ENGLISH

ESPAÑOL

SKS

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

SKSCV3002S

MFL51224534_14

www.sksappliances.com

Copyright © 2020 - 2025 LG Electronics. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

13 PRODUCT OVERVIEW

13 Parts
14 Accessories

15 OPERATION

15 Control Panel Overview
16 Getting Started
16 Changing Oven Settings
- 16 Settings
- 16 Microwave Quick Start
- 17 Lockout
- 17 Date & Time
- 17 Clock Themes
- 17 Sabbath Mode
- 18 Wi-Fi
- 18 Remote Start
- 18 Brightness
- 18 Display
- 18 Convection Auto Conversion
- 19 Language Selection
- 19 Volume
- 19 Preheat Alarm Light
- 19 Temperature Adjustment
- 19 Temperature Units
- 20 Smart Diagnosis™
- 20 Program Update
- 20 Demo Mode
- 20 Factory Data Reset
- 20 Open Source License
- 20 Oven Cooling
- 21 Timer

22 Using the Upper Oven
- 22 Before Using the Upper Oven
- 22 Upper Oven Light
- 22 Microwave Cookware Guide
- 23 Microwave Cooking Tips
- 24 Microwave Power Levels
- 25 +30 seconds
- 25 Defrost
- 27 Sensor Operation
- 28 Using Sensor Cook
- 29 Convection Bake
- 29 Broil
- 30 Speed Cook
- 30 Auto Cook
- 34 Soften
- 35 Melt
- 36 Warm
- 36 Proof
- 36 Popcorn

37 Using the Lower Oven
- 37 Before Using the Oven
- 37 Lower Oven Light
- 37 Using Heavy Duty Oven Racks
- 38 Rack and Pan Placement
- 38 Oven Vent
- 38 Using Gliding Oven Racks
- 39 Bake
- 40 Convection Modes
- 41 RapidHeat Roast+
- 42 Broil
- 43 Recommended Broiling Guide
- 45 Warm
- 46 Proof
- 46 Probe
- 49 My Recipes
- 49 Auto Cook
- 50 Auto Cook Guide
- 52 Steam Function
- 53 Gourmet Steam Guide
- 54 Sous Vide

ENGLISH

55 SMART FUNCTIONS

55 LG ThinQ Application
57 Smart Diagnosis™ Feature
58 Radio Equipment Specifications
58 FCC Statement
58 FCC RF Radiation Exposure Statement

59 MAINTENANCE

59 Caring for the Upper Oven
- 59 Cleaning the Interior
- 59 Cleaning the Exterior

60 Caring for the Lower Oven
- 60 Self Clean
- 62 Steam Feeder Tank
- 62 Cleaning Scale on Oven Bottom
- 62 Descaling
- 62 Drying
- 62 Evaporation
- 63 SpeedClean™
- 65 Cleaning the Exterior
- 67 Changing the Oven Light
- 67 Removing and Replacing the Oven Door
- 68 Door Care Instructions

69 TROUBLESHOOTING

69 FAQs
72 Before Calling for Service

76 WARRANTY

76 USA
- 76 TERMS AND CONDITIONS
- 76 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO
- 78 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

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: www.sksappliances.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** on page 8.
- 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.**
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF MICROWAVE OVEN.**
  During and after use or cleaning the Interior, do not touch other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of microwave oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as windows of microwave oven door, oven lamp , also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- **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 while it is 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.
- 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 the upper oven.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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)

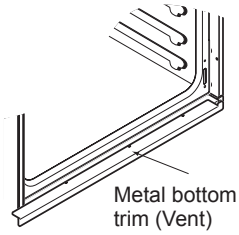
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or 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 onto 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.
- **Check the contents of the oven before using the Wi-Fi features.**
- **•DO NOT step or sit on the oven door.** Be sure to follow proper installation instructions.



NOTE

- For proper oven operation, the vent trim must be installed.

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, only place items in it 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.
- Use only oven-safe cookware in the oven. Flammable materials such as paper and plastic can be ignited when the oven is in use.

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.

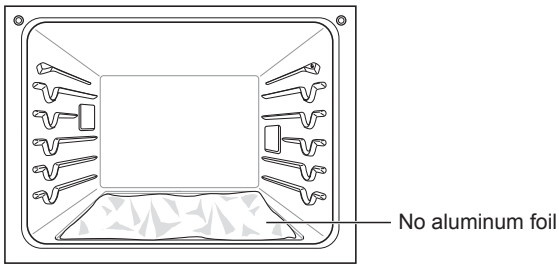
- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom.
  Improper installation of oven liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.

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 electric shock.

WARNING

- **DO NOT place aluminum foil directly on the oven bottom.**



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 cookware 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 SpeedClean™ 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

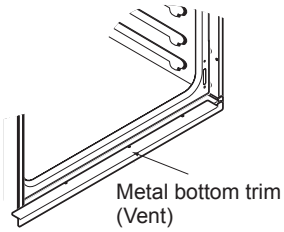
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.

- 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 cookware 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 meat: 160 °F
  - Poultry: 165 °F
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
  - Fish/seafood: 145 °F

