

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.

LWC3063**



MFL70581901_06

www.lg.com

Copyright © 2018 - 2019 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

11 PRODUCT OVERVIEW

- 11 Parts
- 11 Accessories

12 OPERATION

- 12 Control Panel Overview
- 14 Changing Oven Settings
 - 14 Clock
 - 14 Timer On/Off
 - 15 Settings
 - Setting the Hour Mode
 - Setting Convection Auto Conversion
 - Adjusting the Oven Temperature
 - Selecting the Display Language
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius
 - 16 Demo Mode
 - 16 Lockout
 - 17 Start Time (Delayed Timed Cook)
 - 17 Cook Time (Timed Cook)
- 18 Using the Upper Oven
 - 18 Before Using the Upper Oven
 - 18 Upper Oven Light
 - 18 Microwave Cookware Guide
 - 19 Microwave Cooking Tips
 - 20 Microwave Power Levels
 - 21 +30 seconds
 - 21 Defrost
 - 23 Sensor Operation
 - 23 Using Sensor Cook
 - 25 Convection Bake
 - 25 Broil
 - 26 Speed Cook
 - 26 Auto Cook
 - 30 Soften
 - 31 Melt
 - 32 Warm
 - 32 Proof
 - 32 Popcorn
- 33 Using the Lower Oven
 - 33 Before Using the Lower Oven
 - 33 Lower Oven Light

- 33 Minimum & Maximum Default Settings
- 34 Using Oven Racks
- 34 Bake
- 35 Multi-Rack Baking
- 35 Oven Vent
- 36 Convection Mode
- 37 Broil
- 38 Recommended Broiling Guide
- 39 Steam Function
- 40 Warm
- 41 Proof
- 41 Probe
- 43 Favorite
- 43 Sabbath Mode
- 44 Wi-Fi
- 44 Remote Start

45 SMART FUNCTIONS

- 45 LG SmartThinQ Application
- 46 Smart Diagnosis™ Function
- 48 FCC Notice
- 48 FCC RF Radiation Exposure Statement

49 MAINTENANCE

- 49 Caring for the Upper Oven
 - 49 Cleaning the Interior
 - 49 Cleaning the Exterior
- 50 Caring for the Lower Oven
 - 50 EasyClean®
 - 52 Water Tank
 - 52 Cleaning Scale on Oven Bottom
 - 52 Descaling
 - 53 Drying
 - 53 Self Clean
 - 55 Changing the Oven Light
 - 55 Cleaning the Exterior
 - 57 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors
 - 57 Door Care Instructions

58 TROUBLESHOOTING

- 58 FAQs
- 61 Before Calling for Service

65 LIMITED WARRANTY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions when using the oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Download this owner's manual at: <http://www.lg.com>



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:



WARNING - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (UPPER OVEN)

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:



WARNING

- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using the upper oven, follow basic safety precautions, including the following.
- **Read all the instructions before using the oven.**
- **As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.**
- Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**. Needs reference to location on Page 7.
- Use this appliance only for its intended purpose, 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.
- **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.
- **Do not use this oven for commercial purposes.** It is made for household use only.
- **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.**
- **If your oven is dropped or damaged**, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it.
- **To reduce the risk of fire in the oven cavity:**
 - **Do not overcook food.** Carefully attend to the upper 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**
 - **Turn the oven off**
 - **Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **To avoid electric shock:**
 - **This appliance must be grounded.** Connect only to a properly grounded outlet. See the Installation Guide.
 - **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.**
- **Take care when the door is opened to avoid injury.**
- **To avoid improperly cooking some foods:**
 - **Do not heat any type of baby bottle or baby food.** Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
 - **Do not heat small-necked containers**, such as syrup bottles.
 - **Do not deep-fat fry in the upper oven.**
 - **Do not attempt home canning in the upper oven.**
 - **Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in this oven.**

⚠ WARNING

- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not run the oven empty.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 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 upper 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.
 - After heating, allow the container to stand in the upper oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not use the oven for the purpose of dehumidification (for example, operating the upper oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, plants, soil, pets or any other living matter inside it). The oven must only be used for heating or cooking food.
 - The results of misuse can include safety risks such as fire, burns, or death due to electric shock.
- 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.
 - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away to keep them from touching hot surfaces and being burned.
- 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.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not use recycled paper products.
 - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
 - Improper use could result in damage to the oven.

** WARNING**

- 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 adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Liquids heated in certain shaped containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (instant coffee, etc.), resulting in harm to the oven and possible injury. In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.
- Arcing can occur during both Speed Cook and Microwave cooking. If arcing occurs, press the Clear/Off pad and correct the problem.
- Do not use coverings, containers or cooking bags made of foil, plastic, wax or paper when speed cooking.
- Place food directly on the trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.
- Not all plastic wrap is suitable for use in upper ovens.
- Make sure to use suitable cookware during microwave cooking.
 - Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
 - Do not microwave empty containers.
 - Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause 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:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the upper oven with respect to the receiver.
- Move the upper oven away from the receiver.
- Plug the upper oven into a different outlet so that the upper oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this upper oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the oven if it is damaged.
It is particularly important that the oven door closes 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.
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

SAFETY PRECAUTIONS (LOWER OVEN)

- **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.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- 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.
- Do not leave items such as paper, cookware or food in the oven when not in use.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Never use paper products in the convection oven.
- Do not open the door when the oven is operating.
- Use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

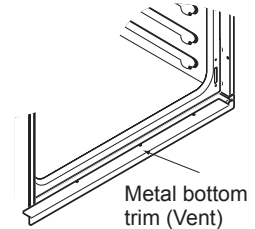


WARNING

If the door glass or oven heating unit of the oven are damaged, discontinue use of the oven and call for service.

- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door. They could damage the oven and even tip it over, causing severe personal injury.
- 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 to the interior surface of the oven)

- 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 the oven. 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.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
The oven vent could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on or near the vent.



FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

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.

- Do not store or use flammable material in 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.
- **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.
- If a cabinet storage is provided directly above the ovens, place 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.

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION

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.

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom.
Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.

WARNING

Before replacing the oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

CHILD SAFETY

- Do not touch the hot surface between the upper oven door and the lower oven door on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not leave small children unattended near the oven.



WARNING

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.

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

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 placements.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® 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.

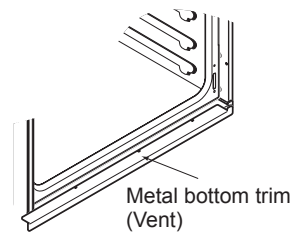
SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Always place oven racks in desired location while 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.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- 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.
- **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.
- 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 put your hand under the controller or between the door and metal bottom trim (vent) during operation.
The outside of the oven can become very hot to the touch.

- 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.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING

- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **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.
- 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.
- 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 Instruction. 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.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- 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.
- **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 metal bottom trim (vent) should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.

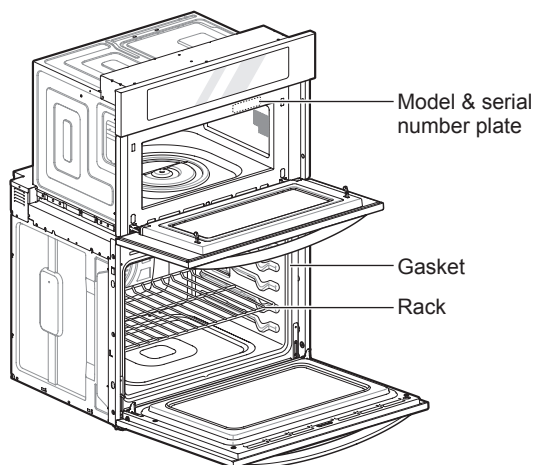
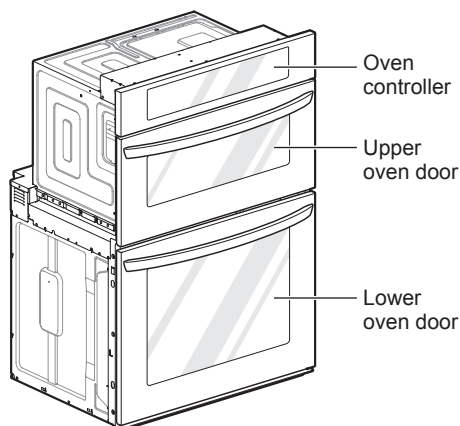


COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- 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
 - Poultry: 165 °F
 - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
 - Fish/seafood: 145 °F

PRODUCT OVERVIEW

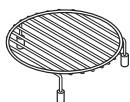
Parts



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.



Rack

(For the Convection Bake, Broil and Speed Cook function)



Metal Tray

(For the Convection Bake, Broil and Speed Cook function)



Glass Tray

(For the Microwave and Defrost function)



Shaft



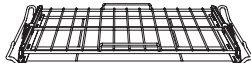
Rotating Ring

Accessories for Lower Oven

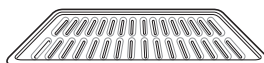
Included Accessories



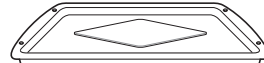
Standard rack (2ea)



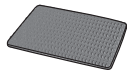
Gliding rack (1ea)



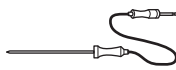
Grid (1ea)



Broiler Pan (1ea)



Non-scratch scouring pad (1ea)



Meat probe (1ea)

Accessories for Installation



Wood Screws - Black (4X14) (6ea)
For Lower Mounting
(4 needed for installation and 2 extra's)



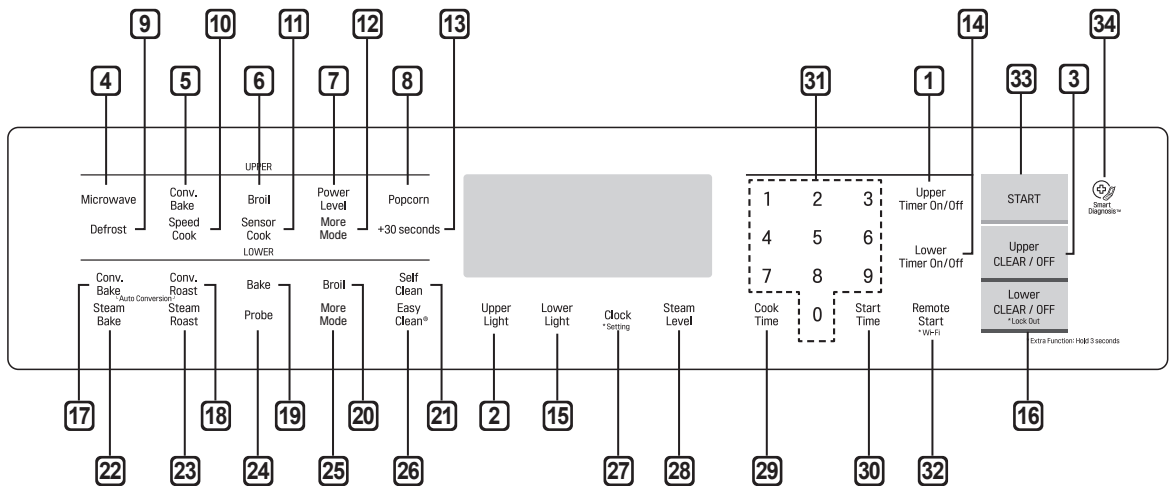
Wood Screws - Silver (4X14) (6ea)
For Upper Mounting
(4 needed for installation and 2 extra's)

NOTE

- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000 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.

OPERATION

Control Panel Overview



UPPER OVEN

1 Upper Timer On/Off

Use to set or cancel the timer of the upper oven.

2 Upper Light

Use to turn the oven lights of the upper oven on and off.

3 Upper Clear/Off

Use to stop cooking, cancel settings of the upper oven.

4 Microwave

Use to select the Microwave function of the upper oven.

5 Conv. Bake

Use to select the Convection Bake function of the upper oven.

6 Broil

Use to select the Broil function of the upper oven.

7 Power Level

Use to select a cooking power level.

8 Popcorn

Use to select the Popcorn function of the upper oven.

9 Defrost

Use to select the Defrost function of the upper oven.

10 Speed Cook

Use to select the Speed Cook function of the upper oven.

11 Sensor Cook

Use to select the Sensor Cook function of the upper oven.

12 More Mode

Use to select the More Mode function of the upper oven.

13 +30 seconds

Use to add 30 seconds of cooking time each time you touch it.

LOWER OVEN**14 Lower Timer On/Off**

Use to set or cancel the timer of the lower oven.

15 Lower Light

Use to turn the oven lights of the lower oven on and off.

16 Lower Clear/Off

Use to stop cooking, cancel settings of the lower oven. Press and hold button for three seconds to activate LOCKOUT.

17 Conv. Bake

Use to select the Convection Bake function of the lower oven.

18 Conv. Roast

Use to select the Convection Roast function of the lower oven.

19 Bake

Use to select the Bake function of the lower oven.

20 Broil

Use to select the Broil function of the lower oven.

21 Self Clean

Use to select the Self Clean function of the lower oven.

22 Steam Bake

Use to select the Steam Bake function of the lower oven.

23 Steam Roast

Use to select the Steam Roast function of the lower oven.

24 Probe

Use to select the Probe function of the lower oven.

25 More Mode

Use to select the More Mode function of the lower oven.

26 EasyClean®

Use to select the Easy Clean function of the lower oven.

COMMON**27 Clock**

Use to set the time of day. Press and hold button for three seconds to select and adjust oven settings.

28 Steam Level

Use to select and adjust steam level.

29 Cook Time

Use to set the length of the cook time. (Bake, Conv. Bake/Roast only)

30 Start Time

Use to set delay time. (Bake, Conv. Bake/Roast, Self Clean only)

31 Number Pads

Use to enter a temperature and all times.

32 Remote Start

Use to select the Remote Start function. Press and hold button for three seconds to connect it to a Wi-Fi network.

33 Start

Use to START all functions in the oven.

