la puerta permanece encendido mientras la función cámara está siendo operada.

Recomendación de menú

La cámara del horno puede reconocer alimentos y recomendar técnicas, tiempos de cocción y temperaturas. Si la función Cámara y la función Recomendación de menú está activas, el horno muestra automáticamente recomendaciones cuando coloca alimentos en el horno y cierra la puerta.

Uso de Recomendación de menú

- 1 Coloque alimentos en el horno y cierre la puerta.
- 2 Cuando la cámara reconoce el artículo, la pantalla muestra las opciones recomendadas.
- 3 Presione una categoría para filtrar las opciones.
- 4 Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
- 5 Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
- 6 Presione **INICIO**.

NOTA

- Cuando la cámara reconozca el alimento, siga la Guía de Auto Cook (Cocción automática) para obtener detalles.

42 FUNCIONAMIENTO


NOTA

- Si la cámara no reconoce los alimentos, siga las instrucciones del menú de ajuste de la cámara del horno.
 - Coloque los alimentos en el centro de la rejilla sobre los accesorios suministrados.
 - Limpie el cristal de la puerta del horno alrededor de la cámara si está sucio.
 - Si la coincidencia de menús sigue persistiendo, compruebe los menús disponibles en Auto Cook (Cocción automática).
- La función de Recomendación de Menú no funciona si el horno inferior está en cualquier modo de cocción o de limpieza.
- La tasa de reconocimiento podría verse afectada por el recipiente y los accesorios usados. Para obtener mejores resultados, use los accesorios proporcionados por LG.
- La tasa de reconocimiento se ve afectada por el tamaño, la forma y el estado de los alimentos antes de la cocción. Para obtener mejores resultados, siga la Guía de cocción automática.

Vista en tiempo real

Vea el video desde el interior del horno mientras cocina usando la aplicación **LG ThinQ**. Si lo desea, puede tomar imágenes. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y la aplicación **LG ThinQ** para usar la función Vista en tiempo real.

Uso de la Vista en tiempo real

- 1** Ejecute la aplicación **LG ThinQ** en un teléfono inteligente.
- 2** Seleccione el horno conectado para que funcione.
- 3** Presione **RealTime View**.
- 4** Presione icono  en la pantalla.
- 5** Si la aplicación se conecta al horno, el interior del producto puede ser visto desde un teléfono inteligente.

NOTA

- Si el interior del producto no es claramente visible a través de la cámara, limpie el cristal de la puerta del horno que está cerca de la lente de la cámara.
- Si el Wi-Fi no está conectado, podrían aplicarse tarifas de datos.
- Si la señal de la red no es suficientemente fuerte, el video podría ralentizarse.
- Usted podría aparecer en la pantalla si usa el horno durante el monitoreo.
- Puede monitorear el horno en tiempo real, incluso cuando el LCD está apagado en el modo de espera.
- Si el horno está vacío o los alimentos no están colocados apropiadamente, la pantalla de la app podría no mostrarse claramente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.

Grabación de cocción

La cámara puede grabar el proceso de cocción y hacer un video de Lapso de tiempo. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y la aplicación **LG ThinQ** para usar la función Grabación de cocción.

Uso de la Grabación de cocción

- 1** Ejecute la aplicación **LG ThinQ** en un teléfono inteligente.
- 2** Seleccione el horno conectado para que funcione.
- 3** Active la función Grabación de cocción.
- 4** Seleccione el tiempo de video deseado: 5 segundos, 10 segundos o 20 segundos.
- 5** Cocine mientras el horno está conectado a la red Wi-Fi.
- 6** Después del final de la cocción, el video de Lapso de tiempo se guarda.

NOTA

- Si la conexión Wi-Fi del producto es inestable, la cámara podría no funcionar adecuadamente.
- Las imágenes se capturan a partir de los 4 minutos de tiempo de cocción. Los videos se almacenan durante 72 horas, y se pueden almacenar hasta 10 videos a la vez.

- 7** Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

NOTA

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

Modo Bake (Hornear)

El modo Bake (Hornear) se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

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

Configuración de la función Bake (Hornear)

- 1** Presione **HORNO INFERIOR** y seleccione **Hornear** en la pantalla del modo de cocción.
- 2** Configure la temperatura del horno. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

Icono de botón numérico



- 3** Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.
- 4** Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.
- 5** Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
- 6** Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1** Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2** Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3** Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

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

Consejos de horneado

- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben colocarse en un solo estante con al menos 1" a 1 1/2" de espacio para que pase el aire entre los recipientes y las paredes del horno.
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.
- Utilice recipientes para horneado de metal (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes para horneado recomendados para horno.
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los

44 FUNCIONAMIENTO

recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas debajo del estante en el que está cocinando. Esto es particularmente importante cuando se hornea un pastel de frutas u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos que son muy ácidos pueden causar picaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

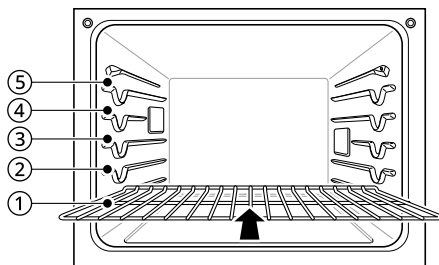
Guía de recomendaciones para asar

Colocación de estantes y bandejas

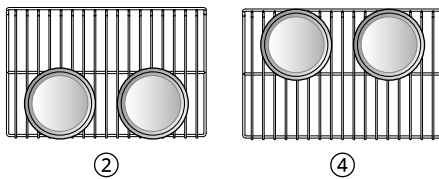
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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

Si cocina con más de una bandeja, colóquelas de manera que cada una tenga al menos entre 1" y 1 ½" de espacio para que pase el aire alrededor.



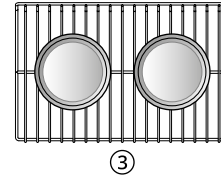
Varios estantes



Estante estándar (posición ②)

Estante estándar (posición ④)

Un solo estante



Estante estándar (posición ③)

Guía para horneado en estantes

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

NOTA

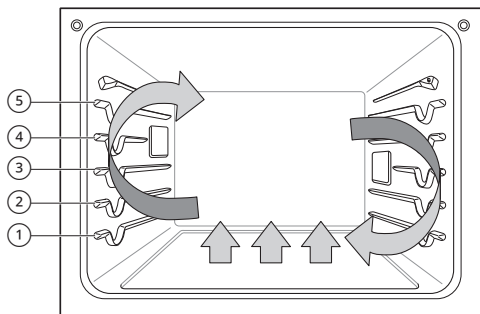
- Cuando hornea pasteles y galletas en varios estantes, utilice el modo Convection Bake (Hornear por convección) y coloque los estantes en las posiciones ② y ④.

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

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

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F

(285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).



Utilización de la convección

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y seleccione **Hornear por convección** o **Asar por convección** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Configure la temperatura del horno. Deslícese por los números en la pantalla o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente. Si la Conversión automática a convección se activa, la temperatura luego del precalentamiento será 25 °F / 14 °C más baja que la temperatura ingresada.

Icono de botón numérico	
-------------------------	---

- 3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.
- 4 Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.
- 5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
- 6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

- 7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.
- Los quemadores y el ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta.
- Presione **DETENER** en la pantalla para cancelar el Horneado por convección y el Rostizado por convección en cualquier momento.
- Use una asadera con rejilla al preparar carnes para rostizar. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea y se rostiza por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

- 1 Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Consejos para el horneado por convección

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

46 FUNCIONAMIENTO

alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.

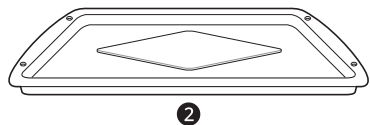
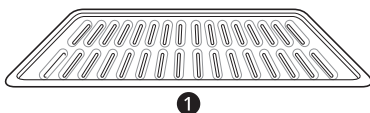
- Si utiliza el horneado por convección en un solo estante, coloque el estante del horno en la posición ③. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones ② y ④.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

Consejos para asar por convección

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

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

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



- 3 Coloque la asadera en el estante del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Freír con aire

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 45 °F (25 °C) para un desempeño óptimo cuando se usa Freír con aire.

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

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

Configuración del modo Air fry (Freír con aire)

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y seleccione **Freír con aire** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Configure la temperatura del horno. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

Ícono de botón numérico	
-------------------------	--

- 3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.
- 4 Presione **INICIO**.
- 5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

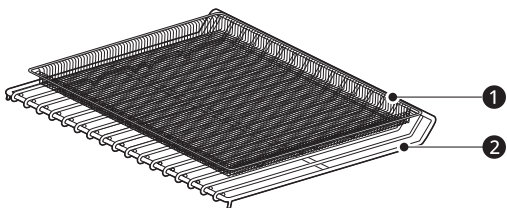
Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

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

Consejos para Air Fry (Freír con aire)

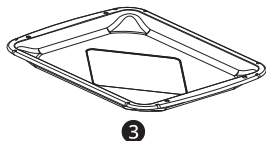
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
 - La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



① Bandeja para freír con aire

② Estante estándar

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



③ Asadera

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire opcional disponible de LG o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo;

como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.

- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazónada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras de pollo.

Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.
- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.

48 FUNCIONAMIENTO

- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
 - Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.
 - Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
 - Ejecute ciclos de limpieza del horno (Speed Clean o SelfClean) con regularidad, según la frecuencia
- y el tipo de alimentos que cocina con Freír con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
 - Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición ② para que caigan las gotas. Si fuera necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

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

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

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Alitas de pollo congeladas	50	400	③	25-35	-
POLLO fresco con piel					
Alitas de pollo frescas [†]	40	450	③	25-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas [†]	70	450	③	30-40	
Muslos	40	450	③	25-35	
Pechugas	40	450	③	25-35	
OTRAS					
Aros de cebolla empanados congelados	20	400	③	15-25	-
Rollos primavera congelados (0,7 onzas c/u)	45	400	③	15-25	-
Salchichas (2,5 onzas c/u, 0,8" de diámetro)	90	400	③	15-25	-
Camarones con coco congelados	25	400	③	15-25	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en su media concha (35,3 onzas)	35	400	③	15-25	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de tasa de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	50	400	③	15-25	-
Vegetales mixtos	35	425	③	13-23	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

Modo Rostizado(+) RapidHeat

La función Rostizado RapidHeat está diseñada para asar aves rápidamente. La combinación del calor intenso de las resistencias superior e inferior y el aire caliente de la resistencia trasera da como resultado alimentos más crujientes y tiempos de cocción más cortos. El Rostizado RapidHeat es especialmente óptimo para aves de tamaño medio (alrededor de 3.3 lb.)

La función Rostizado+ RapidHeat (sólo en el horno inferior) utiliza vapor para asar aves con más dorado que la función Rostizado RapidHeat normal.

NOTA

- El tiempo de cocción recomendado es de 55~65 minutos para un pollo entero de 3.3 lb de peso.
- Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con el peso de las aves.
- Coloque el estante del horno en la posición ②.
- Rostizado(+) RapidHeat está diseñado para reducir el tiempo de cocción. No es necesario precalentar.

50 FUNCIONAMIENTO

NOTA

- Esta función está optimizada para aves, por lo que no se puede ajustar la temperatura de cocción.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Rostizado(+) RapidHeat.
- Si aparece el recordatorio de eliminación de sarro, pulse **ACEPTAR** para ejecutar la función Descaling (Eliminar sarro).
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Luego de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Configuración de la función Rostizado(+) RapidHeat

NOTA

- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua previo a iniciar el modo Rostizado+ RapidHeat.