SAFETY STANDARD FOR BUTTON CELL OR COIN BATTERIES

⚠ WARNING

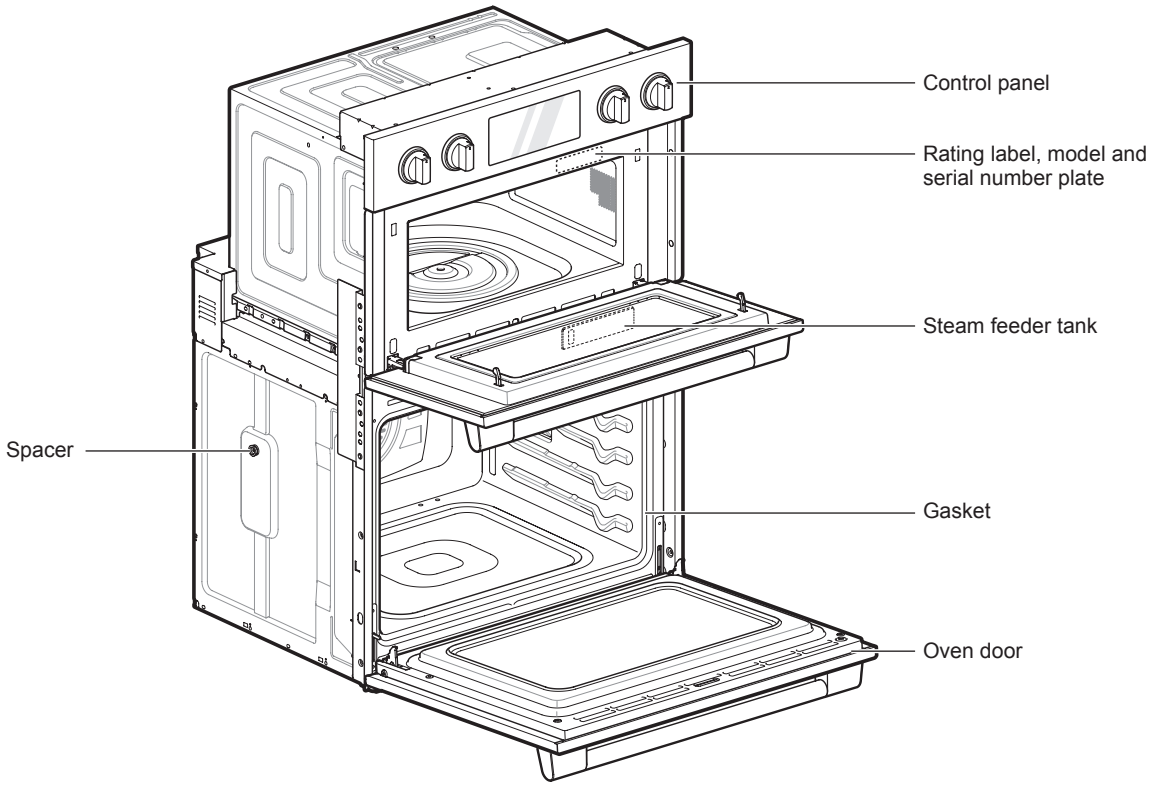
- **INGESTION HAZARD**: This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**.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

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

PRODUCT OVERVIEW

Parts

Make sure to understand the name and function of each part.



NOTE

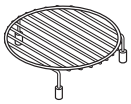
- The model and serial number can be verified at the rating label.

Accessories

Make sure that all parts are included after purchasing this product.

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

Metal Tray (1 ea)
(For the Convection Bake, Broil and Speed Cook function)

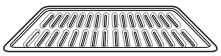
Glass Tray (1 ea)
(For the Microwave and Defrost function)

Shaft (1 ea)

Rotating Ring
(1 ea)

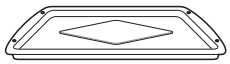
Accessories for Lower oven

Accessories for Cooking

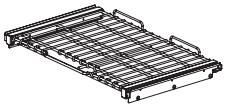


Grid (1 ea)

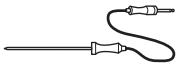
Heavy duty rack (1 ea)



Broiler pan (1 ea)

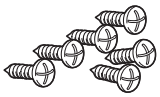


Gliding rack (2 ea)

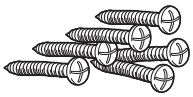


Meat probe (1 ea)

Accessories for Installation

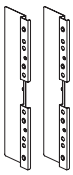


4x14 Wood Screws for Mounting (6 ea)
(4 needed for installation and 2 extras)



3x27 Wood Screws for Mounting for Flush Installation (6 ea)

4x22 Self-Tapping Screws for Cover Bracket (2 ea)



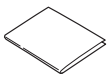
Cover Brackets for Flush Installation (2 ea)

4x10 Screws for Bottom Decorative Trim (2 ea)

Bottom Decorative Trim
(1 ea)

Manuals

Owner's manual (1 ea)



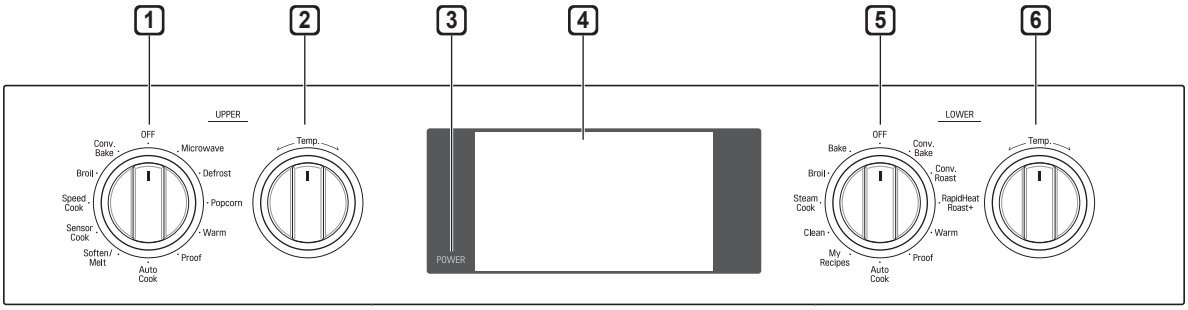
Installation manual (1 ea)