34 Smart Diagnosis™

Use with the Smart Diagnosis feature.

Flashing Time

If your oven displays a flashing clock, touch **Clock** and reset the time, or touch any key to stop the flashing.

Changing Oven Settings

Clock

The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

- 1 Touch **Clock**. The display shows **CLO** in red.
- 2 Touch the numbers to enter the time. For example, to set the clock for 10:30, touch the numbers: **1**, **0**, **3** and **0**.
- 3 Touch **Start**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, touch **Clock**.
- If no other keys are touched within 25 seconds of touching **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Timer On/Off

The Upper or Lower Timer On/Off serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The Upper or Lower Timer On/Off feature can be used during any of the other oven control functions. The Upper and Lower Timer can be operated independently of each other.

Setting the Timer

For example, to set 5 minutes

- 1 Touch **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** once.
0:00 appears and **Timer** flashes in the display.
- 2 Touch **5**.
0:05 appears in the display.
- 3 Touch **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

If **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** is not touched, the timer returns to the time of day.

- 4 When the set time runs out, **End** shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** is touched.

NOTE

- If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by touching **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off**.
- Touch **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** twice to set the time in minutes and seconds.
- Touch **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** once to set the time in hours and minutes.

Canceling the Timer

- 1 Touch **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** once.
The display returns to the time of day.

Settings

Press and hold **Clock** key for three seconds to select and adjust oven settings.

The **Setting** key allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- select display language
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius
- disable/enable demo mode

Setting the Hour Mode

The control is set to use a 12-hour clock. To reset the clock to 24-hour mode, follow the steps below.

- 1 Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display.
- 2 Touch **1** to select a 12-hour clock, or **2** to select a 24-hour clock.
- 3 Touch **Start** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion

(Only for Lower Oven)

When **Conv. Bake** and **Conv. Roast** are selected, Convection Auto Conversion automatically converts the standard recipe temperature entered to a convection temperature by subtracting 25 °F / 14 °C. This auto-converted temperature shows on the display. For example, select **Conv. Bake**, enter 350 °F, and 325 °F shows on the display after preheat.

Convection Auto Conversion is enabled by default. To change the setting, follow these instructions.

- 1 Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 2 Touch **1** to enable or **2** to disable auto conversion.
- 3 Touch **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Temperature

(Only for Lower Oven)

Your new oven may cook differently from 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.

- 1 Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **L_AJ** appears in the display.
- 2 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
- 3 Adjust the temperature either up or down by touching **Clock** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).
- 4 Touch **Start** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment is retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the temperature is increased or decreased, the display shows the adjusted temperature until it readjusts.

Selecting the Display Language

The oven control is set to display in English but can be changed to display in Spanish or French.

- 1 Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **Lng** appears in the display.
- 2 Touch **1** for English, **2** for Spanish, or **3** for French.
- 3 Touch **Start** to accept the change.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

(Only for Lower Oven)

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1** Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2** Touch **1** to turn on and **2** to turn off the alarm.
- 3** Touch **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

- 1** Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **BEEP** appears in the display.
- 2** Touch **1** for Loud, **2** for Low, and **3** for Mute.
- 3** Touch **Start** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) units. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

- 1** Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2** Touch **1** for °F (Fahrenheit) or **2** for °C (Celsius).
- 3** Touch **Start** to accept the change.

Demo Mode

Demo Mode for showroom use only. The oven will not heat up.

- 1** Touch and hold **Clock** until **CLO** appears in the display. Then touch **Clock** repeatedly to select demo mode.
- 2** Touch **1** to enable and **2** to disable the demo mode.
- 3** Touch **Start** to accept the change.

NOTE

- When Demo Mode is on, the appliance will not heat up.
- The oven **DEMO MODE** appears in the display if the Demo Mode is on.

Lockout

The Lockout feature automatically locks the lower oven door and prevents most oven controls on both ovens from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

- 1** Touch and hold **Lower Clear/Off** for three seconds.
- 2** The lock melody sounds, **OVEN LOCKOUT** appears in the display and the lock  blinks in the display.
- 3** Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 4** To deactivate the Lockout feature, touch and hold **Lower Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, etc.

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to bake at 300 °F and delay the start of baking until 4:30, first set the clock for the correct time of day.

- 1 Touch **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: touch **3**, **0** and **0**.
- 3 Touch **Cook Time** and set the baking time.
- 4 Touch **Start Time**.
- 5 Set the start time: touch **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 6 Touch **Start**. A short beep sounds and **Delay Timed** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, touch **Clear/Off** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and touch **Start**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END OF CYCLE** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is touched.



CAUTION

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature. This feature can be used with the **Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, etc.

Setting the Cook Time Function

For example, to bake at 300 °F for 30 minutes, first set the clock to the correct time of day.

- 1 Touch **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature.
Touch **3**, **0** and **0**.
- 3 Touch **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.
- 4 Set the baking time: touch **3** and **0** (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Touch **Start**.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END OF CYCLE** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is touched.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

- 1 Touch **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: touch **1**, **3**, **0**.
- 3 Touch **Start** to accept the change.

Using the Upper Oven

Before Using the Upper Oven

NOTE

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.
- To program the oven, make sure you touch the center of each key firmly since the areas between the keys will not activate the oven. A tone will sound each time a key is touched correctly. Don't touch several keys at once.
- Do not strike the control panel with silverware, cookware, etc. Breakage may occur.
- Always use caution when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See Cookware Guide earlier in this section for more information.

NOTE

- Do not rinse containers by placing them in water immediately after cooking. This may cause breakage. Also, always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
- 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.
- Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
- The turntable must always be in place when you operate 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.

Upper Oven Light

- 1** Touch **Upper Light** to turn the upper oven light on or off.

Microwave Cookware Guide

Use	Do Not Use
OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. CHINA: bowls, cups, serving plates, and platters without metallic rims. 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. Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags only for short cooking time. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food. PAPER: Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic rim or design. Check the manufacturer's label before using in the microwave oven. NOTE: Do not use recycled paper products in the microwave oven. They sometimes contain impurities that cause arcing and sparking.	METAL CONTAINERS: Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, or foil trays. Metal containers can cause arcing, which can damage the microwave oven. METAL DECORATION: 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 inch from the side walls and door of the oven. WOOD: Wooden 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.

Microwave Cooking Tips

Keeping an Eye on Things

Always watch your food while it cooks. The light inside the upper oven turns on automatically when the oven is cooking so you can monitor the cooking process. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors Affecting Microwave Cooking Times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. Some recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked.

This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. Practice will improve your ability to estimate both cooking and standing times for various foods.

Density of Food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food so that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of Food

The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.

Therefore, it is wise to turn tall food several times during cooking.

Moisture Content of Food

Because the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and Fat Content of Food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat in order to prevent unevenly cooked or overcooked meat.

Quantity of Food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the required cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of Food

Microwaves penetrate only about 3/4 of an inch (2 cm) into food. The interior portion of thick foods is cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square.

The corners will burn long before the center is even warm. Round thin foods and ring-shaped foods cook most successfully in the microwave.

Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

Covering with Parchment Paper

Parchment paper (not waxed paper) is microwave safe. Because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, greaseproof paper allows the food to dry out slightly.

Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Placing Thicker Portions Facing Outward

Place thicker cuts or portions of meat, poultry, and fish toward the outer edge of the baking dish so they absorb the most microwave energy and the food cooks more evenly.

Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause arcing in the oven, especially if the foil passes too closely to the walls of the oven during rotation.

Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the foods.

Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams, oysters, potatoes, and other whole vegetables and fruits.

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.

Microwave Power Levels

This upper oven is equipped with 10 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. See the table for suggested power levels for various foods.

Microwave Power Levels Chart

Power Level	Use
100	• Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish, & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
90	• Reheating rice, pasta, & vegetables.
80	• Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
70	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Melting chocolate.
60	• Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
50	• Cooking ham, whole poultry and lamb. • Cooking rib roast and sirloin tip.
40	• Thawing meat, poultry and seafood.
30	• Cooking less tender cuts of meat. • Cooking pork chops and roasts.
20	• Taking chill out of fruit. • Softening butter.
10	• Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.

Cooking at High Power Level

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.

- 1** Touch **Microwave**.
- 2** Set the cook time: Touch **8**, **3** and **0**.
- 3** Touch **Start** to start cooking.
 - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** displays.

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.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

- 1** Touch **Microwave**.
- 2** Set the cook time: Touch **7**, **3** and **0**.
- 3** Set the power level: Touch **Power Level** and **7**.
- 4** Touch **Start** to start cooking.
 - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** displays.

+30 seconds

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

- 1** Press the button when the oven is off to immediately start the microwave function for 30 seconds at High power.
- 2** Press **Upper Clear/Off** to pause the oven. Press it again to cancel cooking.

Defrost

The oven has 4 preset defrost cycles. The defrost feature provides the best defrosting method for frozen foods. The Defrost Table shows the suggested defrost cycle for various foods.

The Defrost function conveniently chimes partway through the defrost cycle to remind you to check, turn over, separate, or rearrange the food for best results.

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

Setting the Defrost Function

Example: To defrost 1.2 pounds of meat.

- 1** Touch **Defrost**.
- 2** Touch **1** to select MEAT.
- 3** Set the weight : Touch **1**, **2**. (for 1.2 lbs)
- 4** Touch **Start** to start cooking.
- 5** When cooking is complete, touch **Clear/Off**.

NOTE

- The countdown appears in the display after **START** is pressed. The oven chimes once, partway through 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 touch **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.

Equivalent Weight		
OUNCES	DECIMAL WEIGHT	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	One-Half Pound
9.6	.60	
11.2	.70	
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	One Pound

Defrost Table

Category	Food to be Defrosted
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, hotdogs, spareribs, country-style ribs, rolled roast, sausage
	Veal Cutlets (1 lb, ½ inch thick) When BEEP, turn food over. After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.
Poultry 0.1 - 6.0 lbs	Poultry Whole, cut-up, breast (boneless). Rinse chicken cavity with tap water and let stand for 60 minutes after cooking for better results.
	Cornish Hens Whole
	Turkey Breast
	When BEEP, turn food over. After defrosting, let stand for 60 minutes.
Fish 0.1 - 4.0 lbs	Fish Fillets, whole steaks
	Shellfish Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops When BEEP, turn food over. After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.
Bread 0.1 - 2.0 lbs	Sliced bread, buns, baguettes, etc. Separate slices and place between paper towels or on flat plate. When BEEP, turn food over. After defrosting, let stand for 1 - 2 minutes.

Defrosting Tips

- 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).
- Before starting, remove the metal twist-ties which often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- Open containers such as cartons before they are placed in the oven.
- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- If food is foil wrapped, remove foil and place the food in a suitable container.
- Slit the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Place foods in a shallow container or in a microwave roasting dish to catch the drippings.
- Always underestimate defrosting time. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven. If defrosted food is still icy in the center, return it to the upper oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- 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.
- As food begins to defrost, separate the pieces to defrost them more easily.
- Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.
- 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.
- For better results, let food stand after defrosting.

Sensor Operation

Sensor Cook reheats favorite foods without selecting cooking times and power levels.

The oven automatically determines 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.
- Do not open the door or touch Clear/Off 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.

Using Sensor Cook

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 table for more information.

Setting the Sensor Cook Function

Example: To sensor cook rice

- 1 Touch **Sensor Cook**.
- 2 Touch **7** to select RICE.
- 3 Touch **Start**.
 - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** displays.

Sensor Cook Table

- The Sensor Cook function has preprogrammed settings to automatically sensor reheat certain foods.

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Beverage	1-2 cups (240 ml per cup)	Mug or microwave-safe cup on the glass tray	Room	Use microwave safe mug or cup without covering. After cooking, stir to complete reheating. (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	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
3. Chicken	16-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
4. Pasta	½-2 cups	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
5. Pizza	1-3 slices	Microwave-safe plate on the glass tray	Refrigerated	This is a reheat function for leftover pizza. Use microwave safe plate without covering.
6. Plate of food	1 serving	Microwave-safe plate on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe plate. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
7. Rice	½-2 cups	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
8. Soup	1-4 cups	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
9. Vegetable	1-4 cups	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use microwave safe bowl. Cover container with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.

Convection Bake

During Convection Bake, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Convection cooking temperature ranges from 100 °F to 450 °F.

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

Example: 45 minutes at 375°F with preheating

- 1 Touch **Conv.Bake**. The display flashes 350 °F.
- 2 Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**.
- 3 Touch **Start**. The oven starts to preheat and display shows **Conv.Bake** and the oven temperature. (Do not enter the time.)
- 4 When the melody sounds, Place the food in the oven.
- 5 Set the cook time: touch **4**, **5**.
- 6 Touch **Start**.
- 7 When cooking is complete, touch **Clear/Off**.

Example: 30 minutes at 375°F without preheating

- 1 Touch **Conv. Bake**. The display flashes 350 °F.
- 2 Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**.
- 3 Touch **Cook Time**.
- 4 Set the cook time: touch **3**, **0**.
- 5 Touch **Start**.
- 6 When cooking is complete, touch **Clear/Off**.

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.

Broil

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

Setting the Broil Function

Example: Broiling for 1 minute 30 seconds

- 1 Touch **Broil**.
- 2 Set the cook time: touch **1**, **3** and **0**.
- 3 Touch **Start**. The oven begins to heat.
- 4 Touch **Clear/Off** to cancel at any time or when cooking is complete.

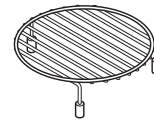


CAUTION

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.



Rack

Speed Cook

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

NOTE

Power levels only can be selected from 10 to 40 %. Each power level gives you heater power and microwave energy for a certain percentage of the time.



CAUTION

When using Speed Cook function, remember that the oven, door and dishes will be very hot.