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y seleccione **Asado Rápido(+)** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.
- 3 Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.
- 4 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración con el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Modo Broil (Asar)

Configuración del horno para asar

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una rejilla sin una asadera. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.

- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
 - Mantenga la puerta cerrada al asar
 - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Este electrodoméstico está diseñado para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para ajustar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede ajustar y en la pantalla aparece **PUERTA ABIERTA**. Cierre la puerta y reajuste la función Asar.

- 1 Coloque la comida sobre la rejilla de la asadera.
- 2 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Broil** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Desplácese para establecer la temperatura que desee: **Bajo**, **Medio**, o **Alto**.
- 4 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.
- 5 Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.
- 6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
- 7 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.

- Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de cerrar la puerta.
- Presione **DETENER** en la pantalla para cancelar la función de Asar en cualquier momento.

Cómo cambiar la configuración de asado

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración.
- 3 Presione **INICIO**.

Cómo detener el asado

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Consejos para reducir el humo

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

- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- SIEMPRE encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
 - Bajar el asador a la configuración **Bajo**.
 - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.

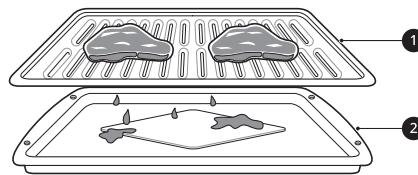
52 FUNCIONAMIENTO

- Utilice la configuración Asar **Alto** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **Bajo** o cambie a la función de Horneado.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga la sección **Guía de recomendaciones para asar** siempre que sea posible.

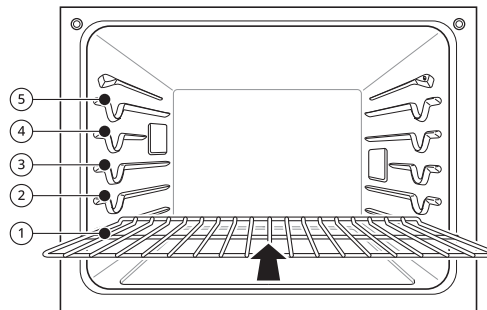
Guía de recomendaciones para asar

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

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



- ① Rejilla
- ② Asadera



Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Carne vacuna molida	1 lb (9 hamburguesas) de 1/2 a 3/4" de espesor	⑤	4-6	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.

Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios	
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb	Poco cocidos	④	6	2-3	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	④	7	2-3	
		Bien cocidos	④	8	3-4	
	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	Poco cocidos	④	10	4-6	
		Término medio	④	12	6-8	
		Bien cocidos	④	14	8-10	
Pollo	1 entero, 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo	③	20	6-8	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.	
	2 pechugas	③	20	6-10		
Colas de langostas	2-4 de 10 a 12 oz cada una	③	12-14	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.	
Filetes de pescado	1/4 a 1 1/2" de espesor	④ o ⑤	5-6	3-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.	
Fetas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	④	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.	
Chuletas de cerdo Bien cocidos	2 (1 1/2" de espesor)	④ o ⑤	7	6-8	Corte la grasa.	
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.	④ o ⑤	9-10	7-9		

54 FUNCIONAMIENTO

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	6	4-6	Corte la grasa.
		Bien cocidos	④	8	7-9	
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb	Término medio	④	11	9	
		Bien cocidos	④	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		④ o ⑤	8	3-4	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb		④ o ⑤	9	4-6	

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

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
 - Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
 - Aves: 165 °F (73,9 °C)
 - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
 - Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Consejos para asar

Carne de res

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

Mariscos

- Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar en Lo y ase siempre por último el lado de la piel.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.

- Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.

Vegetales

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

Modo Warm (Calentar)

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

Configuración del modo Warm (Calentar)

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y seleccione **Warm** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 En la pantalla, deslícese por las opciones para configurar la temperatura deseada: Baja, Media o Alta. Si lo desea, configure un tiempo de ejecución.
 - Alta: 200 °F (93,3 °C)
 - Término medio: 170 °F (76,7 °C)
 - Baja: 140 °F (60 °C)
- 3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retrasado.
- 4 Presione **INICIO**. El horno comienza a precalentar.
- 5 Si se configura el tiempo de cocción, aparece el tiempo restante en la pantalla.

Cómo cambiar la configuración de la función Warm (Calentar)

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración como lo desee.

- 3 Presione **INICIO**.

Para detener el modo Calentar

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

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

Modo Proof (Leudar)

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

Configuración del modo Leudar

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y seleccione **Proof** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 En la pantalla, deslícese por los números para configurar un tiempo de leudado o toque el ícono de botón numérico para ingresar los números directamente.

Ícono de botón numérico	
-------------------------	---

- 3 Presione **INICIO** (Inicio). El tiempo de leudado restante aparece en la pantalla.

NOTA

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

Para detener el modo Leudar

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

56 FUNCIONAMIENTO

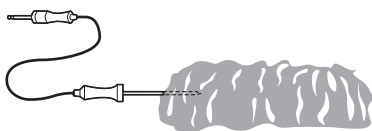
NOTA

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

Modo Probe (Sonda)

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

- La sonda no puede utilizarse en los modos **Broil**, **Cocción al vacío**, **Mantenimiento con Vapor**, **Asado Rápido(+)**, **Auto Limpiado**, **Limpieza Rápida**, **Warm** o **Proof**.
- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cómo utilizar la función Meat Probe (Sonda para carne)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador. Si no respeta esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.
- Para evitar daños en la sonda para carne, no use pinzas para tirar de la sonda al retirarla.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.

- 1 Inserte la sonda en el alimento.
- 2 Conecte la sonda al conector hembra del horno. Aparecerá en la pantalla la leyenda "Probe is connected" (La sonda está conectada) y aparece el ícono de la sonda en la parte superior de la pantalla.

Ícono de sonda	
----------------	--

- 3 Presione **HORNO INFERIOR** y seleccione un modo de cocción apropiado en la pantalla del modo de cocción.

- 4 Configure la temperatura del horno. Deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.
 - La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).

Ícono de botón numérico	
-------------------------	--

- 5 Si lo desea, configure el tiempo de inicio retrasado con el mismo método. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración adicional.
- 6 Presione **INICIO**. Si se ha configurado un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

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

NOTA

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

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

- 1** Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2** Ajuste la configuración como lo desee.

3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

- Presione **DETENER** en la pantalla en cualquier momento para cancelar una operación de cocción.
- Para evitar que se dañe la sonda, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarla.
- Mientras el modo de sonda está en funcionamiento, la función **Limpieza Rápida** no responde.

Guía para sonda recomendada

Cuadro de ubicaciones recomendadas de la sonda

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	Insértela en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Bistecs, asados, chuletas	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
Aves	Pollo o pavo enteros	Insértela en la parte más gruesa de la pierna, evitando el hueso
	Asados o pechugas de aves	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en el ave)	Insértela en la parte más gruesa del plato
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
	Jamón jugoso (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	Insértela en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insértela en la parte más gruesa del pescado.
	Filete de pescado (corte lateral)	
	Rodajas o porciones	

58 FUNCIONAMIENTO

Cuadro de temperatura de sonda recomendada

Categoría	Ejemplos de alimento	Temperatura interna objetivo	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	160 °F (71 °C)	
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Asados	145 °F (63 °C)	Poco cocida: 120 °F (49 °C). Medio cocido: 125 °F (52 °C) Término medio: 130 °F (54 °C) Término medio, bien cocido: 135 °F (57 °C) Bien cocido: 140 °F (60 °C)
Aves	Pollo o pavo enteros	165 °F (74 °C)	
	Asados o pechugas de aves		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en el ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 170 °F (77 °C)
	Jamón jugoso (crudo)		Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	165 °F (74 °C)	
	Guisados		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (63 °C)	
	Filete de pescado (corte lateral)		
	Rodajas o porciones		

Función Steam (Vapor)

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

El horno inferior ofrece 2 métodos de cocción al vapor: **Vapor Combinado** y **Cocción al vacío**.

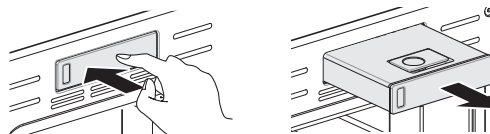
⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Cómo usar el tanque del alimentador de vapor

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

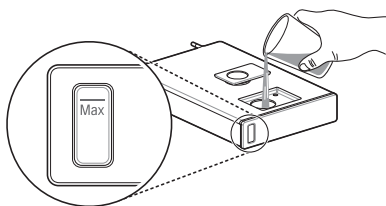
- 1 Empuje suavemente el frente del tanque del alimentador de vapor para deslizarlo hacia afuera.



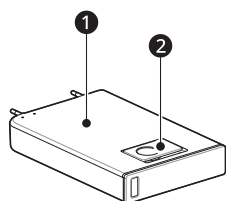
- 2 Extraiga el tanque y colóquelo sobre una superficie plana.

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

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



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



- ❶ Cubierta del tanque
- ❷ Tapa de llenado

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del tanque del alimentador de vapor y la tapa de llenado estén cerradas antes de colocar el tanque en el horno.
- Use solamente agua potable.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con ningún líquido o mezcla que no sea agua.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con agua caliente.
- Llene el tanque del alimentador de vapor hasta la línea indicada en el frente.
- No incline el tanque del alimentador de vapor mientras está lleno.
- Descarte cualquier agua sobrante y limpie el tanque del alimentador de vapor después de cocinar.
- Utilice el tanque del alimentador de vapor solo para su uso previsto que es el de proporcionar agua para la cocción al vapor.

- Controle el nivel del agua en el tanque y rellene cuando sea necesario para la cocción al vapor. Utilice guantes para horno para evitar quemaduras al manipular el tanque caliente.

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

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

Sous vide (Cocción al vacío)

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

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

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

Beneficios de la cocción al vacío

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

• Más saludable

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

• Seguro y conveniente

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

• Resultados crujientes y húmedos

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

60 FUNCIONAMIENTO

Configuración del modo de cocción al vacío (Sous Vide)

- 1 Llene el tanque con agua hasta el nivel máximo indicado en su parte delantera.
- 2 Coloque el estante estándar en la posición ③ y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
- 3 Presione **HORNO INFERIOR** y seleccione **Cocina al Vapor** en la pantalla del modo de cocción.
- 4 Presione **Cocción al vacío** (Cocción al vacío por flujo de aire) en la pantalla.
- 5 Seleccione la temperatura deseada.
- 6 Si lo desea, puede desplazarse para ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración de la hora de inicio retrasado.

7 Presione **INICIO**.

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

Cómo cambiar la configuración de cocción al vacío

- 1 Presione **EDITAR** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla de configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración como lo desee.
- 3 Presione **INICIO**.

Para detener el modo Cocción al vacío

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

NOTA

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

Guía de cocción al vacío (Sous Vide)

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

Comida	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Hora		
			Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de carne de vaca (Medio cocido)	1" de espesor 14,1-17,6 onzas	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechugas de pollo	4,2-5,3 onzas	149	-	2.5 horas	3 horas
Salmón	1" de espesor 7 onzas	140	-	2 horas	2.5 horas
Espárragos	2,8 onzas (6 c/u) 5,6 onzas (12 c/u)	185	20 min.	30 min.	45 min.

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

Vapor combo

El modo Vapor combo calienta los alimentos gradualmente, usando tanto los quemadores del horno como el calor húmedo del vapor. El horno se puede programar para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (100 °C) y 550 °F (285 °C). Las opciones de temperatura predeterminadas comienzan a los 350 °F (175 °C).