NOTE

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

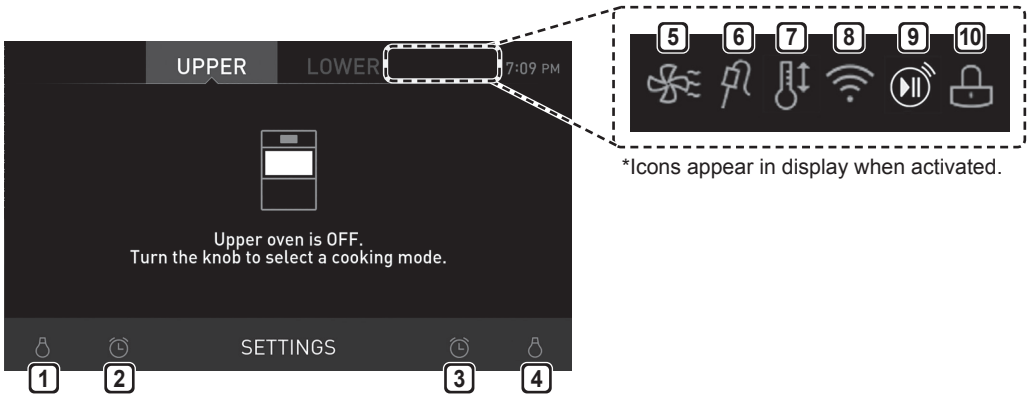
OPERATION

Control Panel Overview



1. **Upper Oven Mode Knob**
2. **Upper Temp Knob**
3. **LCD Display On/Off**
4. **LCD Touchscreen for Oven**
5. **Lower Oven Mode Knob**
6. **Lower Temp Knob**

Display Icons



*Icons appear in display when activated.

1. **Lamp Icon (Upper Oven)**
   Touch to turn light on/off
2. **Timer Icon (Upper Oven)**
   Touch to set a timer
3. **Timer Icon (Lower Oven)**
   Touch to set a timer
4. **Lamp Icon (Lower Oven)**
   Touch to turn light on/off
5. **Oven Cooling Icon**
   Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven
6. **Probe Icon**
   Appears when probe is connected
7. **Auto Conversion Icon**
   Appears when Convection Auto Conversion is turned on
8. **Wi-Fi Icon**
   - Appears when range is connected to Wi-Fi
   - Appears when range is disconnected from Wi-Fi or is not registered
9. **Remote Start Icon**
   Appears when Remote Start is active
10. **Lock Icon**
    Appears when Lockout is on

Getting Started

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

1 Touch POWER on the LCD display.

2 After the startup animation, select the desired language and touch NEXT.

3 Scroll the fields up or down to set the correct date, and touch NEXT.

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

5 If desired, change the default clock theme by swiping through the examples. Then press NEXT.

6 Read through the application guide in the display and touch DONE.

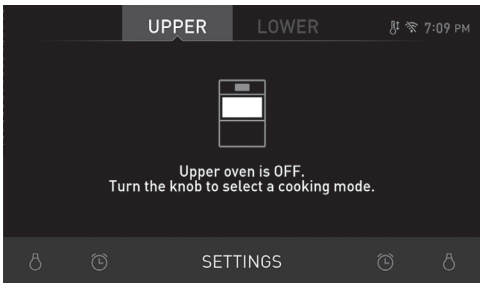
7 Turn the oven mode knob.

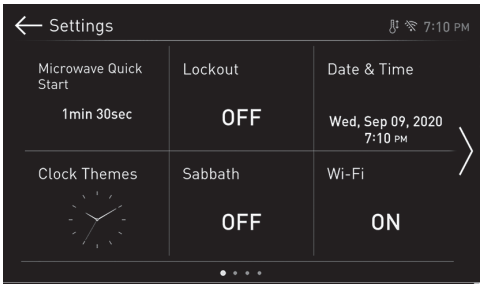
8 The mode screen appears in the display.

Changing Oven Settings

Settings

To adjust settings after the initial setup, touch the display to open the Main screen. Touch Settings at the bottom center of the Main screen.
Swipe the screen or touch the <> arrow keys to navigate through the Settings screens.





Location of Settings

- Page 1: Microwave Quick Start, Lockout, Date & Time, Clock Themes, Sabbath Mode, Wi-Fi Setup
- Page 2: Remote Start, Brightness, Display, Convection Auto Conversion, Language Selection, Volume
- Page 3: Preheat Alarm Light, Temperature Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis™, Program Update, Demo Mode
- Page 4: Factory Data Reset, Open Source License

Microwave Quick Start

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

Setting Cook Time

1 Touch Settings at the center bottom of the main screen.

2 Touch Microwave Quick Start on the first Settings screen.

3 Set the cook time.

4 Touch OK.

Lockout

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

Lock

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen.
2. Touch Lockout on the first Settings screen.
3. When Lockout is turned on, the lock icon appears at the top of the display.

Unlock

1. Touch any part of screen while Lockout is on.
2. A popup screen appears. Touch Unlock for 3 seconds.
3. The lock icon disappears from the top of the display.

Date & Time

The date and time show in the LCD display when the oven is not in use.

Setting Date

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen. Then touch Date & Time on the Settings screen.
2. Touch Date, and scroll to set the correct date.
3. Touch OK.

Setting Time of Day

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen. Then touch Date & Time on the Settings screen.
2. Touch Time, and scroll to set the correct hour and minutes. You can also touch the number pad icon and enter the desired numbers.
3. Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H).
4. Touch OK.

Clock Themes

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

Selecting a Clock Theme

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen.
2. Touch Clock Themes on the first Settings screen and swipe to browse through the clock themes.
3. Select a clock theme and touch OK.

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. Only the cooking mode and set temperature appear in the display.

NOTE

- If the oven light is turned ON when the Sabbath mode is activated, the oven light will stay ON. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used in Bake mode.

Setting Sabbath Mode

1. Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.
2. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Sabbath in the first Settings screen.
3. Set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 73 hours 59 minutes.
4. To stop Sabbath mode, press POWER on the LCD display.

NOTE

- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.
- In Sabbath mode, the upper oven functions are blocked and the Wi-Fi network cannot be connected.

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 Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Wi-Fi in the first Settings screen.
2. Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.
3. Select ON, OFF, or RESET and touch OK.
4. If the product is connected to Wi-Fi and ON is selected, the Wi-Fi icon appears at the top of the display.
5. Selecting RESET initializes the IP address.

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be registered on a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

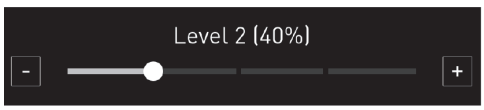
1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Remote Start in the first Settings screen.
2. Select On or Off and touch OK.
3. If ON is selected, the Remote Start icon appears at the top of the display.