Setting the Speed Convection Function

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

Example: Cooking for 1 minute 30 seconds at 40 % power and 375 °F

- 1** Touch **Speed Cook**.
- 2** Touch **1** to select SPEED CONVECTION.
- 3** Set the power level: touch **4**.
- 4** Set the oven temperature: touch **3**, **7**, **5** and **Start**.
- 5** Set the cook time : touch **1**, **3** and **0**.
- 6** Touch **Start**. The oven begins to heat.
- 7** When cooking has finished or to cancel, touch **Clear/Off**.

Setting the Speed Broil Function

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

Example: Cooking for 1 minute 30 seconds at 20 % power

- 1** Touch **Speed Cook**.
- 2** Touch **2** to select SPEED BROIL.
- 3** Set the power level: touch **2**.
- 4** Set the cook time : touch **1**, **3** and **0**.
- 5** Touch **Start**. The oven begins to heat.
- 6** When cooking has finished or to cancel, touch **Clear/Off**.

Auto Cook

Use Auto Cook to heat common prepared foods without selecting cooking times and power levels. Auto Cook has preset programs for 28 food functions.

Setting the Auto Cook Function

Example: To auto cook 4 slices of bacon

- 1** Touch **More Mode**.
- 2** Touch **1** to select AUTO COOK.
- 3** Select the food item: touch **1** for BACON.
- 4** Touch **Start** to enter choice.
- 5** Set the weight or amount: touch **1** to select 3-4 slices of bacon.
- 6** Touch **Start** to begin cooking.

Auto Cook Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Bacon (regular sliced)	3-4 5-6 slices	Microwave-safe bacon rack or plate on the glass tray.	Refrigerated	Place bacon slices on a microwave rack for best results. Use a plate lined with paper towels if rack is not available. Press 1 for 3-4 slices. Press 2 for 5-6 slices.
2. Bagels (frozen)	1, 2-3 bagels	Metal tray	Frozen	Press 1 or 2 according to how many bagels need defrosting.
3. Baked potatoes (7-9 oz/ea)	1, 2, 3-4 potatoes	Metal tray	Room	Pierce each potato several times with a fork. Press 1 for 1 potato, 2 for 2 potatoes, and 3 for 3-4 potatoes.
4. Brownie	8" X 8" 9" X 13"	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Spray microwave-safe glass or silicone bakeware with cooking spray. Pour batter into bakeware, spreading it evenly. Press 1 for an 8"x8" pan. Press 2 for a 9"x13" pan. After cooking, Allow to rest for a few minutes.
5. Cod fillets (1 lb)	-	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
6. Corn dog (frozen)	1-2, 3-4	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1-2 corn dogs. Press 2 for 3-4 corn dogs.
7. Fresh vegetable	4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	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)	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1-2 servings. Press 2 for 3-4 servings. Turn food over at the beep.
9. Frozen chicken wings	1-2, 3-4 servings (3.5 oz/100 g per serving)	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1-2 servings. Press 2 for 3-4 servings. Turn food over at the beep.
10. Frozen fries	1-2, 3-4 servings (3.5 oz/100 g per serving)	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1-2 servings. Press 2 for 3-4 servings. Turn food over at the beep.
11. Frozen pizza (regular crust)	Individual (6") Regular (12")	Metal tray	Frozen	Press 1 for 6" pizza. Press 2 for 12" pizza.
12. Frozen soft pretzels	1, 2, 3-4 pretzels	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1 pretzel, 2 for 2 pretzels, or 3 for 3-4 pretzels.
13. Frozen vegetable	4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Frozen	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. Garlic bread (sliced, frozen)	1-2, 3-4, 5-6 pieces	Metal tray	Frozen	Press 1 for 1-2 pieces, 2 for 3-4 pieces, or 3 for 5-6 pieces. Turn food over at the beep.

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions												
15. Hamburger (1/2" thick)	2, 3-4, 5-6 patties	Metal tray	Refrigerated	Press 1 for 2 burgers, 2 for 3-4 burgers, or 3 for 5-6 burgers. Turn food over at the beep.												
16. Lamb chops (1/2" thick, 6-7 oz)	1, 2, 3-4 chops	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Press 1 for 1 chop, 2 for 2 chops, or 3 for 3-4 chops. Turn food over at the beep.												
17. Meat loaf (9" X 5")	-	Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray	Refrigerated	Ingredients <table><tr><td>Ground meat</td><td>800 g</td></tr><tr><td>Egg (refrigerating temp.)</td><td>115 g</td></tr><tr><td>Salt</td><td>2 g</td></tr></table> Cooking Place meat mixture into microwave-safe 9"x5" glass or silicone bakeware.	Ground meat	800 g	Egg (refrigerating temp.)	115 g	Salt	2 g						
Ground meat	800 g															
Egg (refrigerating temp.)	115 g															
Salt	2 g															
18. Nachos	1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving)	Metal tray	Room	Press 1 for 1-3 servings. Press 2 for 4-6 servings.												
19. Oatmeal	1, 2 servings	Large microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Ingredients <table><tr><td></td><td>1 serving</td><td>2 servings</td></tr><tr><td>Oats</td><td>½ cup (40 g)</td><td>1 cup(80 g)</td></tr><tr><td>Water or Milk</td><td>1 cup (230 g)</td><td>1 ½ cups (345 g)</td></tr><tr><td>Salt (Optional)</td><td>Dash</td><td>1/8 tsp</td></tr></table> Cooking Combine water or milk, salt and oats in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. Press 1 for 1 serving. Press 2 for 2 servings. After cooking, let stand for 3 minutes.		1 serving	2 servings	Oats	½ cup (40 g)	1 cup(80 g)	Water or Milk	1 cup (230 g)	1 ½ cups (345 g)	Salt (Optional)	Dash	1/8 tsp
	1 serving	2 servings														
Oats	½ cup (40 g)	1 cup(80 g)														
Water or Milk	1 cup (230 g)	1 ½ cups (345 g)														
Salt (Optional)	Dash	1/8 tsp														
20. Pork chops (1/2" thick, 6-7 oz)	1, 2, 3-4 chops	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Press 1 for 1 chop, 2 for 2 chops, or 3 for 3-4 chops. Turn food over at the beep.												
21. Quinoa	1, 2 servings	Large microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Ingredients <table><tr><td></td><td>1 serving</td><td>2 servings</td></tr><tr><td>Quinoa</td><td>½ cup (40 g)</td><td>1 cup (80 g)</td></tr><tr><td>Water or Milk</td><td>1 cup (230 g)</td><td>1 ½ cups (345 g)</td></tr><tr><td>Salt (Optional)</td><td>Dash</td><td>1/8 tsp</td></tr></table> Cooking Combine water or milk, salt and quinoa in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. Press 1 for 1 serving. Press 2 for 2 servings. After cooking, let stand for 3 minutes.		1 serving	2 servings	Quinoa	½ cup (40 g)	1 cup (80 g)	Water or Milk	1 cup (230 g)	1 ½ cups (345 g)	Salt (Optional)	Dash	1/8 tsp
	1 serving	2 servings														
Quinoa	½ cup (40 g)	1 cup (80 g)														
Water or Milk	1 cup (230 g)	1 ½ cups (345 g)														
Salt (Optional)	Dash	1/8 tsp														
22. Ribeye steak (1" thick, 14-15 oz)	1, 2 steaks	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Press 1 for 1 steak or 2 for 2 steaks. Turn food over at the beep.												

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
23. Rice	½, 1 cup	Deep and large microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Ingredients
				½ cup
				1 cup
				Rice
				½ cup (96 g)
				1 cup (192 g)
				Water
				1 cup (230 g)
				2 cups (460 g)
				Salt
				Optional
				Cooking
				Cover with vented plastic wrap.
				Press 1 for ½ cup of dried rice or 2 for 1 cup of dried rice.
				After cooking, let stand for 5-10 minutes.
24. Salmon steak (1" thick)	1, 2, 3-4 steaks	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Press 1 for 1 steak, 2 for 2 steaks, or 3 for 3-4 steaks. Turn food over at the beep.
25. Sausage	1-6, 7-14 links	Metal tray	Refrigerated	Press 1 for 1-6 links. Press 2 for 7-14 links. Turn food over at the beep.
26. Sirloin steak (1" thick, 18-21 oz)	1, 2 steaks	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Press 1 for 1 steak, 2 for 2 steaks. Turn food over at the beep.
27. Tenderloin	¾, 1 ½ lb	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Press 1 for ¾ lb, 2 for 1 ½ lb. Turn food over at the beep.
28. Vegetable-canned	4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Transfer canned vegetables to microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. Press 1 for 4-6 oz, 2 for 7-9 oz, 3 for 10-12 oz, 4 for 13-15 oz, or 5 for 16-20 oz. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.

NOTE

- 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.

Soften

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

Setting the Soften Function

Example, 1 pint of ice cream

- 1 Touch **More Mode**.
- 2 Touch **2** to select SOFTEN.
- 3 Set the Menu: touch **4** to select ICE CREAM and touch **Start**.
- 4 Set the amount: touch **1** to select 1 pint.
- 5 Touch **Start**.
 - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** displays.

Soften Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Butter	½ , 1, 2 sticks	Microwave-safe dish on the glass tray	Refrigerated	Press 1 for ½ stick, 2 for 1 stick, or 3 for 2 sticks. Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.
2. Cream cheese	3, 8 oz	Microwave-safe dish on the glass tray	Refrigerated	Press 1 for 3 oz. or 2 for 8 oz. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.
3. Frosting (16 oz)	-	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Frosting will be at room temperature and ready for use in a recipe.
4. Ice cream	1 pint, 1 quart	Glass tray	Frozen	Remove lid and cover. Press 1 for 1 pint or 2 for 1 quart. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.

Melt

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

See the following table.

Setting the Melt Function

Example, 8 oz of chocolate.

- 1** Touch **More Mode**.
- 2** Touch **3** to select MELT.
- 3** Set the Menu: touch **4** to select CHOCOLATE and touch **Start**.
- 4** Set the amount: touch **2** to select 8 oz.
- 5** Touch **Start**.
 - When the cook time is over a melody sounds and **END OF CYCLE** displays.

Melt Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Butter	½, 1, 2 sticks	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Press 1 for ½ stick, 2 for 1 stick, or 3 for 2 sticks. After cooking, stir to complete melting.
2. Caramel	4, 8, 12 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Press 1 for 4 oz., 2 for 8 oz., or 3 for 12 oz. After cooking, stir to complete melting.
3. Cheese	4, 8, 12 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Press 1 for 4 oz., 2 for 8 oz., or 3 for 12 oz. After cooking, stir to complete melting.
4. Chocolate	4, 8, 12 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Press 1 for 4 oz., 2 for 8 oz., or 3 for 12 oz. After cooking, stir to complete melting.
5. Marshmallow	5, 10 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	Press 1 for 5 oz. or 2 for 10 oz. After cooking, stir to complete melting.

Warm

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

Setting the Warm Function

- 1 Touch **More Mode**.
- 2 Touch **4** to select WARM.
- 3 Select the temperature level: touch **1** for low, **2** for medium, or **3** for high.
- 4 Touch **Start**.
- 5 Select the type: touch **1** for moist, **2** for crisp.
- 6 Touch **Start** to start warming.
- 7 Touch **Clear/Off** at any time to cancel.

NOTE

- Low = 140°-160°F (60°-71°C)
Medium = 160°-195°F (71°-91°C)
High = 195°-230°F (91°-110°C)
- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.

Proof

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

Setting the Proof Function

- 1 Touch **More Mode**.
- 2 Touch **5** to select PROOF.
- 3 Touch **Start** to start proofing.
- 4 Touch **Clear/Off** at any time to cancel.

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 feature to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.

Popcorn

Setting the Popcorn Function

- 1 Touch **Popcorn**.
- 2 Touch **Start**.
The Popcorn function starts.
- 3 Touch **Clear/Off** to cancel Popcorn at any time.

NOTE

- Only pop popcorn 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.
- If popcorn bag size is not known, follow manufacturers' instructions and do not use this feature.
- Prepare only one bag at a time.
- Do not use popcorn popping devices in upper oven with this feature.
- Do not leave oven unattended while popping corn.
- Do not use POPCORN key pad in combination with any other feature key pads.
- Do not attempt to reheat or cook any unpopped kernels.
- Do not reuse bag. Overcooking can result in an oven fire.



CAUTION

Never use a brown paper bag for popping corn.



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 as shown.

Using the Lower Oven

Before Using the Lower 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.
- The heat turns off if the door is left open during baking. If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat turns back on automatically once the door is closed.

Lower Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened. Touch **Lower Light** to manually turn the lower oven light on. The lamp of the lower oven will turn off after 2 minutes and 30 seconds to save power.

NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. An entry acceptance beep sounds each time a control key is touched.

An entry error tone (two short tones) sounds if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature		Min. Temp. / Time	Max Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 Hr.
Conv. Roast		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 Hr.
Broil		Lo 350 °F	Hi 550 °F	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Using Oven Racks

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

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.



CAUTION

- Replace 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.

Bake

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

Example: To bake at 375 °F

- 1 Touch **Bake**.
- 2 Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**.
- 3 Touch **Start**. The oven starts to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

PREHEATING

Place the food in the oven after preheating. Preheating is necessary for better cooking results.

- 4 When cooking is complete, touch **Clear/Off**.
- 5 Remove food from the oven.

Changing Bake Temperature while Cooking

Example: changing from 375 °F to 425 °F

- 1 Touch **Bake**.
- 2 Set the oven temperature: touch **4**, **2** and **5**.
- 3 Touch **Start**.

NOTE

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

Baking Tips

- 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.

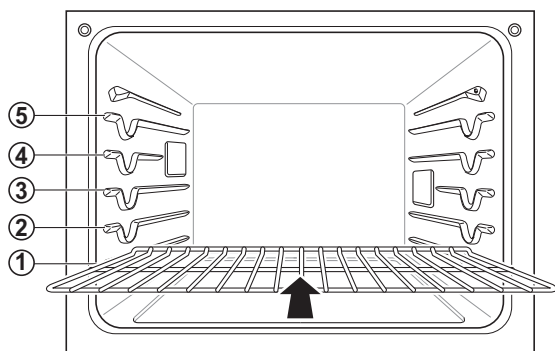
NOTE

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.