Configuración de Vapor combo

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Cocina al Vapor** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Presione **Vapor Combinado** (Cocción al vacío por flujo de aire) en la pantalla.
- 3 Seleccione la temperatura deseada y el nivel de vapor: **Bajo, Medio, o Alto**.
- 4 Si lo desea, puede desplazarse para ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración de la hora de inicio retrasado.
- 5 Presione **INICIO**.
- 6 Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

NOTA

- Al iniciarse la cocción **Vapor Combinado**, aparece un indicador en la pantalla que muestra el estado de la función de vapor.
- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo **Vapor Combinado**. Si el tanque se queda sin agua durante la cocción se emitirá una alarma y aparecerá una ventana emergente en la pantalla. El horno sigue cocinando sin vapor.
- Recuerde desagotar el tanque del alimentador de vapor después del uso.
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.

- Es normal escuchar un sonido de agua hirviendo desde el generador de vapor mientras se ejecutan las funciones de vapor.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

- 1 Pulse **EDITAR** en la pantalla para que aparezca la pantalla Configuración de cocción.
- 2 Ajuste la configuración como lo desee.
- 3 Presione **INICIO**.

Para detener la cocción a vapor

Presione **DETENER** en la pantalla y presione **SÍ**.

Modo Auto Cook (Cocción automática)

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

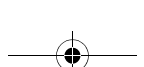
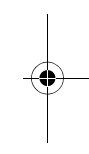
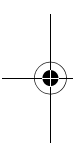
Configuración del modo Auto Cook (Cocción automática)

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Cocción Automática** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Presione una categoría para filtrar las opciones.
- 3 Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
- 4 Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.



62 FUNCIONAMIENTO

5 Presione **INICIO**.



Guía de Auto Cook (Cocción automática)

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

NOTA

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

Vacuno				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Solomillo de ternera	2~4 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto Instrucciones Prepare el solomillo de ternera, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el solomillo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2		
Estofado de ternera	2~4 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto Instrucciones Prepare el lomo de ternera, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el lomo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2		
Costilla	8~12 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, polvo de ajo al gusto Instrucciones Prepare el chuletón. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el chuletón en la bandeja para asar.
	Bandeja para asar	2		
Filete - Entrecot	1~3 lb.	Refrigerado	Voltee los alimentos cuando pite el horno.	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare filetes de entrecot de unas 9~12 onzas cada uno, de un grosor aproximado de 1~1.5 pulg. Pincélelos o rocíelos ligeramente con aceite. Añada sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera. Cuando el horno emita un pitido, dé la vuelta a los filetes.
	Rostizar en la asadera	3		

64 FUNCIONAMIENTO

Cerdo				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Costillas de cerdo	2~4 lb.	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare las costillas de cerdo, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque las costillas de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2		
Chuletas de cerdo	2~6 UD.	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare las chuletas de cerdo, de unas 6 oz. cada una, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque las chuletas de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		
Lomo de cerdo	8~12 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare los lomos de cerdo, de unas 4 pulgadas de diámetro, recortados. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque los lomos de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2		
Solomillo de cerdo	2~4 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare los solomillos de cerdo, 2~3 pulgadas de diámetro, recortadas. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque los solomillos de cerdo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2		

Cordero				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Costillar de cordero	2~4 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare el costillar de cordero, recortado. Pincélelo o rocíelo ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque el costillar de cordero en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2		

Cordero				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Pata cordero hueso	5~7 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra molida al gusto Instrucciones Prepare la pata de cordero, recortada. Pincélela o rocíela ligeramente con 1 cda. de aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque la pata de cordero en la bandeja para asar.
	Bandeja para asar	2		

Salchicha				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Salchicha italiana	2~8 UD.	Refrigerado		Prepare las salchichas, de unas 3.5 oz. cada una. Rocíe una bandeja bordeada con spray para cocinar. Coloque las salchichas italianas en la bandeja mediana y separe las salchichas 1 1/2 pulg. unas de otras.
	1/2 Bandeja	3		
Hot dog	2~8 UD.	Refrigerado		Prepare los hot dogs, de unas 2 oz. cada uno. Rocíe una bandeja bordeada con spray para cocinar Coloque los hot dogs en la bandeja mediana y separe los hot dogs 1 1/2 pulg. unos de otros.
	1/2 Bandeja	3		

Pescado				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Filete de pescado	2~4 UD.	Refrigerado	3	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones Prepare los filetes de pescado, de unos 7 oz. cada uno, y 1~1.5 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera			
Filete de bacalao	2~4 UD.	Refrigerado	3	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones Prepare los filetes de bacalao, de unos 7 oz. cada uno, y 1~1.5 pulg. de grosor. Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera			

66 FUNCIONAMIENTO

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

Aves de corral				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Pollo mariposa	4~6 lb / pollo	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto Instrucciones Prepare el pollo, unos 4~6 lb. Ase el pollo retirando el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pollo con la piel mirando hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2		
Muslos de pollo	4~16 UD.	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones Prepare los muslos de pollo, de unas 4 oz. cada uno. Pincélelos o rocíelos ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los muslos de pollo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		
Alitas de pollo frescas	10~20 UD.	Refrigerado		Ingredientes Sal, pimienta, aceite al gusto Instrucciones Prepare las alitas de pollo frescas, de unas 3 oz. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las alitas de pollo frescas en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		
Alitas de pollo congeladas	10~20 UD.	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones Prepare las alitas de pollo congeladas, de unas 3 oz. cada una. Agregue sal y pimienta al gusto, si es necesario. Coloque las alitas de pollo congeladas en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		
Pechugas de pollo	2~8 UD.	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones Prepare las pechugas de pollo frescas, de unas 6 oz. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pollo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		
Pollo entero	5~7 lb / pollo	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto Instrucciones Prepare el pollo entero, de unas 5~ 7 lb. Are el pollo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pollo entero en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	2		

68 FUNCIONAMIENTO

Aves de corral				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Pechugas de pavo	1~4 UD.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones Prepare las pechugas de pavo, de unas 3 lb. cada una. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pavo en la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		
Pavo entero	12~16 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto Instrucciones Prepare el pavo entero, de unas 12~ 16 lb. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo entero en la bandeja para asar.
	Rejilla en bandeja para asar	2		
Pavo relleno	12~16 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto Instrucciones Prepare el pavo, de unas 12~16 lb. Agregue el relleno a la cavidad del pavo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo con el relleno en la bandeja para asar.
	Rejilla en bandeja para asar	2		
Pavo mariposa	7~12 lb.	Refrigerado	Sonda de cocción	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto Instrucciones Prepare el pavo, unos 7~12 lb. Ase el pavo retirando el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pavo con la piel mirando hacia arriba en la bandeja para asar.
	Rejilla en bandeja para asar	2		

Guisados y estofados				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Lasaña casera	1 cazuela (6 raciones)	Espacio	Cuando el horno pite, remueva la tapa para los alimentos.	<p>Ingredientes 1 lb. de carne picada, cocida 32 oz de queso ricotta 2 tazas de queso mozzarella 1/2 taza de queso parmesano rallado 2 huevos 2 tarros de 24 onzas de salsa de tomate 1 caja de láminas de lasaña sin hervir</p> <p>Instrucciones 6 raciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Mezcle el queso ricotta, 1 taza de queso mozzarella y 1/4 de taza de queso parmesano en un bol. Agregar los huevos y mezclar. 2) Unte el fondo de la fuente para el horno con 1 taza de salsa de tomate. 3) Coloque 4 láminas de lasaña, luego 1 taza de salsa de tomate y 1/2 de la mezcla de queso ricotta. Cubra con la mitad de la carne cocida. 4) Repita los pasos 2 y 3. 5) Cubra con otras 4 láminas de lasaña y la salsa de tomate restante. 6) Espolvoree con los quesos mozzarella y parmesano restantes. 7) Coloque la fuente para el horno en la rejilla para el reconocimiento de imagen. 8) Remueva la fuente para el horno mientras se precalienta y cúbrala con papel de aluminio. 9) Luego del precalentamiento, coloque la fuente para el horno cubierta sobre la rejilla. 10) Cuando el horno emita un pitido, remueva el papel de aluminio. 11) Continúe horneando hasta completar la cocción.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	2		

70 FUNCIONAMIENTO

Guisados y estofados				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Macarrones con queso casera	1 cazuela (6 raciones)	Espacio	Cuando el horno pite, remueva la tapa para los alimentos.	Ingredientes Cobertura de pan rallado 1 taza de pan rallado panko 2 cdas. de mantequilla sin sal, fundida Macarrones 1 libra de pasta de macarrones Salsa de queso 4 cdas. de mantequilla sin sal 1/3 taza de harina para todo uso 1 cdta. de mostaza molida 1 cdta. de pimentón molido 5 tazas mitad y mitad 4 oz de queso fundido 12 oz de queso cheddar blanco curado, rallado 4 oz de queso gouda ahumado, rallado 1 cdta. de salsa sriracha Instrucciones 6 raciones Cobertura de pan rallado En un bol, combine el pan rallado y la mantequilla fundida, reservar. Macarrones Cueza la pasta en una olla grande para hervir, con agua y sal hasta que esté al dente, siguiendo las recomendaciones del envase. Escorra y reserve.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	2		

Guisados y estofados				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Macarrones con queso casera	1 cazuela (6 raciones)	Espacio	Cuando el horno pite, remueva la tapa para los alimentos.	<p>Salsa de queso</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) En la misma olla en la que se ha cocido la pasta, funda las 4 cdas. de mantequilla a fuego medio. Agregar la harina y mezclar con la mantequilla. 2) Incorpore la mostaza molida y el pimentón a la mezcla de mantequilla y harina. Cocine esta mezcla durante 2 minutos, mezclando con frecuencia. 3) Agregar la mitad y mitad poco a poco para evitar grumos. 4) Llevar la mezcla de mantequilla y harina a fuego lento, mezclando de vez en cuando hasta el fondo de la olla. 5) Bajar el fuego y mezclar con frecuencia durante cinco minutos hasta que la salsa haya espesado. 6) Agregar el queso fundido y mezclar para fundirlo con la salsa. 7) Retirado del fuego, agregue los quesos cheddar y gouda, poco a poco, hasta que todos los quesos se hayan fundido en la salsa. 8) Agregue la salsa sriracha. 9) Agregue la pasta escurrida y mezcle para combinarla con la salsa de queso. 10) Ponga la mezcla de pasta y salsa de queso en una cazuela. 11) Cubra uniformemente con la mezcla de pan rallado. 12) Una vez precalentada, introduzca la fuente en el horno.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	2		

72 FUNCIONAMIENTO

Guisados y estofados				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Patatas gratinadas	1 cazuela (6-8 raciones)	Espacio	Cuando el horno pite, remueva la tapa para los alimentos.	<p>Ingredientes</p> <p>1 cda. de mantequilla sin sal, temperatura ambiente</p> <p>1 diente de ajo, machacado</p> <p>2 1/2 libras de papas Yukon Gold o 4-5 papas russet, lavadas</p> <p>2 1/2 tazas de nata espesa</p> <p>4 oz de queso gruyere o parmesano rallado sal kosher y pimienta negra molida al gusto</p> <p>Instrucciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Untar generosamente la cazuela con mantequilla. 2) Frote el diente de ajo machacado por toda la cazuela untada con mantequilla. 3) Corte las papas en rodajas de 1/8 de pulgada de grosor con un cuchillo o una mandolina. 4) Prepare la dauphinoise colocando una porción de la nata espesa en el fondo de la cazuela. 5) A continuación, ponga algunas de las papas cortadas, el queso y salpimiente. 6) Agregue más nata espesa y repita la operación con las papas, el queso, la sal y la pimienta. 7) Continúe formando capas de papas hasta llenar la cazuela. 8) Coloque la fuente para el horno en la rejilla para el reconocimiento de imagen. 9) Saque la fuente mientras se precalienta el horno y cubra la capa superior de papas con papel pergamino. Presione el papel para que toque las papas. 10) Luego del precalentamiento, coloque la fuente para el horno cubierta directamente sobre la rejilla. 11) Cuando el horno emita un pitido, retire el papel pergamino.
	Fuente para el horno de 13 x 9 pulgadas	2		