Brightness

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

Setting Display Brightness

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Brightness.
2. Adjust the display brightness by touching and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by touching **+** or **–**.
3. Touch OK.



Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are three options you can select.

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

Setting Display Option

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Display.
2. Select the desired option.
3. Touch OK.

Convection Auto Conversion

There is no need to remember to convert standard recipe temperatures for convection cooking. Convection Auto Conversion automatically subtracts 25 °F / 14 °C from the set temperature when a convection cooking mode is selected. The converted temperature appears in the display once preheating is finished.

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

Convection Auto Conversion is turned ON by default.

Turning Convection Auto Conversion On/Off

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Convection Auto Conversion.
2. Select ON or OFF.
3. When Convection Auto Conversion is ON, the icon appears at the top of the display.

NOTE

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

Language Selection

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

Selecting a Language

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Language Selection.
2. Select the desired language.
3. Touch OK.

Volume

Adjust the volume of the oven controls.

Setting the Volume

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Volume.
2. Select Mute, Low, or High.
3. Touch OK.

Preheat Alarm Light

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

You can turn the preheat alarm light on or off.

Setting the Preheat Alarm

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Preheat Alarm Light.
2. Select ON or OFF.
3. Touch OK.

Temperature Adjustment

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

NOTE

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

Adjusting the Thermostat

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Adjustment.
2. To make large adjustments, drag the central indicator toward the + or - ends of the scale or tap a location on the scale. To make small adjustments, tap + or - to raise or lower the thermostat in 1-degree increments. Tap and hold + or - to scroll up or down the scale.
3. When the desired change appears above the range, touch OK.

Temperature Units

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

The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Setting Temperature Units

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Units.
2. Select °F or °C.
3. Touch OK.

Smart Diagnosis™

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

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Smart Diagnosis.
2. Touch START to start the diagnostic tone.

Program Update

Once the appliance is connected to a home Wi-Fi network, use this setting to check for available programming updates and install them.

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Program Update.
2. The display shows available programming updates. Touch UPDATE to download and install the new version.

Demo Mode

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

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Demo Mode on the Settings screen.
2. Select either the ON or OFF mode.
3. Touch OK.

NOTE

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

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Factory Data Reset.
2. If you want to reset data to the factory defaults, touch RESET and then OK.

WARNING

- All stored data will be deleted.

Open Source License

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

1. Touch Settings at the center bottom of the Main screen and swipe to the fourth Settings screen.
2. Touch Open Source License.

Oven Cooling

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

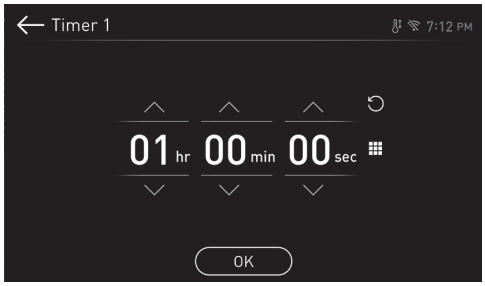
Timer

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

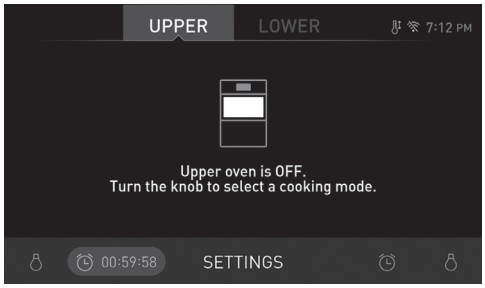
Setting the Timer

1 Touch either clock icon at the bottom of the display.

2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display or touch the number pad icon( ) to enter the numbers directly and touch OK.



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



Adjusting or Cancelling the Timer

1 Touch the remaining time next to the clock icon in the display.

2 To cancel the timer, touch Reset ( ) in the popup. Then touch OK.

3 To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears. Then touch OK.

4 The remaining time in the display is adjusted.

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.	**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.
CHINA: bowls, cups, serving plates, and platters without metallic rims.	**METAL DECORATION:** Metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.
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.	**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.
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.	**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
10	• Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish, & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
9	• Reheating rice, pasta, & vegetables.
8	• Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
7	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Melting chocolate.
6	• Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
5	• Cooking ham, whole poultry and lamb. • Cooking rib roast and sirloin tip.
4	• Thawing meat, poultry and seafood.
3	• Cooking less tender cuts of meat. • Cooking pork chops and roasts.
2	• Taking chill out of fruit. • Softening butter.
1	• Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.

Cooking at High Power Level

1 Turn the Oven Mode knob to select the Microwave mode.

2 Touch numbers to set the cook time.

3 Touch **Start** to start cooking.

- When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** 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.

1 Turn the Oven Mode knob to select the Microwave mode.

2 Set the cook time in the display.

3 Set the power level in the display.

4 Touch **Start** to start cooking.

- When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

+30 seconds

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

To use, touch +30 sec at the bottom left side of the screen.

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

1 Turn the Oven Mode knob to select the Defrost mode.

2 Set the type of food in the display.

3 Set the weight in the display.

4 Touch **Start** to start defrosting.

To Stop Cooking

1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

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 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

1. Turn the Oven Mode knob to select the Sensor Cook mode.
2. Touch a category to filter the options.
3. Touch **Start**.
   - When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

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

1. Turn the Oven Mode knob to select the Conv. Bake mode.
2. Set the temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon to enter the numbers directly.
3. If desired, set the cook time.
4. Touch **Start**. The oven starts to preheat.
5. If the cook time is set, the remaining time appears in the display.
6. A chime sounds once preheating is complete.
7. A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

Changing the Convection Bake Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

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

1. Turn the Oven Mode knob to select the Broil mode.
2. Set the cook time in the display.
3. Touch **Start**. The oven begins to heat.