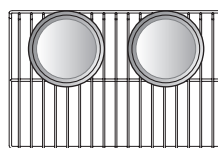
Multi-Rack Baking

- The oven has 5 rack positions.

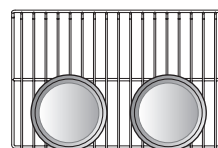
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 4 (for two racks). Place the cookware as shown.



Multiple rack

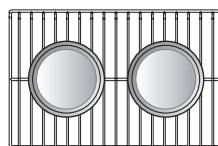


(Position 4)



(Position 2)

Single rack



(Position 3)

NOTE

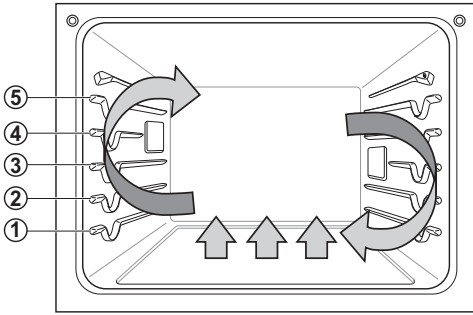
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads. After the oven has reached the desired temperature, the preheat melody sounds once.
- The heating elements turn off when the door is opened. They will turn on again after the door is closed.
- Touch **Lower Clear/Off** to cancel Bake at any time.

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

Oven Vent

- Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns.
- **Do not** block the vent opening at the bottom of the oven.
- 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.

Convection 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 lower oven uses convection auto conversion to automatically subtract 25°F/14°C from the temperature you enter. To disable convection auto conversion, see "Setting Convection Auto Conversion."

Setting the Convection Function

Example: To cook at 350°F (auto-converted)

- 1** Touch **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
- 2** Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**.
- 3** Touch **Start**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F, and the fan icon.

- 4** When cooking has finished or to cancel, touch **Clear/Off**.

NOTE

The oven fan runs while convection baking. The fan stops when the door is open. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle. It turns on again approximately 1 second after the door is closed. Touch **Lower Clear/Off** to cancel Convection Bake at any time.

Tips for Convection Baking

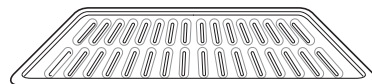
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook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

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.

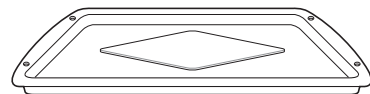
Tips for Convection Roasting

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.

- 1** Place the oven rack in position 1.
- 2** Place the grid in the broiler pan.
- 3** Place the broiler pan on the oven rack.



Grid



Broiler pan

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.

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.



CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. 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.

NOTE

This oven 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 OPENED** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after five seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Setting the Oven to Broil

- 1 Place the food on the broiler pan grid.
- 2 Touch **Broil**.
- 3 Touch **1** for full broiling or **2** for center broiling.
- 4 Touch **1** for High, **2** for Medium or **3** for Low broil.
- 5 Touch **Start**. The oven begins to broil.
- 6 Broil on one side until food is browned ; turn and cook on the other side.

NOTE

Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food. Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food.

- 7 When broiling is finished, touch **Clear/Off**. Touch **Clear/Off** to cancel this function at any time.

Smoking

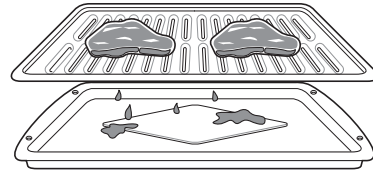
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 4 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.
- 5 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the Lo setting.
 - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
 - Using the Hi broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the Lo broil setting, or switching to the Bake function.
- 6 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 7 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page 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.



Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	5	4-6	3-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Rare	1" thick	4	6	2-3	
Medium	1 to 1 1/2 lbs.	4	7	2-3	
Well Done		4	8	3-4	
Rare	1 1/2" thick	4	10	4-6	
Medium	2 to 2 1/2 lbs.	4	12	6-8	
Well Done		4	14	8-10	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise	3	20	6-8	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts	3	20	6-10	
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	2 (1/2" thick)	4 or 5	7	6-8	Remove fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	4 or 5	9-10	7-9	
Lamb Chops					Remove fat.
Medium	2 (1" thick) about	4	6	4-6	
Well Done	10 to 12 oz.	4	8	7-9	
Medium	2 (1 1/2" thick)	4	11	9	
Well Done	about 1 lb.	4	13	9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick)	4 or 5	8	3-4	
	4 (1" thick) about 1 lb.	4 or 5	9	4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

- 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.

Steam Function

The Steam mode heats food gradually, using the oven heating elements and moist steam heat.

This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The oven provides 2 methods of steam cooking: Steam Bake, and Steam Roast.



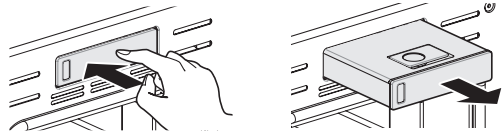
CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.

Using the Water Tank

The water tank is located over the oven cavity.

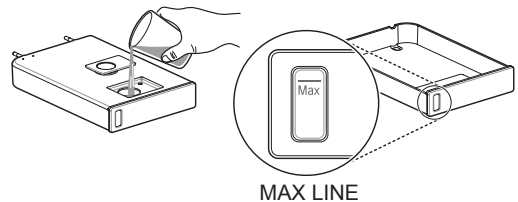
- Gently push the front of the water tank to slide it out.



CAUTION

- During operation, the water tank can become very hot to the touch. Always use oven gloves when removing the tank during or after cooking.
- Before starting the Self Clean cycle, remove the water tank from the oven. Otherwise, oven sounds beeps and Self Clean cycle does not operate. And replace tank once oven has cooled.

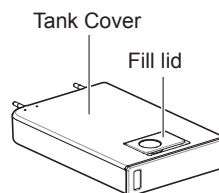
- Remove the tank and place it on a flat surface.
- Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.
- Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



MAX LINE

Do not exceed the max line.

- Assemble the cover or snap closed the fill lid.



CAUTION

- Make sure the tank cover and fill lid are closed before putting in the oven.

- Carefully insert the tank into the water tank 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.
- Slide the tank into the slot until it clicks into place.

Setting Steam Function

Example: To steam cook at 375 °F

- 1** Touch **Steam Bake** or **Steam Roast**.
- 2** Touch **Steam Level** repeatedly until desired steam level appears in the display: Low, Med, or High.
- 3** Touch **Start**. The display shows 350 °F.
- 4** Set the oven temperature: touch **3**, **7** and **5**. If desired, set the cook time and delayed start time.
- 5** Touch **Start**. The display shows **Steam Bake** or **Steam Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.
- 6** Once cooking is finished, allow oven to cool completely, then wipe up any water left on oven interior.

Once Steam function is started, an indicator on the display shows the status of the steam function. Make sure the water tank is filled with water before starting the Steam Bake or Steam Roast function. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and **Fill the water** shows in the display. The oven continues to cook without steam.

NOTE

- Remember to drain the water tank after use.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution to remove them before using the steam mode again. See the Maintenance section under Descaling for more info. To remove stubborn hard water scale, use the Descaling function.
- Wipe away excess water left over after cooling.
- To avoid damage and extent product life, descale the steam feeder after every 8 hours of use, or more often if needed.
- 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.

Warm

The WARM function maintains an oven temperature of less than 230°F. This function should not be used to reheat cold food. The Warm function keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

After 3 hours the WARM function shuts the oven OFF automatically.

Setting the Warm Function

- 1** Touch **More Mode**.
- 2** Touch **2** to select WARM.
- 3** Select the temperature level: touch **1** for high, **2** for medium, or **3** for low.
- 4** Touch **Start** to start warming.
- 5** Touch **Clear/Off** at any time to cancel.

NOTE

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

Proof

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

Setting the Proof Function

- 1 Use rack position 2 or 3 for proofing.
- 2 Touch **More Mode**.
- 3 Touch **3** to select PROOF.
- 4 Enter the proofing time, if desired, and touch **Start**.
- 5 Touch **Clear/Off** at any time to cancel.

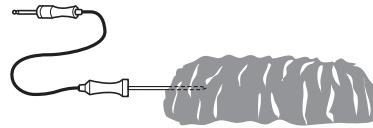
NOTE

- 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 HOT** shows in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.

Probe

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming or proofing. Always unplug and remove the probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of the meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bones. Place the food in the oven and connect the probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe cannot be used in Broil, Self Clean, Easy Clean®, Warm or Proof modes.
- For thin cuts of meat, insert probe in thickest side of meat.



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	

Using the Probe

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Connect the probe to the jack in the oven.
- 3 Touch an appropriate cooking mode.
- 4 Touch the numbers to set the oven temperature.
- 5 Touch **Start** or **Probe**. PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F appears in the display.
- 6 Touch numbers to set the probe temperature. 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)
- 7 Touch **Start**. The display shows the changing probe temperature.
- 8 When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.
- 9 Touch **Clear/Off** at any time to stop cooking.

Changing the Probe Temperature while Cooking

- 1 Touch **Probe**.
- 2 Set the probe temperature.
- 3 Touch **Start**.

 CAUTION

- Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do not touch the broil element. Failure to obey this caution 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.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

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	Steaks, Roasts, Chops	145 °F (63 °C)	Rare: 130 °F (54 °C) Medium Rare: 140 °F (60 °C) Medium: 150 °F (66 °C) Well Done: 160 °F (71 °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		Well Done: 160 °F (71 °C)

Favorite

The Favorite feature is used to record and recall favorite recipe settings. This feature can store and recall up to 3 different settings. The Favorite feature can be used with the Cook Time mode. It will not work with any other function including the Start Time (delayed cook) mode.

- 1 Place the food in the oven.
- 2 Touch **More Mode**.
- 3 Touch **1** to select FAVORITE.
- 4 Touch **More Mode** repeatedly until desired recipe appears in the display: Bread, Meat or Chicken.
- 5 Touch the numbers to set the desired oven temperature. This temperature is stored and recalled when next used.
- 6 Touch **Start**. The preheating alarm light flashes 5 times when the oven reaches the set temperature.

Category	Default Temp. (may be changed and recalled)	Operating Feature
1. Bread	375 °F	BAKE
2. Meat	325 °F	Convection Roast
3. Chicken	350 °F	Convection Roast

NOTE

- Only the selected temperature is stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature is stored.

Sabbath Mode

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. If the oven light is on when the oven is put in Sabbath mode, it will remain on.

Sabbath mode is only available when upper oven is not operating and lower oven is in Bake mode. All function buttons, except for the CLEAR/OFF is inactive.

Setting Sabbath Mode

- 1 Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.
- 2 Touch **Bake** and set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 11 hours 59 minutes.
- 3 Touch **Start**.
- 4 Touch and hold **More Mode** for three seconds. **SB** and □ appears in the display when the Sabbath mode is activated.
- 5 To stop Sabbath mode, touch and hold **More Mode** for three seconds. To cancel the Bake function, touch **Clear/Off** at any time.

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.
- During Sabbath mode, the upper oven functions are blocked and Wi-Fi network cannot be connected.
- Please always close the oven door first before engaging Sabbath mode.

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 Touch and hold **Remote Start** key for three seconds.
The Wi-Fi icon  appears at the bottom of the display.

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the LG SmartThinQ Application.

Preparing the Oven for a Remote Start

- 1 Touch **Remote Start**. **REMOTE READY** and Wi-Fi icon  show in the display. In this mode, the controls for both ovens are locked.
- 2 Follow the instructions in the LG SmartThinQ application for using the Remote Start function.

NOTE

- Remote Start is disconnected in the following situations:
 - Remote Start is never set up in the smart phone 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 smart phone 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.

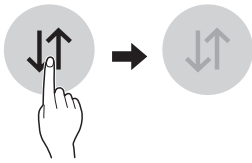
SMART FUNCTIONS

LG SmartThinQ Application

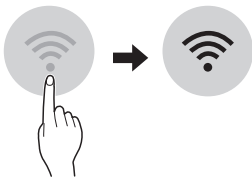
The LG SmartThinQ application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

Before Using LG SmartThinQ

- For appliances with the  or  logo
- Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
 - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal strength becomes weak. It may take a long time to register or installation may fail.
 - Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.
 - For iPhones, turn data off by going to **Settings** → **Cellular** → **Cellular Data**.



- Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi**  icon 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 SmartThinQ is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.

NOTE

- 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 connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered 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 register the product again.

Installing the LG SmartThinQ Application

Search for the LG SmartThinQ application from the Google Play Store or Apple App Store on a smart phone. Follow instructions to download and install the application.

LG SmartThinQ Application Features

- For appliances with the  or  logo

EasyClean®

Allows you to set EasyClean® alerts, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using EasyClean® versus selfclean cycles.

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Settings

Allows you to set various options on the oven and in the Application.

Monitoring

This function shows the current status, remaining time, cook settings and end time on one screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

The notifications are triggered even if the LG SmartThinQ application is off.

Timer

You can set the timer from the application.

Firmware Update

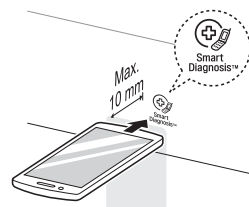
Keep the appliance updated.

NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the LG SmartThinQ application and register 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.

Smart Diagnosis™ Function

Should you experience any problems with the appliance, it has the capability of transmitting data via your telephone to the LG Customer Information Center. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the LG SmartThinQ application.



Smart Diagnosis™ through the Customer Information Center

- For appliances with the  or  logo

This method allows you to speak directly to our trained specialists. The specialist records the data transmitted from the appliance and uses it to analyze the issue, providing a fast and effective diagnosis.

- 1 Call the LG Customer Information Center at 1-800-243-0000.
- 2 When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.

NOTE

Do not touch any other buttons or icons on the display screen.