Pizza			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Masa fina congelada	1 pizza (unas 18.5 oz)	Congelado	1) Retire la pizza del envase. 2) Coloque la pizza directamente en la rejilla para el reconocimiento de imagen. 3) Remueva la pizza mientras precalienta el horno. 4) Luego del precalentamiento, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	3	
Masa gruesa congelada	1 pizza (unas 29 oz)	Congelado	1) Retire la pizza del envase. 2) Coloque la pizza directamente en la rejilla para el reconocimiento de imagen. 3) Remueva la pizza mientras precalienta el horno. 4) Luego del precalentamiento, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	3	
Pizza casera	Pizza 14 pulgadas (6-8 raciones)	Espacio	Ingredientes Masa 8 oz de harina común 1/2 cda. de sal kosher 1/2 taza de agua tibia, aproximadamente 115 °F 1/8 cdta. de azúcar 1/2 cda. de levadura seca activa 1 cda. de aceite de oliva + más para untar Salsa casera 1 lata de 28 oz de tomates pelados enteros (preferiblemente San Marzano) 1 lata de 6 oz de pasta de tomate, 1 cda. de albahaca fresca, picada en trozos grandes 2 cdas. de aceite de oliva o mezcla de aceites de oliva, 1 cda. de sal kosher 1/2 cdta. de pimienta negra, 1 cda. de ajo granulado, 1 cda. de azúcar ※ Para simplificar, se puede utilizar salsa comprada en la tienda. Pizza 1/2 a 3/4 de taza de salsa, 8 oz de queso mozzarella rallado
	Asadera para pizza	3	

74 FUNCIONAMIENTO

Pizza			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Pizza casera	Pizza 14 pulgadas (6-8 raciones)	Espacio	Instrucciones Masa 1) En el bol de una batidora eléctrica, batir la harina y la sal. 2) En otro bol, agregue el agua, el azúcar, la levadura y el aceite de oliva. 3) Bata la mezcla de levadura. Déjela a un lado hasta que haga espuma y burbujas, unos 3-5 minutos. 4) Coloque el bol de la batidora en el soporte de la batidora y acople el gancho amasador. 5) Agregue la mezcla de levadura a la harina y empiece a amasar a velocidad media durante 8 1/2 minutos. Si la masa no está completamente mezclada, mezcle durante un minuto más. Si la masa se pega al bol, agregue otro 1/4 de taza de harina y mezcle durante otro minuto. Si la masa está demasiado seca, agregue otro 1/4 de taza de agua y mezcle durante otro minuto. 6) Levante la masa y empiece a formar una bola doblándola suavemente sobre sí misma. 7) Colóquela en una bandeja ligeramente aceitada. 8) Unte la bola de masa con aceite de oliva para mantenerla húmeda. 9) Cubra con film transparente y deje que la masa suba hasta que doble su tamaño, aproximadamente una hora. 10) Voltee la bola de masa sobre una superficie ligeramente enharinada. 11) Empiece a dar forma a la bola de masa presionando con la punta de los dedos para formar un círculo redondo de 6 pulgadas. 12) Utilice una pequeña cantidad de harina si es necesario para evitar que se pegue.
	Asadera para pizza	3	

Pizza			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Pizza casera	Pizza 14 pulgadas (6-8 raciones)	Espacio	<p>Salsa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Abra las latas de tomate y vacíelas en una batidora. 2) Pique la albahaca. 3) Agregue la pasta de tomate, la albahaca picada y las especias a la batidora. 4) Bata los ingredientes hasta que la salsa esté bien mezclada, unos 30 segundos. <p>Pizza</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Para estirar la masa, colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada y presione suavemente hasta formar un círculo, dándole la vuelta varias veces y agregando una pizca de harina si la masa está pegajosa. Cuando tenga un círculo de 6 u 8 pulgadas, empiece a estirar la masa con el rodillo, volteándola ligeramente para mantener la forma circular. 2) Coloque la masa de pizza en una paleta ligeramente enharinada o en un molde antiadherente para pizza. Puede cortar la masa con un cortador de pizza para formar un círculo o para hacerla más pequeña. 3) Utiliza el cortapastas para hacer huecos en la masa. 4) Estos agujeros evitan que se formen burbujas en la masa de la pizza. 5) Extienda uniformemente la salsa por toda la superficie de la masa, dejando un hueco de 1 pulgada alrededor del borde exterior de la masa. 6) Coloque el queso encima de la salsa. 7) Deje un borde de aproximadamente media pulgada desde el borde de la salsa. De esta forma, el queso se extenderá y quedará encima de la pizza. 8) Coloque el molde o la paleta de pizza en el horno para que se reconozca la imagen. 9) Retire la pizza mientras se precalienta. 10) Luego del precalentamiento, coloque el molde para pizza en la rejilla o utilice la pala para transferir la pizza a una piedra para pizza. 11) Después de la cocción, enfríe por 5 minutos previo a cortar.
	Asadera para pizza	3	

76 FUNCIONAMIENTO

Pastelería			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Croissants refrigerados	2~8 UD.	Refrigerado	Prepare los croissants. Enrolle los triángulos de croissant en forma de croissant. Coloque los cruasanes en la bandeja mediana sin engrasar. Coloque la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. Retire la bandeja mediana mientras se precalienta. Luego del precalentamiento, vuelva a colocar la bandeja mediana con los croissants en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Panecillos congelados	2~6 UD.	Congelado	Coloque los panecillos congelados en la bandeja mediana. Coloque la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. Retire la bandeja mediana mientras se precalienta. Luego del precalentamiento, vuelva a colocar la bandeja mediana con los panecillos congelados en el horno.
	1/2 Bandeja	3	

Verduras				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Zanahorias pequeñas	15~30 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Lave y pele (si es necesario) las zanahorias baby. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las zanahorias baby en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		
Zanahorias, en dados	15~30 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Pele y corte las zanahorias en cubos de 1/2~3/4 pulg. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las zanahorias en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		

Verduras				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Champiñones blancos	5~20 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Si lo desea, corte las setas en dos mitades. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las setas en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		
Espárragos	5~20 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Recorte los extremos más duros y fibrosos de los espárragos y deséchelos. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los espárragos en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		
Brócoli	15~30 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Corte el brócoli en ramilletes del tamaño de un bocado. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el brócoli en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		

78 FUNCIONAMIENTO

Verduras				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Coliflor	15~30 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Corte la coliflor en ramilletes del tamaño de un bocado. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque la coliflor en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		
Coles de Bruselas	15~30 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Corte las coles de bruselas en dos mitades, o en cuatros si son grandes. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las coles de bruselas en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		
Remolacha, en dados	15~30 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Pele y corte las remolachas en cubos de 1/2~3/4 pulg 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las remolachas en cubos en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		
Camotes, en dados	15~30 oz	Espacio		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Pele y corte los camotes en cubos de 1/2~3/4 pulg. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los camotes en cubos en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		

Verduras				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Camote, entero	1~4 UD. (8 oz cada uno)	Espacio		1) Lave y perfore la piel por todos los camotes. 2) Coloca los camotes directamente sobre la rejilla.
	Directamente sobre el estante	3		
Tomates cherry	15~30 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Lave los tomates cherry. 2) Remueva los tallos, si los hay. 3) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 4) Agregue sal y pimienta al gusto. 5) Coloque los tomates cherry en la bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		
Maíz en la mazorca	1 hoja (8~12 oz cada uno)	Refrigerado	Cuando pite el horno, voltee los alimentos.	Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto, 1/2 cda. de aceite por (1/2) pieza Instrucciones 1) Retire las hojas y los pelos de los elotes y córtelos por la mitad. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el elote en la bandeja mediana. 5) Cuando el horno pite, voltee los alimentos.
	1/2 Bandeja	3		
Ejotes	10~20 oz	Refrigerado		Ingredientes Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto Instrucciones 1) Lave los ejotes. 2) Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el ejotes en una bandeja mediana.
	1/2 Bandeja	3		

80 FUNCIONAMIENTO

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

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Torta de manzana	Tarta de 9" (6 raciones)	Espacio		<p>Ingredientes Masa quebrada 2 1/2 tazas de harina de repostería, 1 cda. de sal, 1 cda. de azúcar 2 barras de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños y bien fría 4-6 cdas. de agua helada, según sea necesario Manzanas 8 manzanas ácidas, como la Granny Smith 2 cdas. de jugo de limón, 1/4 taza de azúcar, 1/2 cda. de canela molida 1/2 cda. de sal kosher, 1 cda. de mantequilla sin sal cortada en trozos pequeños</p> <p>Instrucciones Masa quebrada</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Utilice un robot de cocina con cuchillas para mezclar la harina de repostería, la sal y el azúcar. 2) Agregue los trozos de mantequilla fría y bata hasta obtener una masa gruesa. 3) Agregue agua helada cucharada a cucharada y mezcle hasta que la masa esté homogénea. 4) Voltee la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y unirla. 5) Divida la masa en 2 porciones iguales y aplane cada una en forma de disco. Envuélvalas en film transparente y refrigérelas por una hora.
	Molde de tartas directamente en la rejilla y bandeja de goteo en la rejilla inferior	3		

82 FUNCIONAMIENTO

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Torta de manzana	Tarta de 9" (6 raciones)	Espacio		<p>Manzanas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Pele, retire la parte central, corte en cuartos y en rodajas finas las manzanas y colóquelas en un bol grande. 2) Mezcle las manzanas con el jugo de limón, seguido del azúcar, la canela y la sal kosher. <p>Para montar la tarta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) En una barra bien enharinada, extienda cada masa de tarta hasta que tenga un diámetro de 12 pulgadas. Utilice una de las masas extendidas para recubrir un molde de tarta hondo. 2) Agregue las manzanas al molde y úntelas con 1 cda. de mantequilla. 3) Utilice la otra masa para cubrir el relleno. Mete la masa superior por debajo de la masa inferior. Apriétala para cerrarla. 4) Haga unos cortes en la corteza superior para que salga el vapor. En un bol pequeño, mezcle 1 huevo y 1 cda. de leche. Unte la corteza superior con el huevo. 5) Meta la tarta en el horno para que se reconozca la imagen. 6) Remueva la tarta mientras precalienta el horno. 7) Una vez precalentado, coloque el molde de tarta directamente sobre la rejilla y un recipiente recubierto con papel de aluminio sobre la rejilla inferior. 8) Deje enfriar sobre una rejilla por 1 hora previo a servir.
	Molde de tartas directamente en la rejilla y bandeja de goteo en la rejilla inferior	3		