Changing the Broil Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the **Cook Settings** screen.
2. Adjust the settings.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

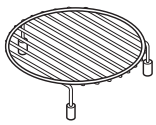
1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

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 1 to 4. 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 roasted meat, roasted chicken, roasted vegetables, frozen pizza, cake, pies and breads.

1. Turn the Oven Mode knob to select the Speed Cook mode.
2. Touch **SPEED CONVECTION**.
3. Set the power level in the display.
4. Set the temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon to enter the numbers directly.
5. Set the cook time. Touch the arrow key on the right side of the display to set the cook time.
6. Touch **Start**. The oven begins to heat.

Setting the Speed Broil Function

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

1. Turn the Oven Mode knob to select the Speed Cook mode.
2. Touch **Speed Broil**.
3. Set the power level in the display.
4. Set the cook time in the display.
5. Touch **Start**. The oven begins to heat.

Changing the Speed Cook Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the **Cook Settings** screen.
2. Adjust the settings.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

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 Auto Cook Function

1. Turn the Oven Mode knob to select Auto Cook mode.
2. Touch a **category** to filter the options.
3. Scroll through or tap the letters to find and select an item.
4. Follow the recommendations in the display regarding accessories.
5. Touch **Start**.

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.
2. Bagels (frozen)	1, 2-3 bagels	Metal tray	Frozen	
3. Baked potatoes (7-9 oz/ea)	1, 2, 3-4 potatoes	Metal tray	Room	Pierce each potato several times with a fork.
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. 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	
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	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	Turn food over at the beep.
10. Frozen fries	1-2, 3-4 servings (3.5 oz/100 g per serving)	Metal tray	Frozen	Turn food over at the beep.
11. Frozen pizza (regular crust)	Individual (6″) Regular (12″)	Metal tray	Frozen	
12. Frozen Pretzels	1, 2, 3-4 pretzels	Metal tray	Frozen	
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. Frozen Garlic Bread	1-2, 3-4, 5-6 pieces	Metal tray	Frozen	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	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. Turn food over at the beep.
17. Meat loaf (9″ X 5″)	-	Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray	Refrigerated	**Ingredients** Ground meat: 800 g Egg (refrigerating temp.): 115 g Salt: 2 g **Cooking** Place meat mixture into microwave-safe 9"x5" glass or silicone bakeware.
18. Nachos	1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving)	Metal tray	Room	
19. Oatmeal	1, 2 servings	Large microwave-safe bowl on the glass tray	Room	**Ingredients** 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 **Cooking** Combine water or milk, salt and oats in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
20. Pork chops (1/2″ thick, 6-7 oz)	1, 2, 3-4 chops	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
21. Quinoa	1, 2 servings	Large microwave-safe bowl on the glass tray	Room	**Ingredients** 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 **Cooking** Combine water or milk, salt and quinoa in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
22. Ribeye steak (1″ thick, 14-15 oz)	1, 2 steaks	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. 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. 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. Turn food over at the beep.
25. Sausage	1-6 , 7-14 links	Metal tray	Refrigerated	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. Turn food over at the beep.
27. Tenderloin	¾ , 1 ½ lb	Metal tray	Refrigerated	Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
28. Canned vegetable	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. 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

1. Turn the Oven Mode knob to select the Soften/ Melt mode.
2. Touch **SOFTEN**.
3. Set the type of food in the display.
4. Set the weight in the display.
5. Touch **Start**.
   - When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

Soften Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Butter	½ , 1, 2 sticks	Microwave-safe dish on the glass tray	Refrigerated	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	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. 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

1. Turn the Oven Mode knob to select the Soften/ Melt mode.
2. Touch **MELT**.
3. Set the type of food in the display.
4. Set the weight in the display.
5. Touch **Start**.
   - When the cook time is over a melody sounds and **End of Cooking** displays.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

Melt Table

Category	Weight	Cookware	Food Temp.	Instructions
1. Butter	½, 1, 2 sticks	Microwave-safe bowl on the glass tray	Refrigerated	After cooking, stir to complete melting.
2. Caramel	4, 8, 12 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	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. 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. After cooking, stir to complete melting.
5. Marshmallow	5, 10 oz	Microwave-safe bowl on the glass tray	Room	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. Turn the Oven Mode knob to select the Warm mode.
2. Select the temperature level: Low, Medium, or High.
3. Select the type: moist, crisp.
4. Touch **Start** to start warming.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

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. Turn the Oven Mode knob to select the **Proof** mode.
2. Touch **Start** to start proofing.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

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. Turn the Oven Mode knob to select the Popcorn mode.
2. Touch **Start**.
   The Popcorn function starts.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display and select Yes, or turn the Mode knob to the **OFF** position.

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 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 Oven

NOTE

- The temperature registered by an oven thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- 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.

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.

1. Touch **Lower Light** to turn the lower oven light on or off.

Using Heavy Duty Oven Racks

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

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.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.

Removing the Racks

1. While wearing oven mitts, grasp the oven rack.
2. Pull the rack straight out until it stops.
3. Lift up the front of the rack.
4. Pull out the rack.

Replacing the Racks:

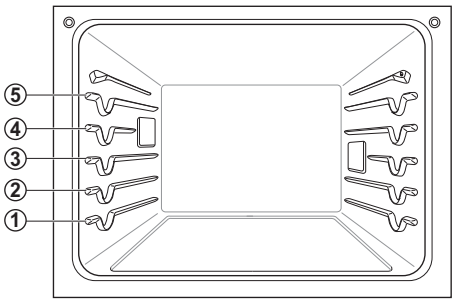
1. While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end of the rack up.
3. Push the rack in.
4. Check that the rack is properly in place.

Rack and Pan Placement

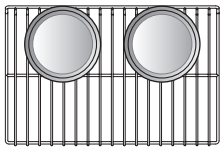
If cooking on two racks:

Place standard oven racks in positions 2 and 4.

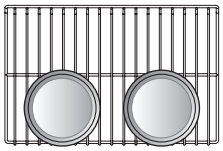
Place the cookware as shown below. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1” to 1 ½” of air space around them.