- 3 Touch and hold the **Start** button for three seconds.
- 4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds and the display will count down the time.
- 5 Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

LG SmartThinQ Smart Diagnosis™

- For appliances with the  or  logo

Use the Smart Diagnosis feature in the LG SmartThinQ application for help diagnosing issues with the appliance without the assistance of the LG Customer Information Center.

Follow the instructions in the LG SmartThinQ application to perform a Smart Diagnosis using your smartphone.

- 1 Open the LG SmartThinQ application on the smart phone.
- 2 In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then touch the dots at the upper right of the screen.
- 3 Select **Smart Diagnosis**, then touch the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

- 4 Select the **Audible Diagnosis**.
- 5 Follow the instructions on the smart phone.
- 6 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.

NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on using the **Power** button. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.
- The Smart Diagnosis™ function depends on the local call quality.
- A landline phone may result in clearer transmission and more accurate diagnosis.
- If the Smart Diagnosis™ data transfer is poor due to poor call quality, you may not receive an accurate Smart Diagnosis result.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses, that is contained in this product, please visit <http://opensource.lge.com>. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

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

Wireless module (LCW-004) Specifications

Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	IEEE 802.11 b : 22.44 dBm
	IEEE 802.11 g : 24.68 dBm
	IEEE 802.11 n : 24.11 dBm

FCC Notice (For transmitter module contained in this product)

The following notice covers the transmitter module contained in this product.

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 and also Part 18 of the FCC Rules. 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 the receiver.
- Connect the equipment to 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 complies with Part 15, Part 18 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 of the device.

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.

MAINTENANCE

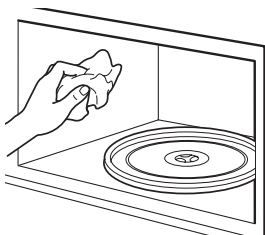
Caring for the Upper Oven

To make sure the microwave oven looks good and works well for a long time, maintain it properly. For proper care, follow these instructions carefully.

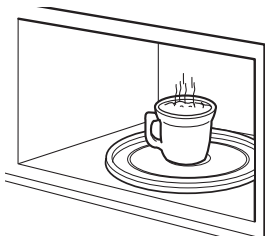
Cleaning the Interior

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.



Cleaning the Exterior

Use a soft cloth sprayed with glass cleaner.

Apply the glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.

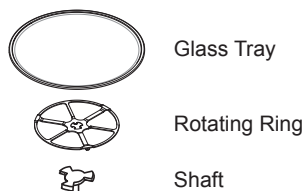
NOTE

Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.

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

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

The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.



Caring for the Lower Oven

EasyClean®

LG's EasyClean® enamel technology provides two cleaning options for the inside of the lower oven. The EasyClean® feature takes advantage of LG'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.

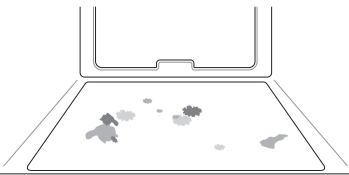
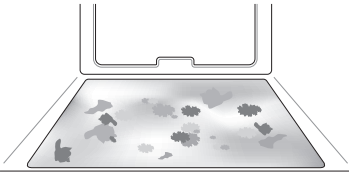
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your LG oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

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

Benefits of EasyClean®

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean® 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 EasyClean®

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean®		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

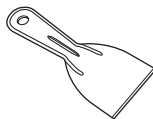
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **OVEN IS HOT** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- 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.
- The Oven must be level to ensure that the lower surface of the oven cavity is completely covered with water at the beginning of the EasyClean® 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 EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the Self Clean cycle.

EasyClean® Instruction Guide

- 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

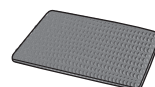
- 3 Fill the water tank with water to the maximum fill line (34 oz/1000 cc).
- 4 Close the oven door. Touch **EasyClean®**. Touch **Start**.



CAUTION

- Some surfaces may be hot after the EasyClean® cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the EasyClean® cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. After the cycle ends, open the oven door and wait a minute to let the steam run out 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.

- 5 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Touch **Clear/Off** to clear the display and end the tone.
- 6 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.
- 7 Clean the oven cavity immediately after the EasyClean® cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

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

- 8 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
- 9 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.

If stubborn soils remain after multiple EasyClean® 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

- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® 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 EasyClean® cycle.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the EasyClean® cycle.

Water Tank

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

NOTE

- After using the steam function, the water tank should be drained. To avoid bacteria or odors, clean and dry the water tank after every use.
- Do not clean in a dishwasher.

Hard Water Scale

If hard water is used in the water 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 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 water tank, see "Using the water tank."

Using Descaling

- 1 Fill the water tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4¹/₄ cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
- 2 Insert the water tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.
- 3 Touch **More Mode**.
- 4 Touch **4** to select DESCALING.
- 5 After a few minutes of descaling, **TO START RINSING, REPLACE THE WATER IN WATER TANK WITH CLEAN WATER AND PRESS START** will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
- 6 Insert the tank and start the Rinsing function.
- 7 Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth.

NOTE

- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- For proper oven maintenance, run the entire Descaling function without cancellation.
- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- Descaling cannot be canceled while setting, resetting, or pausing the upper oven.

Drying

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.

Using Drying

- 1 Check whether there is water in the water tank. The remaining water in the tank must be drained.
- 2 Touch **More Mode**.
- 3 Touch **5** to select DRYING.
- 4 Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

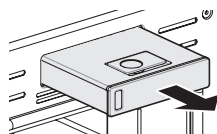
Self Clean

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.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Remove the water tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven. Otherwise, It will cause permanent damage to the oven interior.
- If you don't remove the water tank from the oven, beep sounds and the Self Clean cycle does not start.



- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- 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.



CAUTION

- 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

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- 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.
- 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.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.

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 Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	4-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Touch **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Touch twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Touch **Start**.
- 4 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.

Setting Self Clean with a Delayed Start

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Touch **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Touch twice for a five-hour self clean or three times for a three-hour self clean.
- 3 Touch **Start Time**.
- 4 Use the number keys to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
- 5 Touch **Start**.

NOTE

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, touch **Clear/Off**.

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 the lock  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.

NOTE

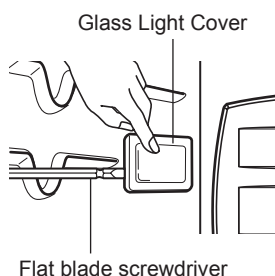
- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock  indicator 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 convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

Changing the Oven Light

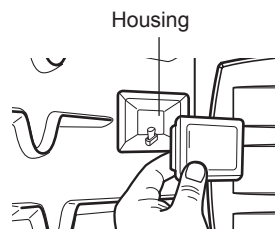
The oven light is a standard 50-watt appliance bulb. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, touch **Light** to turn it on or off.

Replacing Lamp on Side Wall

- 1 Unplug oven or disconnect power.
- 2 Remove oven racks.
- 3 Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
- 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.



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

WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the oven 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.

Cleaning the Exterior

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

- Do not use a steel wool pad. It will scratch the surface.
- 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.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number: 1-800-243-0000 (USA), or visit our website at: www.lg.com

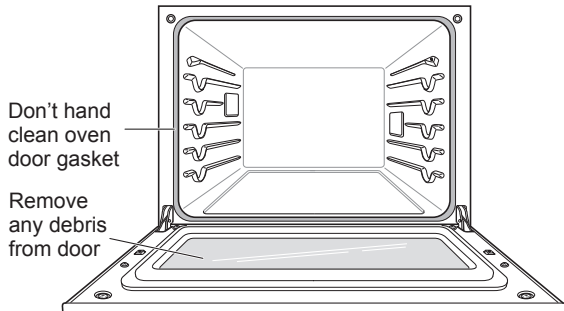
Oven Door

- 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.

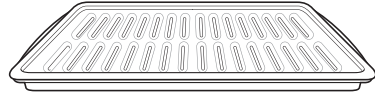


CAUTION

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.



Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the oven.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.
- 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.

- 1 Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean racks with a mild, abrasive cleaner.
- 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.

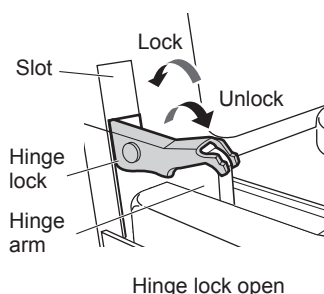
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

CAUTION

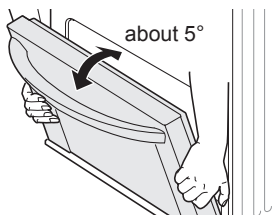
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

Removing the Door

- 1 Open the door fully.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.



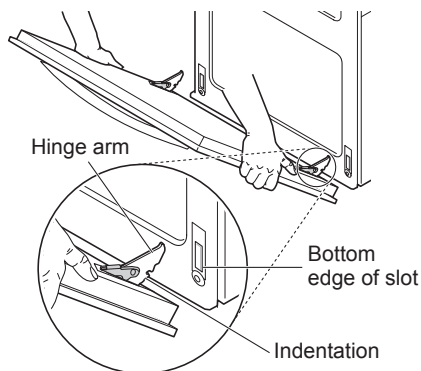
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



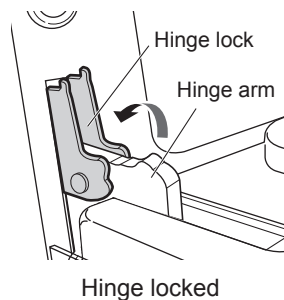
- 5 Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

Replacing the Door

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



- 5 Close the oven door.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

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.

Will the upper oven be damaged if it operates empty?

Yes. Never operate the oven empty or without the glass tray.

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

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.

Why do I see light reflection around the outer case?

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

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

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.

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

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

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

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.

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

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.

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

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.

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

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

The glass tray does not move.

The glass tray is not correctly in place. It should be correct-side up and sitting firmly on the center hub. The support is not operating correctly. Remove the glass tray and restart the oven. Cooking without the glass tray can give you poor results.

Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.

As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking.

What does standing time mean?

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.

Can I pop popcorn in my upper oven? How do I get the best results?

Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn key.

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.

Why does steam come out of the air exhaust vent?

Steam is normally produced during cooking. The upper oven has been designed to vent steam out of the top vent.

The Lower oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

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 Oven Temperature Adjustment section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of the lower oven when I am using it?

Your new oven 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.

Why is the time flashing?

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.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Can I use aluminum foil to catch drippings in the lower oven cavity?

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 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.)

Can I use aluminum foil on the racks?

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 lower 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.

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

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.

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

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

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the oven is not in Lockout mode. The lock  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, touch and hold **Lower Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

My oven is still dirty after running the EasyClean® cycle. What else should I do?

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

I tried scrubbing my oven after running EasyClean®, but some soils still remain. What can I do?

The EasyClean® 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 EasyClean® 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.

Soil on the oven walls is not coming off. How can I clean the oven walls?

Soils on the side and rear walls of your oven may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the ¼ cup (2 oz or 60 ml).

Will EasyClean® get all of the soils and stains out completely?

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.

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

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.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during EasyClean®?

Yes. The convection fan, broiler burner 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.

I see smoke coming out of my oven's vents during EasyClean®. Is this normal?

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 EasyClean®, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use EasyClean®?

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

What is required for EasyClean®?

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 oven.

Before Calling for Service

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Symptoms	Possible Causes / Solutions	
Oven control beeps and displays any F code error	Electronic control has detected a fault condition. Touch Clear/Off to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Touch Clear/Off and contact a Service agent.	CODE
		F-3
		F-19
Oven will not work	- Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - 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. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. - Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. - Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.	CAUSE
		Touch key error
		Oven not heating (Lower oven)
Arcing or Sparking (Upper Oven)	- Cookware is not microwave safe. When in doubt, test cookware before use. - Do not operate oven while empty.	
Unevenly Cooked Foods (Upper Oven)	- Test cookware to make sure it is microwave safe. - Do not cook without the glass tray. - Turn or stir food while cooking. - Defrost food completely before cooking. - Use correct cook time and power level.	
Overcooked Foods (Upper Oven)	Change cook time or power level.	
Undercooked Foods (Upper Oven)	- Test that cookware is microwave safe. - Defrost food completely before cooking. - Change cook time or power level. - Make sure ventilation ports are not blocked.	
Improper Defrosting (Upper Oven)	- Test that cookware is microwave safe. - Change defrost time or weight. - Turn or stir food during defrost cycle.	
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking	- Check that door is firmly closed. - Check that timer wasn't started instead of a cooking function.	
Steam is exhausted through the oven vent	Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.	

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Appliance does not operate	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work	• Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure you touch Broil. • Improper rack position being used. - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. - Use broiling pan and grid. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven will not Self Clean	- The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the oven to cool and reset the controls. - Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. - A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active. - Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place.
“Crackling” or “popping” sound	- This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	- A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal.
Convection Fan stops	- Convection fan stops during a convection bake cycle. - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the oven and should be considered normal operation.
Displayed Time is flashing	This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Touch the Clock key and reset the time, or touch any key to stop the flashing.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	- Excessive soil. - Touch the Clear/Off button. 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 clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	- Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature. - 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. - The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle	- Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. - Oven was heavily soiled. - 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.
CLEAN and door flash in the display	- The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	- The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Touch the Clear/Off button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	- This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	- The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
Oven will not Steam cook	• Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place. • The drain in the water tank may be clogged with hard water scale. If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking	• During steam cooking, the water in the water tank is transferred to the bottom of the oven. 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	• Using hard water in the water tank can result in hard water scale on the oven bottom. • To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	• The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. - Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. - Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. - 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. - 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 distance between the appliance and the router is too far. - 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.