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Brownies	1 rejilla (6 raciones)	Espacio		<p>Ingredientes 1/2 barra de mantequilla sin sal, 6 oz de chocolate semidulce, picado 1/2 taza de azúcar moreno, 1 taza de azúcar, 3 huevos grandes 1/4 taza de cacao en polvo, 1/2 cda. de sal kosher 1/2 taza + 2 cdas. de harina común</p> <p>Instrucciones 6 raciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Recubra un molde para hornear de 8"x8" con papel pergamino. 2) En un bol apto para microondas, mezcle la mantequilla y el chocolate. 3) Caliente en el microondas en intervalos cortos y remueva luego de cada intervalo hasta que se derrita y quede suave. 4) Agregue los azúcares y bata hasta que se mezclen. 5) Agregue los huevos de uno en uno, mezclando hasta que se incorporen. 6) Tamice el cacao en polvo, la sal y la harina en el bol y mezcle. 7) Vierta la masa en el molde de 8"x8". 8) Inserte el molde en el horno para que se reconozca la imagen. 9) Remueva el molde mientras se precalienta el horno. 10) Una vez precalentado el horno, vuelva a meter el molde en el horno. 11) Luego de la cocción, deje enfriar los brownies por 15 minutos en el molde previo a cortarlos.
	Bandeja de 8x8 pulgadas	3		

84 FUNCIONAMIENTO

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Bísquets	1 hoja para 24 scones	Espacio		<p>Ingredientes 2/4 tazas de harina de repostería, 2 cdtas. de azúcar, 2 cdtas. + 1 cdta. de levadura en polvo 4 1/2 cdtas. de sal kosher, 3 barras de mantequilla sin sal, enfriada y cortada en trozos pequeños 6 tazas de harina de uso general, 3 tazas de suero de leche</p> <p>Instrucciones Para 24 scones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Utilice un robot de cocina con cuchillas para mezclar la harina de repostería, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. 2) Agregue los trozos de mantequilla fría y bata hasta obtener una mezcla que parezca una masa gruesa. 3) En un bol grande, combine la harina común con la mezcla del robot de cocina. 4) Agregue el suero de leche y mezcle hasta que la masa se forme. 5) Voltee la masa en una superficie enharinada y extiéndala con un rodillo hasta que tenga 1 1/2 pulg. de grosor. 6) Corte la masa con la forma deseada o utilice un cortador de galletas redondas. 7) Coloque los scones cortados en una bandeja mediana recubierta con papel pergamino. 8) Inserte la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 9) Remueva la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 10) Una vez precalentado el horno, vuelva a meter los scones en el horno para que se cocinen.
	1/2 Bandeja	3		

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Torta	2 tartas	Espacio		<p>Ingredientes</p> <p>1 taza de harina para tartas, 6 huevos grandes, separados</p> <p>1 taza de azúcar, 3/4 de taza de azúcar para las yemas, 1/4 de taza de azúcar para las claras</p> <p>2 cdtas. de vainilla, 1/4 de cdtas. de sal</p> <p>Instrucciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Engrase el fondo y los laterales de dos moldes para tartas de 9" con mantequilla sin sal. Recubre el fondo de los moldes con papel pergamino y úntelos con mantequilla. Espolvoree los moldes con harina. 2) Mezcle las yemas de huevo con 3/4 de taza de azúcar con una batidora eléctrica. Bata a velocidad media-alta por 5 minutos hasta que la mezcla de yemas esté espesa y de color pálido. 3) En un bol limpio, utilice una batidora eléctrica con el accesorio de varillas para montar las claras a punto de nieve. Agregue lentamente 1/4 de taza de azúcar y siga batiendo hasta que se formen picos firmes y brillantes. 4) Incorpore 1/3 de la mezcla de yemas a las claras montadas. 5) Tamice la harina de repostería sobre la mezcla de huevo e incorpórela con cuidado. 6) Reparta la masa a partes iguales en los moldes. 7) Meta los moldes en el horno para que se reconozca la imagen. 8) Remueva los moldes mientras se precalienta el horno. 9) Luego de precalentar el horno, coloque los moldes en el horno y hornee. 10) Deje enfriar los pasteles por 5 minutos previo a invertirlos sobre una rejilla para enfriar.
	Molde para pasteles de 9 pulg.	3		

86 FUNCIONAMIENTO

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Tarta de queso	1 tarta (6-8 raciones)	Espacio		<p>Ingredientes Crujiente de galleta 1 barra de mantequilla sin sal, temperatura ambiente 2 cdas. de azúcar granulada, 1 taza de azúcar moreno, 1 huevo 1 taza de harina de uso general, 1/4 cdta. de bicarbonato sódico 1/8 cdta. de levadura en polvo, 1/4 cdta. de sal Masa de tarta de queso 2 lb. de queso crema a temperatura ambiente, 1 1/2 tazas de azúcar granulada 2 huevos, 2 yemas, 5 cdas. de nata espesa, 1/2 cdta. de extracto de vainilla</p> <p>Instrucciones Crujiente de galleta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Precaliente el horno a 350 °F en el modo Bake (Hornear). 2) Rocíe y recubra el molde desmontable de 9" con papel pergamino. 3) Coloque la mantequilla en el bol de una batidora de pie y empiece a ablandarla con el accesorio de pala. 4) Agregue el azúcar y el azúcar moreno y bátalos con la mantequilla hasta que estén bien mezclados, de 3 a 5 minutos. 5) Agregue el huevo a la mezcla y combine. 6) Agregue la harina, el bicarbonato sódico, la levadura en polvo y la sal al bol de la batidora y mezcle suavemente hasta que estén bien combinados. 7) Remueva el bol de la batidora y vacíelo en el molde preparado. Presione suavemente la masa de galletas para recubrir todo el fondo del molde desmontable. 8) Coloque el molde en el horno y hornee por 20 minutos. 9) Deje enfriar la galleta mientras prepara la masa de tarta de queso.
	Molde desmontable de 9" al baño maría	3		

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Tarta de queso	1 tarta (6-8 raciones)	Espacio		<p>Masa de tarta de queso</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ponga el queso crema en el bol de una batidora de pie y mézclelo para ablandarlo. 2) Agregue el azúcar y mezcle hasta que esté bien combinado, unos 5 minutos. 3) Agregue los huevos y las yemas poco a poco para asegurarse de que están bien combinados. 4) Agregue la nata espesa y el extracto de vainilla y mezcle hasta que estén bien combinados. 5) Vierta la masa sobre la base de galleta enfriada en el molde desmontable. 6) Envuelva el fondo del molde desmontable con papel de aluminio, subiéndolo por los lados. 7) Coloque el molde desmontable envuelto en papel de aluminio en una cazuela más grande. 8) Agregue a la cazuela agua suficiente para que llegue hasta los lados del molde pero sin llegar por encima del papel de aluminio. 9) Coloque la tarta de queso en el horno para que se reconozca la imagen. 10) Remueva la tarta de queso mientras se precalienta el horno. 11) Una vez precalentado, coloque la cazuela con la tarta de queso en el horno y hornee. 12) Deje enfriar la tarta al baño maría por 1 hora. Pasada la hora, sáquela del baño maría y métala en el molde desmontable en el refrigerador durante toda la noche.
	Molde desmontable de 9" al baño maría	3		

88 FUNCIONAMIENTO

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Galletas con chispas de chocolate	36 galletas (12 por bandeja)	Espacio		<p>Ingredientes (Para 3 docenas de galletas) 2 1/2 barras de mantequilla salada, 1 1/4 tazas de azúcar moreno, 1 taza + 2 cdas. de azúcar 2 huevos grandes, 1 cda. de extracto de vainilla, 3 2/3 tazas de harina para todo uso 1 1/4 cda. de levadura en polvo, 1 1/4 cda. de bicarbonato sódico 1 1/4 cda. de sal fina marina, 20 oz de pepitas de chocolate</p> <p>Instrucciones Cocinar 12 por bandeja.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Haga una crema de la mantequilla con los azúcares en una batidora eléctrica hasta que esté ligera, unos 5 minutos. Raspe el bol y la paleta según sea necesario. 2) Agregue los huevos de uno en uno, mezclando bien luego de cada incorporación. 3) Raspe el bol y la pala y agregue la vainilla. 4) Tamice juntos la harina, el polvo, el bicarbonato sódico y la sal. 5) Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda. 6) Raspe el bol y la paleta. 7) Incorpore las pepitas de chocolate. 8) Recubra bandejas medianas con papel pergamino. 9) Vierta la masa de galletas en los moldes siguiendo un patrón de 3x4. 10) Inserte una bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 11) Remueva la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 12) Luego del precalentamiento, coloque la bandeja mediana en el horno. Hornee las galletas en una bandeja mediana cada vez.
	1/2 Bandeja	3		

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Baguette	2 medias baguettes	Espacio	Cocción al vapor	<p>Ingredientes</p> <p>0.25 oz de paquete de levadura seca activa, unas 3/4 cda. de levadura</p> <p>11 oz de agua, unos 100 °F</p> <p>18 oz de harina panificable</p> <p>1 cda. de sal</p> <p>Instrucciones</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) En un bol pequeño, disuelva la levadura en el agua templada con un batidor de varillas. 2) Agregue la mezcla de levadura y agua al bol de una batidora eléctrica. 3) Agregue la harina panificable y la sal al bol. 4) Utilice el gancho amasador para mezclar la masa a velocidad baja por 7 minutos. 5) Coloque la masa en un bol y déjela subir por 30 minutos o hasta que doble su tamaño. 6) Golpee la masa y déjela subir de nuevo hasta que doble su tamaño. 7) Remueva la masa y colóquela sobre una superficie plana. 8) Divida la masa en 2 partes iguales. 9) Dé forma de baguette pequeña a cada parte. 10) Coloque las baguettes en una bandeja mediana recubierta con papel pergamino. 11) Cubra las baguettes con papel film y deje que doblen su tamaño. 12) Una vez que las baguettes hayan doblado su tamaño, utilice un cuchillo de sierra y corte cada baguette con 3 tajos diagonales de cuatro pulgadas de largo y media pulgada de profundidad. 13) Coloque las baguettes en la bandeja mediana. 14) Inserte la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 15) Remueva la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 16) Una vez precalentada, introduzca la bandeja mediana en el horno.
	1/2 Bandeja	3		

90 FUNCIONAMIENTO

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Tarta de frutas	1 pay	Espacio		<p>Ingredientes</p> <p>Masa de pay 2 tazas de harina común, 1 1/2 cda. de azúcar, 1 cda. de azúcar moreno 1 1/2 barras de mantequilla sin sal, fría y cortada en trozos pequeños 1 huevo entero, 1 yema de huevo, 2 cdas. de agua helada Crema pastelera 2/3 de taza de azúcar, 1/4 de taza de maicena pizca de sal kosher, 2 huevos grandes, 2 tazas de leche 2 cdas. de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños, 2 cdtas. de vainilla</p> <p>Instrucciones</p> <p>Masa de pay</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ponga la harina y los azúcares en el bol de un robot de cocina y pulse para mezclarlos. 2) Agregue los trozos de mantequilla fría y pulse hasta que la mezcla parezca harina gruesa. 3) Agregue el huevo entero, la yema de huevo y el agua helada y pulse hasta que la masa forme una bola. 4) Remueva del bol de trabajo y forme un disco. Envuelva la masa en papel para envolver y métala en el refrigerador mientras se hace el relleno. <p>Crema pastelera</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) En un cazo, mezcle el azúcar y la leche. Caliéntelo suavemente hasta que hierva a fuego lento. 2) En un bol, mezcle los huevos, la maicena, la sal y la vainilla. Agregue la mezcla de leche tibia a la mezcla de huevos en pequeñas cantidades para atemperar los huevos y evitar que se cuezan. 3) Vuelva a ponerlo todo en el cazo y cueza las natillas hasta que espesen y empiecen a burbujear. 4) Pásela por un colador de malla fina e incorpórela la mantequilla. Deje enfriar la crema pastelera a temperatura ambiente antes de utilizarla.
	Molde para tarta	3		

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Tarta de frutas	1 pay	Espacio		Para montar el pay
	Molde para tarta	3		<ol style="list-style-type: none"> 1) Saque la masa del refrigerador. 2) Coloque la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. 3) Espolvoree un poco más de harina sobre la masa y extiéndala con un rodillo hasta que tenga un grosor de 1/8". 4) Rocíe suavemente el molde para pays con spray para moldes y recubra el molde con la masa. 5) Inserte el molde para pays en el horno para que se reconozca la imagen. 6) Remueva el molde para pays mientras se precalienta el horno. 7) Luego de precalentar el horno, vuelva a meter el molde para pays en el horno. 8) Luego de la cocción, deje que se enfríe completamente la base del pay previo a agregar la crema pastelera y decorar con fruta fresca.