Multiple Rack Baking

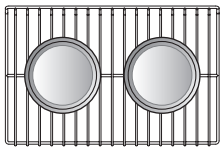


(Position 2)



(Position 4)

Single Rack Baking



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

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

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.

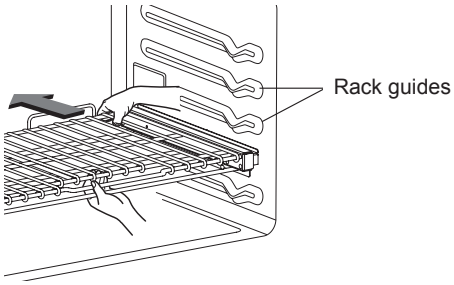
Using Gliding Oven Racks

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

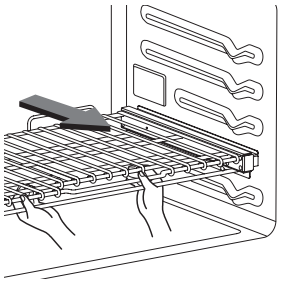
Installing Gliding Racks

1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.

2 Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.



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



Removing Gliding Racks

1 With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift up. Slowly push the rack towards the back wall until it is free of the rack stop.

2 After disengaging the rack stop, lift the back of the rack and pull the rack and frame out between the rack guides.

CAUTION

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

Bake

Use BAKE 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 mode

1. Turn the Oven Mode knob to select the Bake mode.
2. Set the oven temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon ▦ to enter the numbers directly.
3. If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
4. Touch **Start**. The oven starts to preheat.
5. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
6. A chime sounds once preheating is complete.
7. A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

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

Changing the Cook Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings using the number pad or scroll function.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

NOTE

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

Baking Tips

Follow the recipe or convection food directions for baking temperature, time, and rack position. Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shape of the baking pan used.

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1” to 1 1/2” of air space between the pans and oven walls.
- Check for doneness at the minimum 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 faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

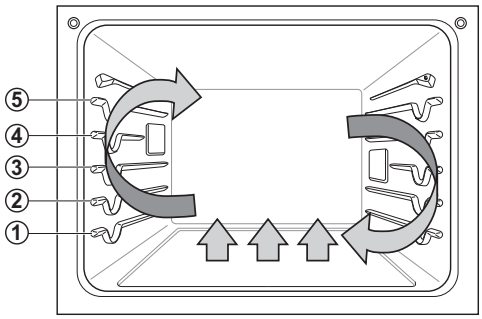
The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on.

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.

Convection Modes

Convection Bake and Convection Roast use a fan to circulate heat evenly within the oven. This improves heat distribution and allows for even cooking and excellent results whether cooking on one rack or multiple racks.

The convection modes on the oven can be programmed to cook at temperatures from 170°F (80°C) to 550°F (285°C). The default temperature is 350°F (175°C).



Using Convection

1. Turn the Oven Mode knob to select the Conv. Bake or Conv. Roast mode.
2. Set the temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon ▦ to enter the numbers directly.
3. If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
4. Touch **Start**. The oven starts to preheat.
5. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
6. A chime sounds once preheating is complete.
7. A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

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

Changing the Cook Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings using the number pad or scroll function.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

NOTE

The oven fan runs while convection baking and convection roasting. The fan stops when the door is opened. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

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 the gliding rack in position 3. If cooking on multiple racks, place the gliding 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 cooking results when using multiple racks.

Convection Roast

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.

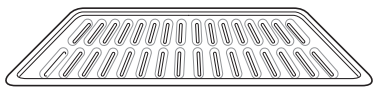
NOTE

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed. Touch **Stop** in the display or Turn the Oven Mode knob to **OFF** position to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.

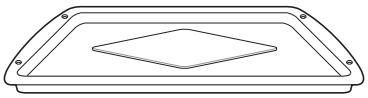
Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for Convection roast, RapidHeat Roast and Broil. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

1. Place the oven rack in position 1 or 2. See the Rack and Pan Placement.
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 grid without a broiler pan.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food fat side up on the grid.

RapidHeat Roast+

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

The RapidHeat Roast+ feature uses steam to roast poultry with more browning.

NOTE

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

Setting the RapidHeat Roast+ Function

1. Turn the Oven Mode knob to select the **RapidHeat Roast+** mode.
2. Touch **Start**.
3. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the RapidHeat Roast+ mode.
- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings using the number pad or scroll function.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

Broil

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

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

CAUTION

- DO NOT use a grid without a broiler pan. Oil can cause a grease fire.
- DO NOT cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- DO NOT put water or flour on the fire.
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

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 can be set, but **DOOR OPEN** appears in the display. Close the door to start the Broil function. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after 5 seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Setting the BROIL Mode

1. Place food on the broiler pan grid.
2. Turn the Oven Mode knob to select the **Broil** mode.
3. Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a cook time.
4. If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
5. Touch **Start**. If the cook time was set, the remaining time appears in the display. The oven door must be closed to use the Broil function.
6. Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking the food.
7. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
8. Touch **STOP** to cancel at any time or when cooking is complete.

- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.

Changing the Broil Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings.
3. Touch **Start**.

To Stop Broiling

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

Smoking

Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural by-product 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. NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
5. 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.
6. 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.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

NOTE

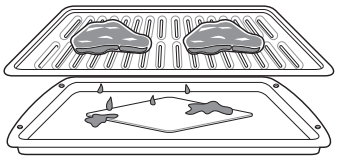
The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed. Touch **Stop** in the display or turn the Oven Mode knob to **OFF** position to cancel Broil at any time.

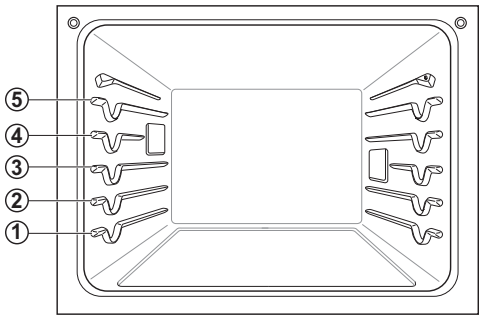
Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. The following guide is based on meats at refrigerator temperature.