LIMITED WARRANTY (USA)

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

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

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).
Five (5) years from the date of original retail purchase	Magnetron Only	
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.
- 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 LG 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. LG'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

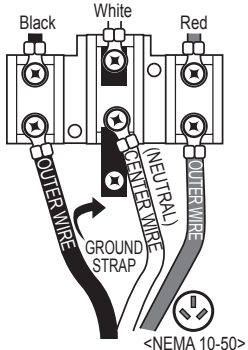
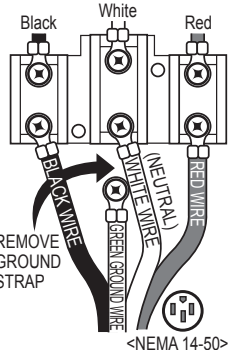
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions or limitations may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.

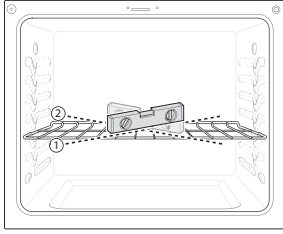
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- 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 resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LG.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if used for other than the intended purpose.
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or ventilation/plumbing codes.

- Damage or failure caused by transportation and 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 missing items to any display, open box, or discounted 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.
- Use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not authorized by LG.
- Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
- When Product is used for other than normal and proper household use (e.g. commercial or industrial use, offices, and recreational facilities or vehicles) or contrary to the Product's owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of your Product for repairs.
- Shelves, drawers and accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Cause	Prevention
• Spark / Arcing	Aluminum foil or metal utensil used in microwave mode.	• DO NOT use aluminum foil or metal utensils in microwave mode. - Check user instructions
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly	1. Check house power supply 2. Check proper power cord connection 3. Check extension cord
• Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven 	• Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly. 3-WIRE HOOK UP  4-WIRE HOOK UP 	• Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type

Problem	Cause	Prevention
• Surface is not level • Oven is tipping	Oven not leveled  Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first

The cost of repair or replacement under the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-800-243-0000 and select the appropriate option from the menu.

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

Or by mail: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. BINDING ARBITRATION MEANS THAT YOU AND LG ARE EACH WAIVING THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to "LG" mean LG Electronics U.S.A., Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to "dispute" or "claim" shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after sending written notice to LG, you and LG agree to resolve any claims between us only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below. Any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association (“AAA”) and will be conducted before a single arbitrator under the AAA’s Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the “AAA Rules”) and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 1000 Sylvan Avenue Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator’s award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the state of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between us except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal law.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees to the AAA unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the AAA Rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all AAA filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the AAA Rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys’ fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys’ fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the standards set forth in Federal Rule of Civil Procedure 11(b)), then the payment of all arbitration fees will be governed by the AAA Rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the AAA Rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys’ fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for \$25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely on the basis of (1) documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the AAA Rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the AAA Rules. Any in-person arbitration hearings will be held at a location within the federal judicial district in which you reside unless we both agree to another location or we agree to a telephonic arbitration.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser’s purchase of the product by either: (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: “Arbitration Opt Out” or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and (d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair> continued and clicking on “Find My Model & Serial Number”).

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure. Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PARED COMBINADO

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

LWC3063**



MFL70581901_06

Copyright © 2018 - 2019 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

www.lg.com

ÍNDICE

2 ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

11 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 11 Piezas
- 11 Accesorios

12 FUNCIONAMIENTO

- 12 Descripción general del panel de control
- 14 Cambio de las configuraciones del horno
 - 14 Clock (Reloj)
 - 14 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
 - 15 Settings (Ajustes)
 - Configuración del modo de hora
 - Configuración del modo de conversión automática a convección
 - Ajuste de temperatura del horno
 - Cómo seleccionar el idioma
 - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
 - Ajuste del volumen del indicador sonoro
 - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
 - 16 Modo Demo
 - 16 Lockout (Bloqueo)
 - 17 Start Time [Delayed Timed Cook] (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
 - 17 Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])
- 18 Uso del Horno Superior
 - 18 Antes de usar el Horno Superior
 - 18 Luz del Horno Superior
 - 18 Guía de Batería de Cocina para Microondas
 - 19 Consejos de Cocina en Microondas
 - 20 Niveles de Potencia de Microondas
 - 21 +30 seconds
 - 21 Defrost
 - 23 Funcionamiento del sensor
 - 23 Uso de la función Cocción con Sensor
 - 25 Horneado por Convección
 - 25 Broil (Asar)
 - 26 Cocción Rápida
 - 26 Cocción Automática
 - 30 Ablandar
 - 31 Derretir
 - 32 Warm (Calentar)
 - 32 Proof (Leudar)
 - 32 Palomitas de Maíz

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

45 FUNCIONES INTELIGENTES

- 45 Aplicación LG SmartThinQ
- 46 Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)
- 48 Aviso de la FCC
- 48 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

49 MANTENIMIENTO

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

58 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 58 PREGUNTAS FRECUENTES
- 61 Antes de llamar al servicio técnico

65 GARANTÍA LIMITADA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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



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

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



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



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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (HORNO SUPERIOR)

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



ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

**ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

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

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (HORNO INFERIOR)

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

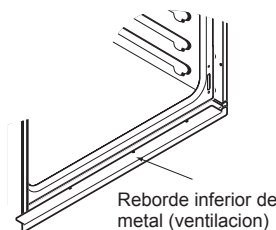


ADVERTENCIA

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

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

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



MATERIALES INFLAMABLES



ADVERTENCIA

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

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

SEGURIDAD ELÉCTRICA



PRECAUCIÓN

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

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

**ADVERTENCIA**

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

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

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

**ADVERTENCIA**

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

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

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

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

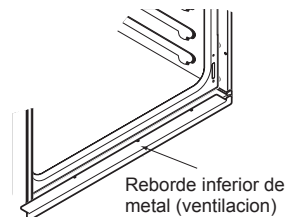
SEGURIDAD DURANTE EL USO

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Siempre acomode los estantes del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si debe moverse un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.

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

SEGURIDAD AL LIMPIAR

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

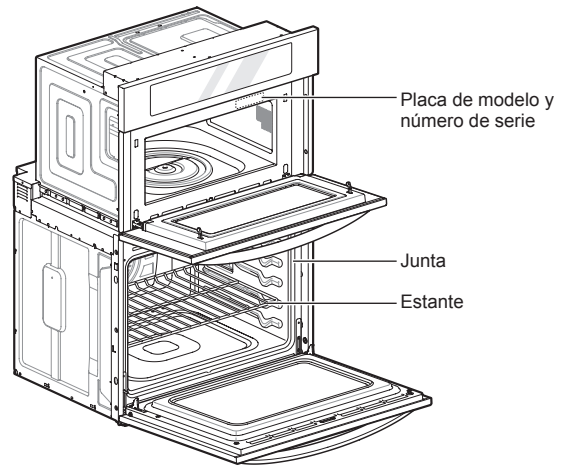
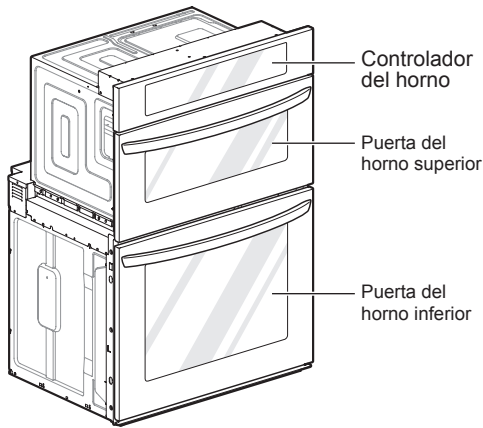


MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

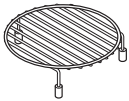
Piezas



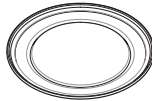
Accesorios

Accesorios para el Horno superior

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



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



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



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



Eje



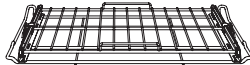
Anillo giratorio

Accesorios para el horno inferior

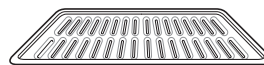
Accesorios incluidos



Estante estándar (2 c/u)



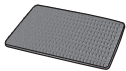
Estante deslizante (1 c/u)



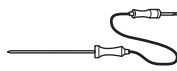
Rejilla (1 c/u)



Asadera (1 c/u)



Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)



Sonda para carne (1 c/u)

Accesorios para la instalación



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



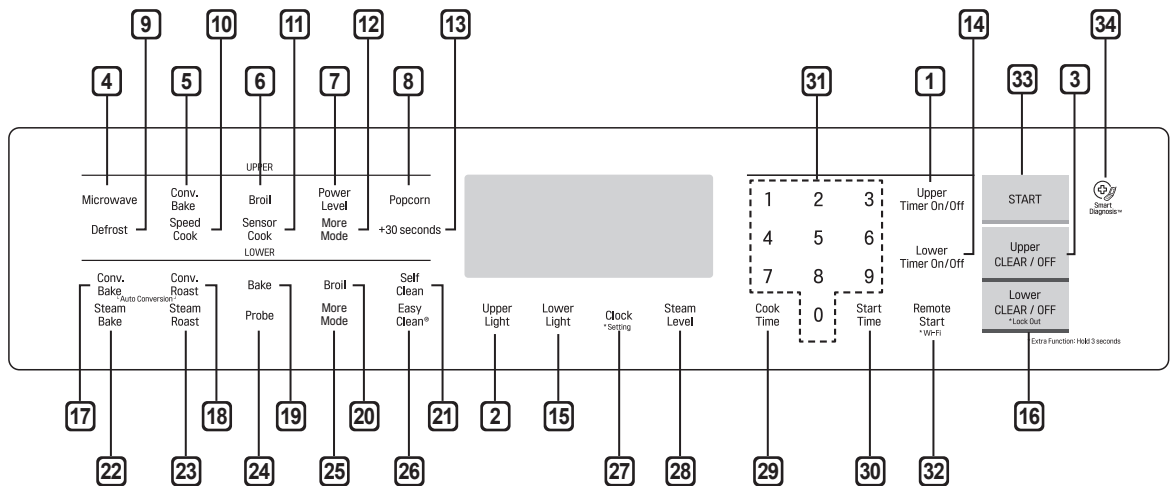
Tornillos de madera - Plata (4X14) (6 c/u)
Para el montaje superior
(4 necesarios para la instalación y 2 extra)

NOTA

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

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control



HORNO SUPERIOR

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

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

2 Upper Light (Luz superior)

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

3 Upper Clear/Off (Borrar apagado superior)

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

4 Microwave

Utilícelo para seleccionar la función Microondas del horno superior.

5 Conv. Bake (Convección para hornear)

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

6 Broil (Asar)

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

7 Power Level

Utilícelo para seleccionar un nivel de potencia de cocción.

8 Popcorn

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

9 Defrost

Utilícelo para seleccionar la función Descongelar del horno superior.

10 Speed Cook

Utilícelo para seleccionar la función Cocción Rápida del horno superior.

11 Sensor Cook

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

12 More Mode

Utilícelo para seleccionar la función Más modos del horno superior.

13 +30 seconds

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

HORNO INFERIOR

14 Lower Timer On/Off

(Temporizador encendido / apagado)

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

15 Lower Light (Luz inferior)

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

16 Lower Clear/Off (Borrar apagado inferior)

Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes del horno inferior. Mantenga presionado el botón por 3 segundos para activar la función LOCKOUT.

17 Conv. Bake (Convección para hornear)

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

18 Conv. Roast (Rostizado por convección)

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

19 Bake (Hornear)

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

20 Broil (Asar)

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

21 Self Clean (Autolimpieza)

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

22 Steam Bake

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

23 Steam Roast

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

24 Probe

Utilícelo para seleccionar la función Sonda del horno inferior.

25 More Mode

Utilícelo para seleccionar la función Más Modos del horno inferior.

26 EasyClean®

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

COMUNES

27 Clock (Reloj)

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

28 Steam Level

Utilícelo para seleccionar y configurar un nivel de vapor.

29 Cook Time

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

30 Start Time (Tiempo de inicio)

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

31 Number Pads (Botones numéricos)

Se utiliza para introducir una temperatura y todos los tiempos.

32 Remote Start

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

33 Start (Inicio)

Se utiliza para iniciar todas las funciones del horno.

34 Smart Diagnosis™ (Diagnóstico inteligente)

Uso durante la función de Smart Diagnosis.

Temporizador intermitente

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

Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

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

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

NOTA

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

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

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

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

Configuración de la Temporizador

Por ejemplo, para 5 minutos

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

NOTA

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

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

NOTA

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

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

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

Settings (Ajustes)

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

La tecla **Setting** le permite

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- ajustar la temperatura del horno
- seleccionar idioma de visualización
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius
- desactivar/activar el modo demo

Configuración del modo de hora

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

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

Configuración del modo de conversión automática a convección

(Solo para el Horno Inferior)

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

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

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

Ajuste de temperatura del horno

(Solo para el Horno Inferior)

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

NOTA

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

- 1 Mantenga presionado **Clock** hasta que aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Clock** repetidamente hasta que aparezca **L_AJ** en la pantalla.
- 2 Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.
- 3 Ajuste la temperatura hacia arriba o hacia abajo tocando **Clock** varias veces para alternar entre más (+) o menos (-).
- 4 Toque **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

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

Cómo seleccionar el idioma

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

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

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento (Solo para el Horno Inferior)

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

- 1 Mantenga presionado **Clock** hasta que aparezca **CLO** en la pantalla. Luego toque **Clock** repetidamente hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.
- 2 Toque **1** para encender la alarma y **2** para apagarla.
- 3 Toque **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

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

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

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

Modo Demo

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

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

NOTA

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

Lockout (Bloqueo)

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

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

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

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

Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

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

NOTA

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

Configuración de la función Tiempo de cocción

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

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

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

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

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

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

Uso del Horno Superior

Antes de usar el Horno Superior

NOTA

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

NOTA

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

Luz del Horno Superior

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

Guía de Batería de Cocina para Microondas

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

Consejos de Cocina en Microondas

Vigilar la Cocción

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

Factores que Influyen en los Tiempos de Cocción en Microondas

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

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

Densidad de las Comidas

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

Altura de las Comidas

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

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

Contenido de Humedad de la Comida

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

Contenido de Grasa y Hueso en la Comida

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

Cantidad de Comida

La cantidad de microondas del horno es siempre el mismo, no importa cuánta comida se cocine en él. Por lo tanto, cuanta más comida coloque en el horno, más prolongados serán los tiempos de cocción necesarios.