92 FUNCIONAMIENTO

Postre				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Panquecitos	1 molde	Espacio		Ingredientes 2 tazas de harina de uso general, 1/2 taza de azúcar, 2 cdtas. de levadura en polvo 1/2 ctda. de sal kosher, 3/4 de taza de leche 1/2 taza de mantequilla sin sal, fundida y refrigerada, 2 huevos grandes Instrucciones 1) Recubra un molde para muffins con forros de papel y reserve. 2) En un bol pequeño, bata la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. 3) En un bol mediano, bata la leche, la mantequilla y los huevos hasta que estén bien mezclados. 4) Agregue los ingredientes secos a los húmedos y remueva con una espátula de silicona justo hasta que se mezclen. 5) Reparta la masa a partes iguales en los tazas para muffins. 6) Inserte el molde para muffins en el horno para que se reconozca la imagen. 7) Remueva el molde para muffins mientras se precalienta el horno. 8) Luego de precalentar el horno, a meter el molde para muffins en el horno.
	Molde para muffins	3		

Tostada				
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Observación	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante		
Bagels	2-4 UD.	Espacio		Corte los bagels por la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los bagels con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		
Rebanadas de pan	2-4 UD.	Espacio	Voltee los alimentos cuando pite el horno	Coloque las rebanadas de pan sobre la rejilla de la asadera. Voltee el pan cuando pite el horno.
	Rostizar en la asadera	3		
Muffins británicos	2-4 UD.	Espacio		Corte los muffins ingleses la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los muffins ingleses con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rostizar en la asadera	3		

Producto Congelado			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Nuggets de pollo	10~40 UD. (0.6 oz cada uno)	Congelado	Coloque lo nuggets de pollo congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Tiras de pollo	6~24 UD. (1 oz cada uno)	Congelado	Coloque las tiras de pollo congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Palitos de mozzarella	6~24 UD. (1 oz cada uno)	Congelado	Coloque los palitos de mozzarella congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Macarrones con queso	1 cazuela (40 oz)	Congelado	<ol style="list-style-type: none"> 1) Remueva el guisado del envase. 2) Coloque el guisado en la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 3) Remueva el guisado y la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 4) Una vez precalentada, coloque la bandeja mediana con los macarrones con queso congelados de nuevo en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Burritos	2~8 UD. (5 oz cada uno)	Congelado	<ol style="list-style-type: none"> 1) Remueva los burritos del envase. 2) Coloque los burritos en la bandeja mediana en el horno para que se reconozca la imagen. 3) Remueva los burritos y la bandeja mediana mientras se precalienta el horno. 4) Una vez precalentada, coloque la bandeja mediana con los burritos de nuevo en el horno.
	1/2 Bandeja	3	
Bizcochos	5~20 UD. (2 oz cada uno)	Congelado	Retire el envase y coloque los biscuits congelados en la bandeja para freír con aire de LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Tater tots	1~4 raciones	Congelado	Coloque los tater tots congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 12 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Papas fritas rectas	1~4 raciones	Congelado	Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 5 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	

94 FUNCIONAMIENTO

Producto Congelado			
Menú	Cantidad	Temp. alimento	Instrucciones
	Utensilio de cocina	Posición del estante	
Papas fritas arrugadas	1~4 raciones	Congelado	Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 8 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Tortitas de patatas	4~16 UD. (2.3 oz cada uno)	Congelado	Coloque los hash browns congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Batatas fritas	1~4 raciones	Congelado	Coloque los camotes fritos congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 6 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Anillos de cebolla	1~4 raciones	Congelado	Coloque los anillos de cebolla congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo. 1 ración es de unas 5 oz.
	Bandeja para freír con aire	3	
Filete de pescado empanado	4~16 UD. (2 oz cada uno)	Congelado	Coloque los filetes de pescado empanados y congelados en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	
Salchichas para el desayuno	6~24 UD. (1 oz cada uno)	Congelado	Coloque las salchichas de desayuno congeladas en la bandeja para freír con aire LG con una bandeja de goteo debajo.
	Bandeja para freír con aire	3	

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Modo Mi Receta

Para los menús de cocción utilizados con frecuencia, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla de acceso rápido.

Creación de Mi Receta

- Cuando combina dos o más modos de cocción, debe configurar un tiempo de cocción o la temperatura de sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.

- La función de Sonda no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (Cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), Rapid Heat Roast + (Rostizado Rapid Heat +), Warm (Calentar) o Proof (Leudar).

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Presione **CREAR** para crear una nueva tecla de acceso rápido.

- 3 Seleccione un modo de cocción enumerado en la pantalla y configure la temperatura de cocción deseada.
- 4 Presione **AJUSTAR TIEMPO DE COCCIÓN** o **AJUSTAR SONDA**.
- 5 Si no hay fases de cocción adicionales, presione **LISTO**. Para agregar otra fase de cocción, configure un tiempo de cocción o temperatura de sonda para la fase anterior. Luego, presione **AÑADIR ETAPA DE COCCIÓN**.
- 6 Repita los pasos 3 a 5 hasta que se hayan ingresado todas las fases de cocción deseadas. Luego presione **LISTO**.
- 7 Ingrese un nombre para su receta con teclado y presione **GUARDAR**.
- 8 El nombre de la receta se agrega al menú **Mis recetas**.

NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para agregar una temperatura de sonda, recuerde retirarla.
- Después de haber usado el modo de vapor durante 8 horas, la próxima vez que se selecciona el modo de vapor aparece en la pantalla un recordatorio para eliminar el sarro del producto. No podrá volver a usar el modo de vapor hasta que no se ejecute la función de eliminación del sarro. Para evitar este retraso, ejecute la función de eliminación del sarro cada 2-3 usos del modo de vapor.
- Si aparece el recordatorio de eliminación de sarro, pulse **ACEPTAR** para ejecutar la función Descaling (Eliminar sarro).
- El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F (52 °C).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo **Proof** (Leudar) solo se puede configurar como una etapa primera (modo de cocción 1), no como parte de una segunda etapa de cocción.

Edición de Mi Receta

- La función Edit (Editar) no puede agregar o eliminar fases de cocción a una receta. Solo se puede modificar la temperatura del horno, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Seleccione la receta a editar y luego presione el ícono del lápiz en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- 3 Edite las configuraciones para la primera fase de cocción y presione **LISTO** para proceder a la siguiente fase, si es que existe.
- 4 Edite la siguiente fase de cocción, presione **LISTO**, y continúe con todas las fases de cocción de la misma manera.
- 5 Una vez que se haya editado la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o mantenga el nombre anterior. Luego presione **GUARDAR**.

Eliminación de Mi Receta

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Seleccione la receta y presione el ícono del bote de basura en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- 3 Presione **SÍ**.

Modo de Inicio remoto

Si el electrodoméstico está conectado a una red Wi-Fi doméstica, cualquier modo de cocción manual del horno puede iniciarse o detenerse a través de la aplicación para teléfonos inteligentes **LG ThinQ**.

96 FUNCIONAMIENTO

Cómo preparar el horno para un inicio remoto

- 1** Si está precalentando, abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y no coloque alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno. El Inicio remoto solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.
- 2** Presione **Ajustes**, en la parte inferior central de la pantalla. Presione **Remote Start** en la primera pantalla de Configuración y luego seleccione **ENCENDIDO**. Siga las instrucciones del mensaje emergente que aparece en la pantalla.
- 3** Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación de teléfonos inteligentes **LG ThinQ** para utilizar la función **Remote Start**.

ADVERTENCIA

- Tenga cuidado cuando cocine con el Inicio remoto. La suciedad excesiva o los objetos mal guardados en el horno pueden provocar incendios o dañar el horno. Si el horno se utiliza incorrectamente, podría funcionar mal o causar lesiones.
- No almacene ni utilice materiales inflamables dentro o cerca del horno.

NOTA

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

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

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

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **Limpieza Rápida™**
 - Le permite configurar alertas de **Limpieza Rápida™**, leer la guía de instrucciones, y simular y comparar consumos de energía entre **Limpieza Rápida™** y los ciclos de autolimpieza.
- **Escanear para cocinar**
 - Escanee el código de barras de una comida preparada mediante la aplicación **LG ThinQ** y envíe las instrucciones de cocción recomendadas o personalizadas directamente a su horno. La función **Remote Start** (Inicio remoto) debe estar activada en el horno para poder usar "Scan to Cook" (Escanear para cocinar).
- **Smart Diagnosis™**
 - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Configuración**
 - Permite al usuario cambiar los ajustes del horno, incluyendo el modo de hora, la luz de alarma de precalentamiento, el volumen de la señal acústica, las unidades de temperatura, la conversión automática de convección, el ajuste del termostato y el idioma.
- **Inicio remoto**
 - Inicia remotamente todos los modos de cocción manuales o apaga el horno.
- **Monitoreo**
 - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en el teléfono inteligente.
- **Notificaciones de productos**
 - Active los Avisos Automáticos para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.

- **Temporizador**

- Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.

NOTA

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

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

Modelos con código QR

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



Modelos sin código QR

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

98 FUNCIONES INTELIGENTES

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el indicador Wi-Fi en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión de red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es demasiada, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del enrutador. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Es posible que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.

Especificaciones del módulo RF

Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
Wi-Fi	2412 MHz - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 MHz - 2480 MHz	< 30 dBm

Declaración de la FCC

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

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

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

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

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

Declaración de conformidad del proveedor

47 CFR §2.1077 Información de cumplimiento legal

Nombre comercial	LG
Parte responsable	LG Electronics USA, Inc.
Dirección	111 Sylvan Avenue North Building Englewood Cliffs, NJ 07632
Correo electrónico	lg.environmental@lge.com

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

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

Software de código abierto

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

SIGNATURE KITCHEN SUITE también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección opensource@lge.com.

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

Función Smart Diagnosis™

Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico. Los modelos equipados NFC o Wi-Fi también pueden transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación **LG ThinQ**.

NOTA

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

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

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

100 FUNCIONES INTELIGENTES

1 Presione **CONFIGURACIÓN**, ubicado en la parte inferior central de la pantalla de visualización principal. Deslícela hasta la tercera pantalla de configuración y seleccione **Smart Diagnosis™**. Siga las instrucciones en la pantalla.

- No presione ningún otro botón ni íconos en la pantalla de visualización.