NOTE

Always use a broiler pan and grid when broiling.





Broiling Chart

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack 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 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done Rare Medium Well Done	 1” thick 1 to 1-1/2 lbs. 1-1/2” thick 2 to 2-1/2 lbs.	 4 4 4 4 4 4	 6 7 8 10 12 14	 2–3 2–3 3–4 4–6 4–8 8–10	Steaks less than 1” thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Chicken	1 whole cut up 2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	3 3	20 20	6–8 6–10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	3	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2” thick	4 or 5	5-6	3–4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2” thick	4	5	3–5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1-1/2” thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2” thick) 2 (1” thick) about 1 lb.	4 or 5 4 or 5	7 9-10	6–8 7–9	Remove fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	 2 (1” thick) about 10 to 12 oz. 2 (1-1/2” thick) about 1 lb.	 4 4 4 4	 6 8 11 13	 4–6 7–9 9 9–11	Remove fat.
Salmon Steaks	2 (1” thick) 4 (1” thick) about 1 lb.	4 or 5 4 or 5	8 9	3–4 4–6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

Broiling Tips

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for 5 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 Medium broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause it 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 vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm

The WARM mode maintains an oven temperature of 200°F (93°C) or less. Use the Warm mode to keep cooked food at serving temperature for up to three hours after the end of the cooking cycle. Do not use the Warm mode to try to cook food or reheat cold food.

Setting the WARM Mode

1. Turn the Oven Mode knob to select the **Warm** mode.
2. Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a run time.
3. If desired, set the warming time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
4. Touch **Start**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.
5. If the warming time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
6. Touch **STOP** to cancel at any time or when warming is complete.

NOTE

- The warm feaure has three temperature levels: High=200 °F, Med=170 °F, Low=140 °F (High=93.3 °C, Med=76.7 °C, Low=60 °C)

NOTE

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

If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.

Changing the Warm Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Touch **Start**.

Canceling the Warm Function

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

Proof

The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast-leavened products before baking.

NOTE

For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off.)

Setting the PROOF Mode

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

1. Turn the Oven Mode knob to select the **Proof** mode.
2. Scroll through the numbers to set a proofing time or touch the number pad icon ▦ to enter the numbers directly.
3. If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
4. Touch **Start**. The remaining proofing time appears in the display.
5. If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

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

Canceling the Proof Function

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

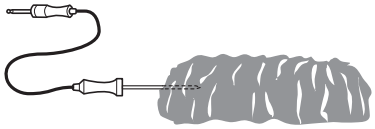
NOTE

- 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 doesn't operate when the oven is above 125°F(52°C). **OVEN IS HOT** shows in the display.

Probe

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during the broiling, sous vide, steam maintenance, rapid heat roast +, self cleaning, speed cleaning, warming or proofing mode. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

- The probe cannot be used in Broil, Self Clean, SpeedClean™, 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 Meat Probe Feature

1. Insert the probe into the food.
2. Connect the probe to the jack in the oven, “Probe is connected” pops up in the display and the probe icon appears at the top of the display.
3. Turn the Oven Mode knob to select an appropriate cooking mode.
4. Set the oven temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon to enter the numbers directly. The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).
5. If desired, set the delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.
6. Touch **Start**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.
7. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

NOTE

Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. The following chart is recommended for setting the probe temperature.

CAUTION

- Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do NOT touch the broil element.
  - Failure to follow this warning can result in severe personal injury.

Changing the Probe Temperature while Cooking

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

IMPORTANT NOTE

Touch Stop in the display or turn the Oven Mode knob to OFF position on the display at any time to cancel a cooking operation. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

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.**

NOTE

- The meat probe can't be used with the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, RapidHeat Roast+, Self Clean, SpeedClean™, Warm, or Proof modes.
- While the meat probe mode is running, **SpeedClean™** does not respond.

Recommended Probe Temperature Chart

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

My Recipes

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

Creating My Recipes

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

1. Turn the Oven Mode knob to select the My Recipes mode.
2. Touch **Create** to make a new recipe card.
3. Select a first cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
4. Touch **Set Cook Time** or **Set Probe**.
5. If there are no additional cooking stages, touch **Done**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the first stage. Then touch **Add Cook Stage**.
6. Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then touch **Done**.
7. Enter a name for your recipe using the keyboard and touch **Save**.
8. The recipe name is added to the My Recipes menu.

NOTE

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

Editing My Recipes

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

1. Turn the Oven Mode knob to select My Recipes mode.
2. Select the recipe to edit then touch the pencil icon at the bottom left of the screen.
3. Edit the settings for the first cooking stage and touch **Done** to proceed to the next cooking stage, if any.
4. Edit the next cooking stage, touch **Done**, and proceed through all cooking stages in the same way.
5. Once the last cooking stage has been edited, enter a new name for the recipe or keep the previous name. Then touch **Save**.

Deleting My Recipes

1. Turn the Oven Mode knob to select My Recipes mode.
2. Select the recipe and touch the trash can icon at the bottom left of the screen.
3. Touch **Yes**.

Auto Cook

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

Setting Auto Cook Function

1. Turn the Oven Mode knob to select Auto Cook mode.
2. Touch a category to filter the options.
3. Scroll through or tap the letters to find and select an item.
4. Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
5. Touch **Start**.