Recuerde disminuir los tiempos de cocción por al menos un tercio al reducir a la mitad una receta.

Forma de la Comida

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

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

Cubrir

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

Cubrir con Papel Vegetal

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

Revolver

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

Colocar las Porciones más Gruesas sobre los Bordes

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

Protección de la Comida

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

Elevar

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

Perforar

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

Probar si está cocido

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

Niveles de Potencia de Microondas

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

Tabla de niveles de potencia de microondas

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

Cocinar a Nivel de Potencia Alto

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

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

Cocinar a Niveles de Potencia Inferiores

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

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

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

+30 seconds

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

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

Defrost

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

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

- 1 Carne
- 2 Aves
- 3 Pescado
- 4 Pan

Configuración de la Función Descongelar

Ejemplo: para descongelar 1.2 libras de carne.

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

NOTA

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

Tabla de Conversión de Unidades de Peso.

La mayoría de los pesos de los alimentos están expresados en libras y onzas.

Si utiliza la libra como unidad de peso, el peso de los alimentos debe ingresarse en Descongelado Automático en libras y décimas de libras (decimales).

Si es necesario, use la siguiente tabla para convertir el peso de los alimentos a decimales.

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

Tabla de Descongelado

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

Consejos para el descongelado

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

Funcionamiento del sensor

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

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

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

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

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

Uso de la función Cocción con Sensor

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

Configuración de la función Cocción con Sensor

Ejemplo: para cocinar arroz con la función cocción con sensor

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

Tabla de Cocción con Sensor

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

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

Horneado por Convección

Durante el Horneado por Convección, se utiliza un quemador para elevar la temperatura del aire dentro del horno.

Las temperaturas de cocción por convección oscilan entre 100 °F y 450 °F.

Para cocinar por convección, es mejor precalentar el horno.

NOTA

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

Configuración de la función Horneado por convección

Ejemplo: 45 minutos a 375 °F con precalentado

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

Ejemplo: 30 minutos a 375 °F sin precalentado

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

NOTA

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

Broil (Asar)

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

Configuración de la función Asar

Ejemplo: asar durante 1 minuto 30 segundos

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

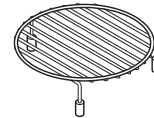


PRECAUCIÓN

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

NOTA

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



Estante

Cocción Rápida

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

NOTA

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



PRECAUCIÓN

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

Configuración de la función Convección Rápida

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

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

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

Configuración de la función Asar Rápido

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

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

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

Cocción Automática

Use la Cocción Automática para calentar comidas comunes preparadas sin necesidad de seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia.

La función Cocción Automática tiene programas predeterminados para 28 funciones de alimentos.

Configuración de la función Cocción Automática

Ejemplo: para cocinar automáticamente 4 rebanadas de tocino

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

Tabla de Cocción Automática

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

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

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

NOTA

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

Ablandar

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

Configuración de la función Ablandar

Ejemplo: 1 pinta de helado

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

Tabla para Ablandar

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

Derretir

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

Configuración de la función Derretir

Ejemplo: 8 oz de chocolate.

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

Tabla para Derretir

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

Warm (Calentar)

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

Configuración de la función Calentar:

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

NOTA

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

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar:

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

NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno, si no fuera necesario.
- Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No utilice el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función LEUDAR para mantener calientes los alimentos.
- Si el horno está demasiado caliente, no funcionará el leudado. Deje que el horno se enfríe antes de leudar.

Palomitas de Maíz

Configuración de la función Palomitas de Maíz

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

NOTA

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



PRECAUCIÓN

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



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

Uso del Horno Inferior

Antes de usar el Horno Inferior

NOTA

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

Luz del Horno Inferior

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

NOTA

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

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

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

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

* Uso de la conversión automática

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

Uso de los estantes del horno

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

Extracción de los estantes

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

Colocación de los estantes

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



PRECAUCIÓN

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

Bake (Hornear)

Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados. Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Hornear

Ejemplo: Bake a 375 °F

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

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

PRECALENTAMIENTO

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

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

Cambio de la temperatura durante la cocción

Ejemplo: cambiar de 375°F a 425°F

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

NOTA

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

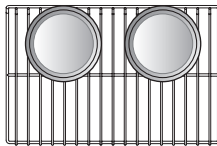
Sugerencias de horneado

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

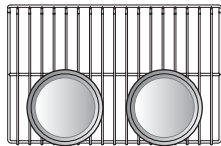
NOTA

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

Horneado en varios estantes

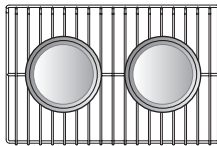


(Posicion 4)



(Posicion 2)

Sola bandeja



(Posicion 3)

NOTA

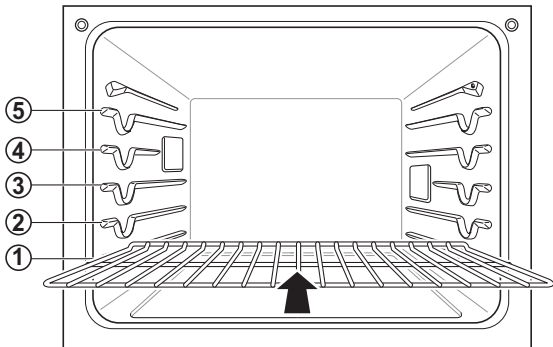
- El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la melodía de precalentamiento sonará una vez.
- Los elementos calentadores se apagan cuando se abre la puerta. Se volverán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

Horneado de pasteles de capas

- El horno tiene 5 posiciones de bandejas.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1-1/2".

Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones 2 y 4 (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig.

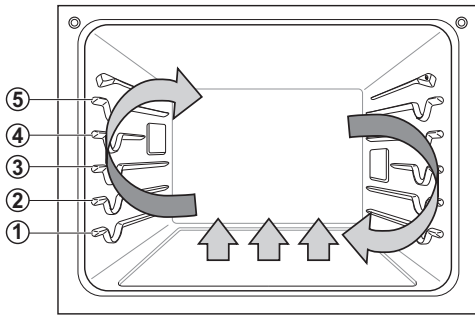


Tipo de alimento	Posicion de la bandeja
Pastel "Angel food", pasteles congelados	1
Pasteles Bundt o de libra	2
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	3
Estofados	3
Pavo, asado o jamon	1
Pizza congelada	3
Pollo rostizado	2

Ventilación del horno

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

Modo de convección



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

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

Configuración de la función Convección

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

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

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

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

NOTA

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

Sugerencias para hornear por convección

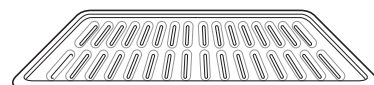
- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los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

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

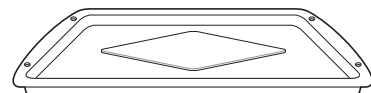
Sugerencias para rostizar por convección

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

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



Rejilla



Asadera



PRECAUCIÓN

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

Broil (Asar)

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



PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.

NOTA

Este horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función de Asar. Si la puerta estuviera abierta, no será posible configurar la función de Asar y en el pantalla, aparecerá **PUERTA ABIERTA**. Cierre la puerta y restablezca la función de Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Configurar el Horno para Asar

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

NOTA

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

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

Humo

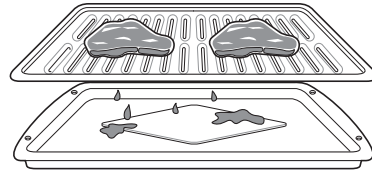
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo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

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

Guía de recomendaciones para asar

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

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



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

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

NOTA

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

La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida de vaca: 160 °F (71.1 °C)
- Aves: 165 °F (73.9 °C)
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62.8 °C)
- Pescado/mariscos: 145 °F (62.8 °C)

Consejos para asar

Filete

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

Mariscos

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

Verduras

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

Función Vapor

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

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

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



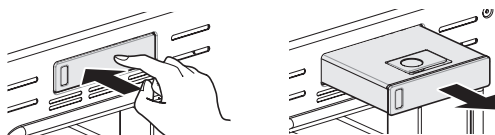
PRECAUCIÓN

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

Uso del tanque de agua

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

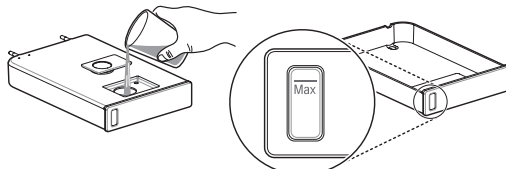
- 1 Empuje suavemente la parte delantera del tanque de agua para deslizarlo hacia fuera.



PRECAUCIÓN

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

- 2 Retire el depósito y colóquelo sobre una superficie plana.
- 3 Retire la tapa del depósito o abra la tapa de llenado en la parte frontal del depósito.
- 4 Llene el depósito hasta la línea máxima ubicada en la parte frontal del mismo. Utilice agua suavizada, filtrada, si es posible. El agua dura puede obstruir el generador de vapor más rápidamente con la acumulación de la escala.



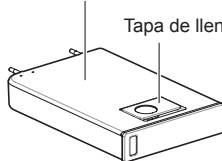
LÍNEA MAX

No exceda la línea max.

- 5 Monte la tapa o cierre la tapa de llenado.

Cubierta del depósito

Tapa de llenado



PRECAUCIÓN

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

- 6 Inserte cuidadosamente el depósito en la ranura del tanque de agua, asegurándose de mantener el nivel del depósito mientras lo lleva. Si el depósito no se mantiene nivelado, el agua se drenará desde los tubos de la parte posterior.
- 7 Deslice el depósito dentro de la ranura hasta que encaje en su lugar.

Configuración de la función Vapor

Ejemplo: para cocinar al vapor a 375 °F

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

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

NOTA

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

Warm (Calentar)

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

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

Configuración de la función Calentar:

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

NOTA

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

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar

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

NOTA

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

Sonda

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

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

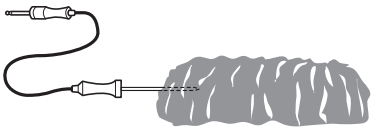


Tabla de colocación recomendada para la sonda

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

Uso de la sonda

- 1
- Inserte la sonda en el alimento.
- 2
- Conecte la sonda al conector hembra del horno.
- 3
- Toque un modo de cocción adecuado.
- 4
- Toque los botones numéricos para configurar la temperatura deseada del horno.
- 5
- Toque **Start** o **Probe**. PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F aparece en la pantalla.
- 6
- Toque los números para configurar la temperatura de la sonda.

La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).
- 7
- Toque **Start**. La pantalla muestra la temperatura de la sonda modificada.
- 8
- Cuando se alcanza la temperatura de la sonda ajustada, el horno se apaga automáticamente.
- 9
- Toque **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

Cambio de la Temperatura de la Sonda durante la Cocción

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



PRECAUCIÓN

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

Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

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

Favorito

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

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

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

NOTA

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

Modo Sabbath

El modo Sabbath se usa en el Sabbath judío y en días festivos. Mientras el horno está en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y las funciones de timer, light y alarm están desactivadas. Si la luz del horno se enciende cuando el horno se pone en modo Sabbath, ésta permanecerá encendida. El modo Sabbath solo se puede utilizar cuando el horno superior no está en funcionamiento y el horno inferior está en modo Hornear. Todos los botones de función, excepto CLEAR/OFF están inactivos.

Ajuste del Sabbath mode

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

NOTA

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

Wi-Fi

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

Configuración de Wi-Fi

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

Remote Start (Inicio remoto)

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

Preparación del horno para Remote Start

- 1 Toque **Remote Start**. Ícono de **REMOTE READY** y Wi-Fi  se muestran en la pantalla. En este modo, los controles para ambos hornos están bloqueados.
- 2 Siga las instrucciones de la aplicación de teléfono inteligente LG SmartThinQ para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

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

FUNCIONES INTELIGENTES

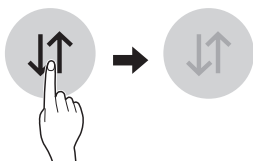
Aplicación LG SmartThinQ

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

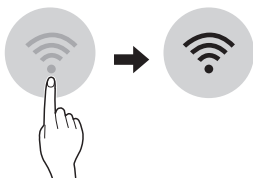
Previo a utilizar LG SmartThinQ

- Para electrodomésticos con el  o  logo

- 1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.
 - Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Puede que le tome más tiempo registrarse o que falle la instalación.
- 2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.
 - Para iPhones, apague la red al dirigirse a **Configuración** → **Datos Celulares** → **Datos Celulares**.



- 3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice caracteres especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalando la aplicación LG SmartThinQ

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

NOTA

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

Funciones de la aplicación LG SmartThinQ

- Para electrodomésticos con el  o  logo

EasyClean®

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

Smart Diagnosis™

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

Ajustes

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

Monitoreo

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

Push Alerts (Alertas automáticas)

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

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

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

Actualización del Firmware

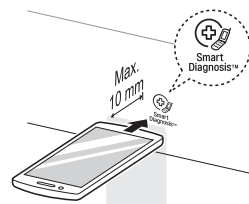
Mantenga actualizado el dispositivo.

NOTA

- Si cambia el router inalámbrico, el proveedor de servicios de Internet o la contraseña, elimine el aparato registrado de la aplicación LG SmartThinQ y regístrelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios con fines de mejorar el producto sin previo aviso a los usuarios.

Función Smart Diagnosis™ (Diagnóstico Inteligente)

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



Smart Diagnosis™ a través del Centro de información al cliente

- Para electrodomésticos con el  o  logo

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

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

NOTA

No toque ningún otro botón ni icono de la pantalla.