2 Presione **Iniciar**.

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

NOTA

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

MANTENIMIENTO

Limpeza

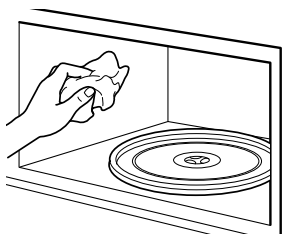
Consejos Generales de Limpieza

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

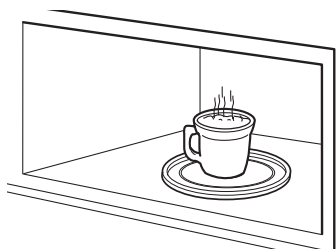
Limpieza del interior del horno superior

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

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



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



Interior

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Exterior

Panel de control

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

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

102 MANTENIMIENTO

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

NOTA

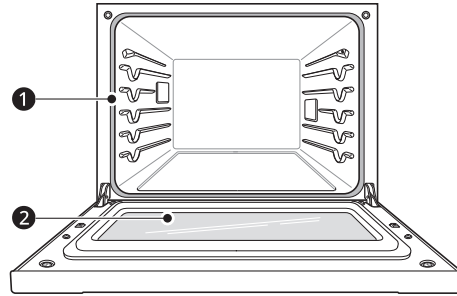
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en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

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

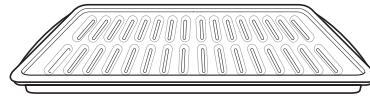
- No use limpiadores ásperos ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de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

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



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

Asadera y rejilla



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

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo **Auto Limpado** y la función **Limpieza Rápida**.

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

NOTA

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

Cavidad del horno

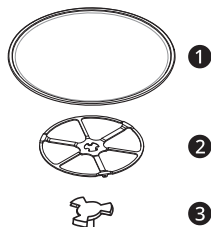
NO utilice limpiadores para horno.

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

Bandeja de vidrio y anillo giratorio

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

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



- ❶ Bandeja de vidrio
- ❷ Anillo giratorio
- ❸ Eje

NOTA

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

SpeedClean (solo horno inferior)

La tecnología esmaltada de **SIGNATURE KITCHEN SUITE Limpieza Rápida** ofrece dos opciones de limpieza para el interior del horno inferior. La función **Limpieza Rápida** se beneficia con el nuevo esmalte de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**

que ayuda a desprender la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

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

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

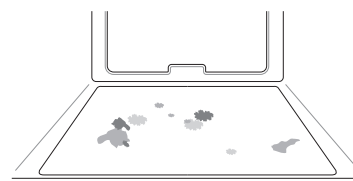
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo **Auto Limpiado**.

Beneficios de SpeedClean

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

Cuándo usar SpeedClean

- Ejemplo de suciedad en el horno

**Caso 1**

- Forma de la suciedad: gotitas o manchitas
- Tipos de suciedad: queso u otros ingredientes

104 MANTENIMIENTO

- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: pizza

Caso 2

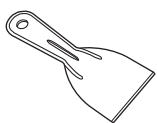
- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

Guía de instrucciones de SpeedClean

NOTA

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

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



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

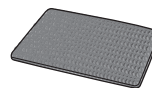
- 3 Si está limpiando el horno inferior, llene el tanque del alimentador de vapor hasta la línea de llenado máximo con agua.
- 4 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.
- 5 Pulse **INICIO** (Iniciar). El tiempo restante aparece en la pantalla.

⚠ PRECAUCIÓN

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

- 6 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione **DETENER** en la pantalla, y presione **SÍ** para borrar la pantalla y apagar el tono.
- 7 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

- 8 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo **Limpieza Rápida** frotando con una esponja o almohadilla humedecida y no abrasiva. (El lado para frotar no rayará el acabado).



NOTA

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

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

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

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

NOTA

- Si olvida saturar el interior del horno con agua antes de iniciar la función **Limpieza Rápida**, presione **DETENER** en la pantalla, y presione **SÍ**. Espere a que el horno se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno e inicie otro ciclo **Limpieza Rápida**.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **Limpieza Rápida**. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **Limpieza Rápida**.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

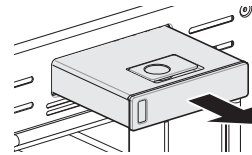
Self Clean (solo horno inferior)

El ciclo **Auto Limpiado** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Auto Limpiado** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.

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

Antes de comenzar Self Clean

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



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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.

106 MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN

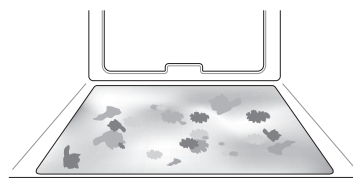
- Aparece un código de error **F** en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo **Auto Limpiado**. No toque la puerta, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo **Auto Limpiado**.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo **Auto Limpiado**, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo **Auto Limpiado** de cualquier horno.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo **Auto Limpiado**. Ubíquese al costado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar **MUY CALIENTE**.
- Es normal que el ventilador de refrigeración funcione durante el ciclo **Auto Limpiado**.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo **Auto Limpiado**, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo **Auto Limpiado**, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Tras un ciclo **Auto Limpiado**, pueden aparecer líneas finas en la porcelana, debido a que fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta el desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo **Auto Limpiado** si está activa la función **Bloqueo de control**.
- Una vez que se haya configurado el ciclo **Auto Limpiado**, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo  dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la función **Auto Limpiado** retrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo **Auto Limpiado**. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo **Auto Limpiado**.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.

Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

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

Caso 2

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

Caso 3

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

NOTA

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

Ajuste de Self Clean

La función **Auto Limpiado** tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para Self Clean

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

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción. El horno comienza de manera predeterminada el ciclo de autolimpieza de cuatro horas recomendado para un horno moderadamente sucio.

- 3 Seleccione el tiempo de ciclo deseado.

- 4 Si lo desea, deslícese para configurar una hora de inicio retardado o presione el icono de botón numérico para ingresar la hora de inicio directamente.

Icono de botón numérico

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

- 6 Una vez que configura el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente y aparece el icono de bloqueo.

- No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática cuando baja la temperatura.

⚠ PRECAUCIÓN

- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.
- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo **Auto Limpiado** debido al exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, presione **DETENER** en la pantalla.

Durante la autolimpieza

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

108 MANTENIMIENTO

Después del ciclo de autolimpieza

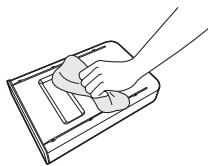
- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
-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

Limpieza del tanque del alimentador de vapor

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

NOTA

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



Sarro generado por el agua dura

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

Limpieza de sarro en la parte de abajo del horno inferior

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

Descaling (Eliminación del sarro)

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

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

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

Configuración de Descaling (Eliminación del sarro)

- 1 Llene el tanque del alimentador de vapor con una mezcla de agua y ácido cítrico en una proporción de 20:1. Por ejemplo, use 4 cdas. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
- 2 Inserte el tanque del alimentador de vapor en la abertura sobre la cavidad del horno inferior y empújelo hasta que quede correctamente ubicado en su lugar.
- 3 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.
- 4 Después de 1 hora y 43 minutos de eliminación de sarro, aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Siga las instrucciones, vacíe el tanque y llénelo con agua limpia.
- 5 Inserte el tanque e inicie la función Rinsing (Enjuague).
- 6 Cuando termine de ejecutarse la función de Enjuague, seque el interior del horno con un

pañu suave. Deje la puerta del horno abierta y deje secar el horno por completo.

NOTA

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

Secado del interior del horno (solo horno inferior)

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

Configuración de Drying (Secado)

- 1 Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté vacío.
- 2 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.
- 3 Presione **Mantenimiento con Vapor** y presione **SECADO**.
- 4 Presione **INICIO** (Iniciar) para iniciar el secado. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Uso de la función Evaporation (Evaporación) (solo horno inferior)

Utilice la función Evaporation (Evaporación) para secar la cavidad del horno después de un ciclo de cocción al vapor. La evaporación se ejecuta durante 12 minutos.

Configuración de Evaporation (Evaporación)

- 1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Limpieza** en la pantalla del modo de cocción.
- 2 Presione **Mantenimiento con Vapor** y presione **EVAPORACIÓN**.
- 3 Presione **INICIO** para iniciar la Evaporación. El tiempo restante aparece en pantalla.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

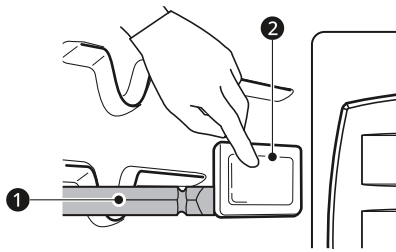
La luz del horno es una bombilla de luz halógena estándar para horno de 25 watts.

⚠ ADVERTENCIA

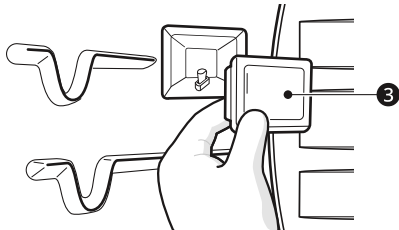
- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Use guantes para cambiar la luz del horno. Los fragmentos de vidrio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

- 1 Desenchufe el horno o desconéctelo de la alimentación eléctrica.
- 2 Extraiga los estantes del horno.
- 3 Deslice un destornillador plano ① entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz ②.

110 MANTENIMIENTO



- 4** Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para evitar que la tapa caiga en la parte inferior del horno.
- 5** Gire suavemente el destornillador para aflojar la tapa de la luz de vidrio **3**.



- 6** Retire la bombilla de la cavidad.
- 7** Reemplace la bombilla y vuelva a colocar la tapa de la luz hasta ajustarla correctamente en su lugar.
- 8** Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

Acerca del horno superior

ESPAÑOL

- P:** ¿Puedo usar una rejilla en mi horno superior para recalentar y cocinar en dos niveles al mismo tiempo?
- R:** Solo use la rejilla que viene con su horno superior. El uso de cualquier otra rejilla puede ocasionar un bajo rendimiento en la cocción y/o arcos eléctricos, lo cual puede dañar su horno.
- P:** ¿Se daña el horno superior si se lo hace funcionar estando vacío?
- R:** Sí. Nunca ponga el horno en funcionamiento si está vacío o sin la bandeja de vidrio.
- P:** ¿Pasa la energía de microondas a través de la pantalla de visualización de la puerta?
- R:** No. La pantalla de metal hace rebotar la energía hacia la cavidad del horno. Las aberturas (o puertos) solo permiten el paso de la luz, no de la energía de microondas.
- P:** ¿Por qué veo un reflejo luminoso alrededor de la carcasa externa?
- R:** Se trata de un reflejo de la luz del horno superior, la cual se encuentra ubicada entre la cavidad del horno y la pared externa del horno.
- P:** ¿Qué son los diferentes sonidos que emite el horno superior cuando está en funcionamiento?
- R:** El sonido de clic se debe al interruptor mecánico que gira el magnetrón del horno de microondas en ON (encendido) y OFF (apagado). Los ruidos sordos y el zumbido potente se deben al cambio de energía en el magnetrón al encenderse y apagarse con el interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador se debe al cambio en la tensión de línea que causa el encendido y apagado del magnetrón.
- P:** ¿Se puede dañar mi horno superior si la comida se cocina en exceso?
- R:** Como con cualquier otro electrodoméstico de cocina, es posible cocinar la comida de más, hasta el punto en que se genere humo, e incluso fuego, y daño en el interior del horno. Siempre es mejor que se mantenga cerca del horno mientras está cocinando.
- P:** ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo una vez que se completó el tiempo de cocción en el microondas?
- R:** El tiempo de reposo permite que los alimentos se sigan cocinando de manera uniforme durante unos minutos después del ciclo de cocción del horno de microondas propiamente dicho. El tiempo de reposo será más o menos prolongado dependiendo de la densidad de los alimentos.
- P:** ¿Por qué se necesita tiempo adicional para cocinar alimentos almacenados en el refrigerador?
- R:** Al igual que en la cocción convencional, la temperatura inicial de los alimentos incide en el tiempo de cocción total. Se necesita más tiempo para cocinar alimentos que se conservaron en el refrigerador en comparación con los alimentos que se encuentran a temperatura ambiente.
- P:** ¿Puedo usar bandejas de metal o de aluminio en mi horno superior?
- R:** El metal utilizable incluye papel de aluminio para protección (use pequeñas láminas planas) y bandejas de aluminio poco profundas (si la bandeja tiene $\frac{3}{4}$ de pulgada de profundidad y está llena de comida para absorber la energía de microondas). Nunca permita que el metal toque las paredes ni la puerta.
- P:** La puerta de mi horno superior suele parecer ondulada. ¿Es normal esto?