- 3 Mantenga presionado el botón **Start** durante tres segundos.
- 4 Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Demora unos 6 segundos y la pantalla mostrará una cuenta regresiva.
- 5 Una vez que la cuenta regresiva haya terminado y se hayan detenido los tonos, reanude su conversación con el agente del centro de atención, que podrá ayudarlo a usar la información transmitida para un análisis.

NOTA

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

LG SmartThinQ Smart Diagnosis™

- Para electrodomésticos con el  o  logo

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

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

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

NOTA

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

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

NOTA

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

Información del aviso de software de código abierto

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

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

Especificaciones del módulo inalámbrico (LCW-004)	
Rango de frecuencia	2412~2462 MHz
Potencia de salida (max.)	IEEE 802.11 b : 22.44 dBm
	IEEE 802.11 g : 24.68 dBm
	IEEE 802.11 n : 24.11 dBm

Aviso de la FCC (para el módulo transmisor contenido en este producto)

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

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

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

Este dispositivo cumple con la parte 15, parte 18 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

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

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

MANTENIMIENTO

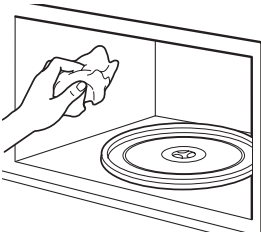
Cuidado del Horno Superior

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

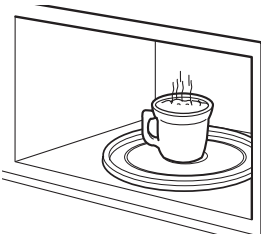
Limpieza del Interior

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

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



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



Limpieza del exterior

Utilice un paño suave rociado con limpiador de vidrios.

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

NOTA

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

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

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

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



Cuidado del Horno Inferior

EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior del horno inferior. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG para ayudar a 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 realizar la limpieza manual.

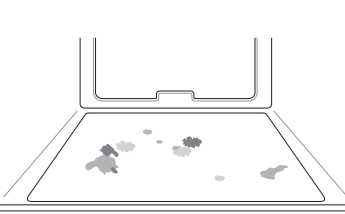
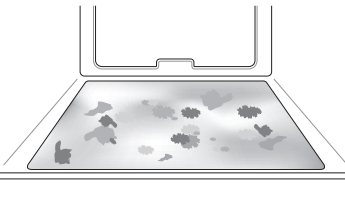
Si bien la función EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar.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

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

Beneficios de EasyClean®

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

Cuándo usar EasyClean®

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

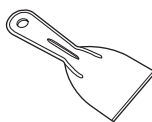
* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Consejos de limpieza

- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), **OVEN IS HOT** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean® no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La cocina debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean®.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

Guía de instrucciones de EasyClean®

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



Raspadores plásticos sugeridos:

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

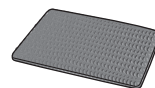
- 3 Llene el tanque de agua con agua hasta la línea de llenado máxima (34 oz/1000 cc).
- 4 Cierre la puerta del horno.
Toque **EasyClean®**.
Toque **Start**.



PRECAUCIÓN

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

- 5 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Toque **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.
- 6 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.
- 7 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.) Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



NOTA

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

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

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

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

NOTA

- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean®.
- Es normal escuchar ruido de agua hirviendo proveniente del generador de vapor cuando se ejecuta el ciclo EasyClean®.

Tanque de agua

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

NOTA

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

Escala de agua dura

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

Limpieza de la cal del fondo del horno

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

Descaling

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

La función Descaling dura 1 hora 43 minutos. El agua saldrá del generador de vapor mientras se está limpiando.

Para obtener instrucciones sobre cómo extraer y llenar el tanque de agua, consulte "Uso del tanque de agua".

Ajuste de Descaling

- 1** Llene el tanque de agua con una mezcla 20:1 de agua y ácido cítrico. Por ejemplo, use 4 cucharaditas de ácido cítrico en 4¹/₄ tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
- 2** Inserte el tanque de agua en la ranura sobre la cavidad izquierda del horno y empújelo hasta que encaje en su lugar.
- 3** Toque **More Mode**.
- 4** Toque **4** para seleccionar DESCALCIFICACIÓN.
- 5** Tras unos pocos minutos de descalcificación, **PARA COMENZAR EL ENJUAGUE, REEMPLACE EL AGUA EN EL TANQUE CON AGUA LIMPIA Y PRESIONE COMENZAR** aparecerá en la pantalla. Siguiendo las instrucciones, desagote el tanque y llénelo con agua limpia.
- 6** Inserte el depósito e inicie la función Rinsing.
- 7** Una vez completada la función Rinsing, seque el interior del horno con un paño suave.

NOTA

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

Drying

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

Ajuste de Drying

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

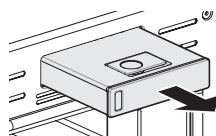
Self Clean (Autolimpieza)

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

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

Antes de comenzar Autolimpieza

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



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

PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Configuración de Autolimpieza

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

Guía de suciedad para Autolimpieza

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

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



PRECAUCIÓN

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

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

NOTA

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

Durante Autolimpieza

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

Después del ciclo Autolimpieza

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

NOTA

- El ciclo Autolimpieza no se puede iniciar si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se enfríe. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas(predeterminado), la retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

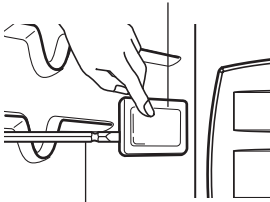
Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 50 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, toque **Light** para encenderla o apagarla.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral

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

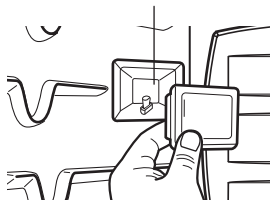
Tapa de vidrio de la luz



Destornillador plano

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

Housing



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



ADVERTENCIA

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

Limpieza del exterior

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

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

NOTA

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

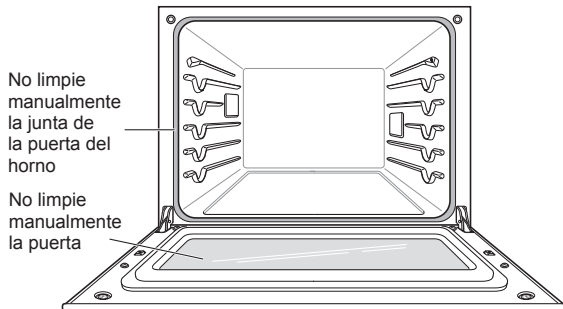
Puerta del horno

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

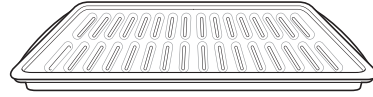


PRECAUCIÓN

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



Asadera y rejilla



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

Estantes del horno

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

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

NOTA

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

Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno

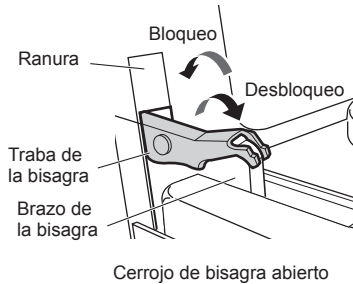


PRECAUCIÓN

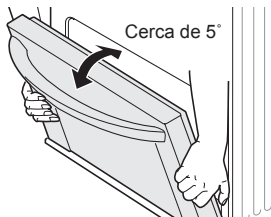
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- NO levante la puerta de la manija. La puerta es muy pesada.

Remoción de la puerta

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



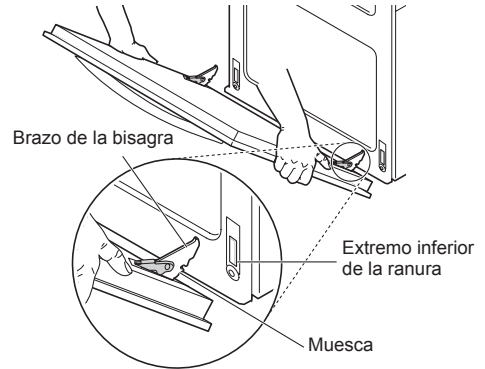
- 3 Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción de la puerta, que es aproximadamente a los 5 grados..



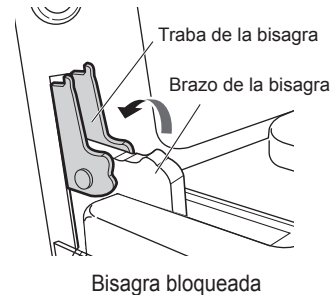
- 5 Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

Para reemplazar la puerta

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



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



- 5 Cierre la puerta del horno.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

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



PRECAUCIÓN

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los metales que pueden utilizarse son el papel de aluminio para bloquear (use trozos pequeños y planos) y las bandejas de papel de aluminio de baja profundidad (si la bandeja es de $\frac{3}{4}$ de pulgada de profundidad y está llena de comida, para absorber la energía de microondas). Nunca permita que los metales entren en contacto con las paredes o la puerta.

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

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

La bandeja de vidrio no se mueve.

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

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

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

¿Qué significa tiempo de reposo?

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

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

Sí. Haga palomitas de maíz envasadas siguiendo las instrucciones del fabricante o use la tecla predeterminada para palomitas de maíz.

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

¿Por qué sale vapor por la salida de aire?

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

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

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

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

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

¿Por qué la hora parpadea?

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

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

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

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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



PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

¿Por qué no funcionan los botones de función?

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

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

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

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

La función EasyClean® tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso de EasyClean® usando agua suficiente.

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Autolimpieza para limpiar bien el horno.

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

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

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

Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Si todavía quedan manchas rebeldes o de acumulación, use la función Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario.

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

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

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

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

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

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

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

¿Qué se necesita para EasyClean®?

Un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su cocina nueva.

Antes de llamar al servicio técnico

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

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

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

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

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno	• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad • Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.
El horno no Cocina al Vapor	• Asegúrese de deslizar el tanque en la ranura hasta que se inserte haciendo un clic. • El desagote del tanque de agua puede estar obstruido con sarro. Si esto ocurre, se debe ejecutar la función Descalcificación antes de poder utilizar la función Vapor.
Restos de agua en el fondo del horno durante o después de la cocción con vapor.	• Durante la cocción con vapor, el agua del tanque de agua se transfiere al fondo del horno. Es normal que el agua cubra el fondo del horno durante o después el modo Vapor. • Si el agua deja depósitos minerales en el fondo del horno, elimine los depósitos con un trapo o esponja empapados en vinagre.
Aparecen residuos blancos en el fondo del horno después de la cocción con vapor.	• El uso de agua dura en el tanque de agua puede generar cal en el fondo del horno. • Si quedan restos minerales en el fondo del horno después de utilizar el modo vapor, use un trapo o esponja empapados en vinagre o solución suave de ácido cítrico.
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	• La contraseña de la red Wi-Fi fue ingresada incorrectamente. - Borre su red Wi-Fi doméstica e inicie el proceso de registro de nuevo. • Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. - Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente previo a registrar el electrodoméstico. • El nombre de la red inalámbrica (SSID) se ha configurado incorrectamente. - El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice caracteres especiales) • La frecuencia del enrutador no es de 2.4 GHz. - Sólo se admite una frecuencia de enrutador de 2.4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2.4 GHz y conecte el electrodoméstico a éste. Para verificar la frecuencia del enrutador, consulte con su proveedor de servicios de internet o con el fabricante del enrutador. • La distancia entre el enrutador y el electrodoméstico es muy grande. - Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

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

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

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.
Cinco (5) años a partir de la fecha de compra minorista original	Magnetron únicamente	
Diez (10) años desde la fecha original de compra al por menor	Inverter del Magnetron únicamente	

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

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

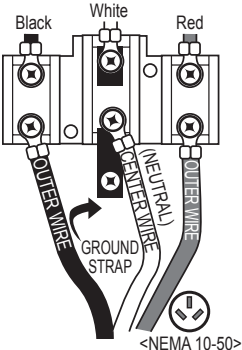
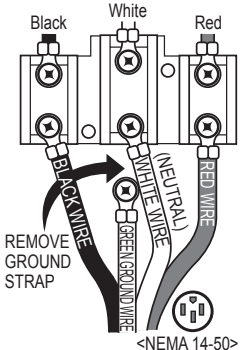
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionada podrían no corresponder en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos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

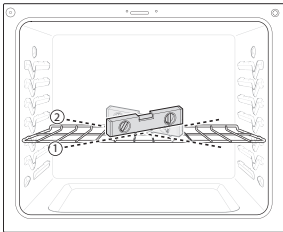
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daño o fallo resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o códigos de ventilación / fontanería.
- Daños o fallos causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.

- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos “En el estado actual”, “En el sitio actual”, “Con todos sus defectos” o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.
- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

Problema	Causa	Prevención
• Chispas / Arco Eléctrico	Papel de aluminio o recipiente de metal en modo microondas	• NO UTILICE papel de aluminio ni recipientes metálicos en modo microondas – Revise las instrucciones para el usuario
• La unidad no tiene energía	1. Corte de energía en el hogar (suministro de energía) 2. Interruptor desconectado 3. El cable de alimentación no se instaló correctamente	1. Verifique la electricidad del hogar 2. Verifique la correcta conexión del cable 3. Compruebe la extensión del cable
• El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	• Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. • Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
• La unidad no tiene energía eléctrica.	1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) 2. El interruptor se activó. 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente. 3-WIRE HOOK UP  <NEMA 10-50> 4-WIRE HOOK UP  <NEMA 14-50>	• Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. • El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente

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

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

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

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

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department-Arbitration 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes pueden proceder a presentar una demanda de arbitraje.

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

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante “Normas de la AAA”) y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department-Arbitration 1000 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se pueden introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se registrará por los términos de esta disposición.

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

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro pueden otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted pueden optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

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

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

MEMO

MEMO

MEMO



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA

Register your product Online!

www.lg.com