112 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Acerca del horno inferior

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

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

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

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

P: ¿Por qué parpadea el reloj?

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

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


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

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

- R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los laterales del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie de la base del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja forrada con papel de aluminio sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar el goteo. (Si ya se ha derretido el papel de aluminio en la base del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).
- P: **¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?**
- R: No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

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

- P: **¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza? (En algunos modelos)**
- R: No. Aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo **Auto Limpiado** (autolimpieza).
- P: **¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?**
- R: Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un mejor deslizamiento.
- P: **¿Por qué no se pueden operar los botones de función?**
- R: Asegúrese de que el electrodoméstico no está en modo **Bloqueo de control**. El candado  se mostrará en la pantalla si **Bloqueo de control** está activado. Para desactivar **Bloqueo de control**, consulte la sección **Bloqueo de control**.
- P: **Mi electrodoméstico todavía está sucio después de ejecutar el ciclo SpeedClean. ¿Qué más debo hacer?**
- R: El ciclo **Limpieza Rápida** solo ayuda a aflojar la suciedad leve del electrodoméstico para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el electrodoméstico después de haber ejecutado el ciclo **Limpieza Rápida**.
- P: **Probé fregar el horno después de ejecutar SpeedClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?**
- R: La función **Limpieza Rápida** tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está suficientemente empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso **Limpieza Rápida** utilizando suficiente agua. La suciedad de azúcar y algunos residuos grasos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda suciedad rebelde, use la función **Auto Limpiado** para limpiar bien el horno.
- P: **La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes del horno?**
- R: La suciedad en las paredes laterales y traseras de su electrodoméstico puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso **Limpieza Rápida** con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.
- P: **¿SpeedClean quita toda la suciedad y las manchas por completo?**

114 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.
Si todavía quedan manchas rebeldes o acumulación, use la función **Auto Limpiado**. Consulte la sección **Auto Limpiado** del manual del propietario.
- P: ¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?**
- R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad.
Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo **Auto Limpiado**. Consulte la sección **Auto Limpiado** del manual del propietario para obtener más detalles.
- P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función SpeedClean?**
- R: Sí. Tanto el ventilador de convección como el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.
- P: Veo humo que sale de las ventilaciones del electrodoméstico durante la función SpeedClean. ¿Es normal?**
- R: Esto es normal. No es humo. En realidad, es vapor del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante la función **Limpieza Rápida**, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.
- P: ¿Con qué frecuencia debo usar SpeedClean?**
- R: **Limpieza Rápida** se puede usar las veces que desee. **Limpieza Rápida** funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección **Limpieza Rápida** del manual del propietario para obtener más información.
- P: ¿Qué se necesita para SpeedClean?**
- R: Un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su electrodoméstico nuevo.
- P: ¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor del electrodoméstico?**
- R: Los niños deben estar bajo supervisión cuando estén alrededor del electrodoméstico en uso y hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función de **Bloqueo de control** (Bloqueo) para evitar que los niños enciendan accidentalmente el horno. La función de **Bloqueo de control** desactiva la mayoría de los botones del panel de control. Consulte la sección **Bloqueo de control** del manual del propietario para obtener más detalles. (En modelos sin la opción de **Auto Limpiado**, la función de **Bloqueo de control** bloquea los controles, pero no traba la puerta del horno).

Comunes

- P: ¿Debo asar con la puerta del horno abierta o cerrada?**
- R: Su horno no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si lo hace, pueden dañarse los controles del horno y la pantalla.

Antes de llamar al servicio técnico

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

Cocción

ESPAÑOL


Problemas	Causas posibles y solución
Arcos eléctricos o chispas	El utensilio de cocina no es apto para microondas. <ul style="list-style-type: none"> Si tiene dudas, pruebe los utensilios antes de usarlos.
	No haga funcionar el horno cuando esté vacío. <ul style="list-style-type: none"> Coloque los alimentos en el horno.
Comida cocida de manera desigual, comida cocida de más, comida sin cocción suficiente, comida mal descongelada	Vigile atentamente la comida en el horno de microondas mientras se cocina. <ul style="list-style-type: none"> Consulte los Consejos para cocinar en la sección Funcionamiento del horno de microondas superior.
Si la pantalla indica la cuenta regresiva del tiempo pero el horno no cocina.	La puerta del horno no está cerrada. <ul style="list-style-type: none"> Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada.
El horno no funciona	El enchufe del electrodoméstico no está introducido completamente en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. <ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	Cocinar comidas muy húmedas produce vapor. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. <ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. <ul style="list-style-type: none"> Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	El control no está configurado correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. <ul style="list-style-type: none"> Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.

116 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS


Problemas	Causas posibles y solución
El horno hace demasiado humo durante el asado.	No se ha preparado bien la carne. <ul style="list-style-type: none"> Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. <ul style="list-style-type: none"> Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. <ul style="list-style-type: none"> Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Ajuste de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de seleccionar el modo Broil correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. <ul style="list-style-type: none"> Use la asadera y la rejilla.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. <ul style="list-style-type: none"> Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Ajuste de temperatura" en el capítulo Funcionamiento.
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean	Suciedad excesiva. <ul style="list-style-type: none"> Apague la función SelfClean. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de autolimpieza.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo. <ul style="list-style-type: none"> Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza). (En algunos modelos)
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
	Se usó un paño muy húmedo para limpiar la ventana. <ul style="list-style-type: none"> No use demasiada agua para limpiar la ventana.

Problemas	Causas posibles y solución
Entra aire caliente a la cocina después de apagar el horno.	<p>Se necesita una salida de ventilación del aire caliente para mantener y bajar la temperatura del horno. Se apaga automáticamente cuando se enfría a una temperatura segura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
El horno no cocina con vapor.	<p>Ensamble inadecuado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de deslizar el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.
	<p>El desagüe del tanque del alimentador de vapor puede encontrarse obstruido con el sarro del agua dura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si esto sucede, se debe ejecutar la función de eliminación del sarro antes de usar la función de vapor.
El agua se acumula en la base del horno durante o después de la cocción al vapor.	<p>Durante la cocción de vapor, el agua se transfiere del tanque del alimentador de vapor a la base del horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es normal que la base del horno se llene de agua durante el modo Steam (vapor) o una vez que finaliza la cocción al vapor. • Si el agua deja depósitos minerales en la parte inferior del horno, límpielos con un paño o esponja humedecido en vinagre.
Luego de la cocción al vapor aparecen residuos blancos en la base del horno.	<p>El uso de agua dura en el tanque del alimentador de vapor tiene como consecuencia que se genere sarro en la base del horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para eliminar los depósitos minerales que se acumulan en la base del horno, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico.
El módulo de cocción al vacío emite un pitido durante el funcionamiento	<p>Esta alerta suena cuando el módulo de cocción al vacío está funcionando sin agua en el tanque del alimentador de vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llene el tanque del alimentador de vapor al nivel recomendado antes de usarlo.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
El control del horno suena y aparece un código de error F.	<p>El control electrónico detectó una condición de falla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apague la función del horno que está usando para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla y comuníquese con un agente del servicio técnico. <ul style="list-style-type: none"> - [Caso 1] Código: F-9 Causa: el horno no calienta (horno superior) - [Caso 2] Código: F-19 Causa: el horno no calienta (horno inferior)
Se enciende  en la pantalla cuando usted quiere cocinar.	<p>La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón STOP (Detener). Deje enfriar el horno.
La luz del horno no funciona.	<p>Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla no está suelta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el manual del propietario.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno.	<p>El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.

118 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no realiza la función Self Clean (Autolimpieza).	La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean. <ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el electrodoméstico y reinicie los controles.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	No se puede iniciar un ciclo Self Clean si la puerta del horno está abierta. <ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta del horno.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean	El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
	El control y la puerta pueden estar bloqueados. <ul style="list-style-type: none"> Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado .
El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean	Los controles del horno no se configuraron correctamente. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	El horno está muy sucio. <ul style="list-style-type: none"> Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.
El ventilador de convección se detiene (en algunos modelos)	El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto permite lograr un calor más parejo durante el ciclo. <ul style="list-style-type: none"> No es una falla de la cocina y debe considerarse un funcionamiento normal.
La hora mostrada está parpadeando (en algunos modelos)	Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico. <ul style="list-style-type: none"> Pulse la tecla Clock (Reloj) y restablezca la hora o pulse cualquier tecla para detener el parpadeo.
Los estantes del horno no deslizan correctamente (en algunos modelos)	Los estantes brillantes de color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean (Autolimpieza). <ul style="list-style-type: none"> Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Auto Limpieza. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Ruido del ventilador	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión nuevamente.
	Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. <ul style="list-style-type: none"> Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de conectar el electrodoméstico.
	El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. <ul style="list-style-type: none"> El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
	La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador.
	El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados. <ul style="list-style-type: none"> Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). <ul style="list-style-type: none"> Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Tenga en cuenta la última parte del nombre de la red. <ul style="list-style-type: none"> Si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.

120 GARANTÍA LIMITADA

GARANTÍA LIMITADA**EE. UU.****TÉRMINOS Y CONDICIONES**

En caso de que su **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Horno ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, será reparado o reemplazado por SIGNATURE KITCHEN SUITE, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del Producto ("Usted"), y para productos comprados legalmente y utilizados dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios de EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	ALCANCE DE LA GARANTÍA	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO
Tres (3) años a partir de la fecha original de compra.	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	SIGNATURE KITCHEN SUITE suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.
Diez (10) años a partir de la fecha original de compra	Inverter del Magnetrón únicamente	

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

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

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.

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

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al [1-855-790-6655](tel:1-855-790-6655) y seleccione la opción apropiada desde el menú.

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

O por correo: **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE

<p>Para probar la cobertura de la garantía</p>	<p>Conserve su recibo de compra para demostrar la fecha de compra. Deberá presentar una copia de su recibo de compra en el momento en que se brinde el servicio de garantía.</p>
--	---

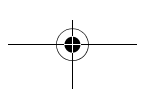
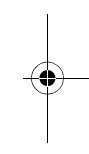
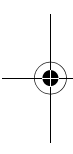
122 GARANTÍA LIMITADA

Para obtener el centro de servicio o distribuidor autorizado más cercano, o para obtener asistencia sobre el producto, el cliente o el servicio técnico

Llame al 1-855-790-6655 (Teléfono de atención 24 horas - 365 días al año) y elija la opción apropiada del menú; o visite nuestra página web en: www.signaturekitchensuite.com
o por correo: **SIGNATURE KITCHEN SUITE** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC



Memorandum **123**





Customer Information Center

For inquires or comments, call;

1-855-790-6655 USA, Consumer User

1-888-289-2802 CANADA, Consumer User