Auto Cook Guide

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

NOTE

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

Category	Menu			Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.
Meat	Beef	Beef Tenderloin	Rare	Grid on broiler pan	2	30~60
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	35~65
			Medium	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	45~75
			Well done	Grid on broiler pan	2	50~80
		Pot Roast		Ovenproof pot with cover	2	50~80
		Roast Beef	Rare	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	45~75
			Medium	Grid on broiler pan	2	50~80
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	55~85
			Well done	Grid on broiler pan	2	60~90
		London Broil	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Steak	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10
			Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10
			Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10
			Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10
			Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15
		Beef Marinade		Grid on broiler pan	3	20~50
		Meat Loaf		Loaf pan	2	40~60
	Pork	Pork Butt		Casserole dish	2	60~90
		Pork Chops		Grid on broiler pan	4	30~50
		Pork Loin		Grid on broiler pan	2	50~80
		Pork Tenderloin		Grid on broiler pan	2	20~40
	Lamb	Rack		Grid on broiler pan	2	10~30
		Bone-in Leg of Lamb		Grid on broiler pan	4	20~40
	Veal	Veal Top Sirloin		Grid on broiler pan	2	80~100
		Veal Chops		Grid on broiler pan	5	4~15 + 3~10
		Veal Rolled Roast		Grid on broiler pan	2	50~70
		Veal Rib Roast		Grid on broiler pan	2	50~80
		Veal Tenderloin		Grid on broiler pan	2	50~80
Fish	Fish Fillet			Baking dish	4	10~15
	Whole			Baking dish	4	15~30
	Shrimp			Grid on broiler pan	5	5~15
	Lobster Tails			Grid on broiler pan	4	20~30
	Steak	Salmon	Rare	Baking dish	4	15~20
			Medium rare	Baking dish	4	20~25
			Well done	Baking dish	4	15~30
Poultry	Chicken	Legs & Thighs		Baking dish	4	20~40
		Wings (Fresh)		Grid on broiler pan	5	8~20
		Wings (Frozen)		Grid on broiler pan	4	20~40
		Breasts		Baking dish	4	20~40
		Cutlet		Casserole dish	4	20~30
		Whole		Grid on broiler pan	2	60~80
	Whole Turkey			Grid on broiler pan	2	150~240
Casserole	Lasagna (Fresh)			Baking dish	3	50~70

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.
Pizza	Frozen Thin Crust		Directly on rack	3	10~20
			On pizza pan	3	10~20
			On pizza stone	3	10~20
	Frozen Rising Crust		Directly on rack	3	10~20
			On pizza pan	3	10~20
			On pizza stone	3	10~20
	From Scratch/Homemade		Directly on rack	3	10~20
			On pizza pan	3	10~20
			On pizza stone	3	10~20
Desserts	Brownies		Baking dish	3	30~40
	Cheesecake		Cake pan	3	60~70
	Fruit pie	Whole Pie	Pie pan	3	25~45
		Par Bake Bottom Crust Only	Pie pan	3	20~40
	Fruit tart		Tart pan	3	20~40
	Cakes	Layer Cake	Cake pan	3	25~45
		Angel Food Cake	Cake pan	3	30~40
	Muffins/Cupcakes		Muffin pan	3	20~30
	Puff Pastry		Baking sheet	3	20~40
	Cookies	Single Tray	Baking sheet	3	15~20
		Multiple Tray	Baking sheet	2+4	20~28
	Biscuits/Scones		Baking sheet	3	10~20
	Souffle		Souffle dish	2	60~80
Miscellaneous	Proof		Ovenproof bowl with cover	3	30~40
	Drying/Dehydrating (Fruit or Vegetable)		Baking sheet	3	120 ~ 480
	Slow Roasting		Grid on broiler pan	2	120 ~ 240

Steam Function

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

The oven provides 3 methods of steam cooking: Gourmet Steam, SousVide and Steam Combi.

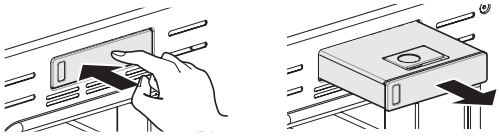
CAUTION

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

Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the oven cavity.

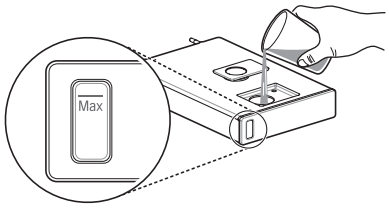
1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



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

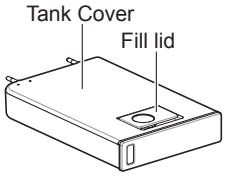
3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.

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



MAX LINE

5 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.
- Use potable water only.
- Do not fill the steam feeder tank with any fluid or mixture other than water.
- Do not fill the tank with hot water.
- Fill the steam feeder tank up to the line indicated on the front.
- Do not tilt the steam feeder tank while it is full.
- Discard any remaining water and clean the steam feeder tank after cooking.
- Use the steam feeder tank only for its intended purpose of providing water for steam cooking.
- Monitor the water level in the tank and refill as needed for steam cooking.

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

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

Steam-Combi Mode

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

Setting Steam-Combi Mode

1 Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.

2 Touch **Steam-Combi** in the display.

3 Select the desired temperature and steam level: Low, Medium, or High.

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

5 Touch **Start**.

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

Once Steam-Combi cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.

Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the Steam-Combi mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.

NOTE

- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- When the temperature rise in the oven, steam may not be visible.

Changing the Steam Cook Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Touch **Start**.

To Stop Steam Cooking

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

Gourmet Steam

Get great results using preset steam cooking recipes that include recommendations for accessories and rack position.

Setting Gourmet Steam Function

1. Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.
2. Touch **Gourmet Steam** in the display.
3. Touch a category to filter the options.
4. Scroll through or tap the letters to find and select an item.
5. Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
6. Touch **Start**.
7. Once cooking is finished, allow oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

NOTE

It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

Gourmet Steam Guide

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.
Breads	White Bread	Homemade	Loaf pan	3	20~50
		Frozen	Loaf pan	3	20~50
		Par Baked	Loaf pan	3	20~50
	Baguette	Homemade	Perforated baguette pan	3	15~35
		Frozen	Perforated baguette pan	3	15~35
		Par Baked	Perforated baguette pan	3	15~35
	Cinnamon Raisin Bread		Loaf pan	3	20~40
	Walnut Bread		Loaf pan or perforated tray	3	40~50
	Whole Grain Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~45
		Frozen	Loaf pan	3	25~45
		Par baked	Loaf pan	3	25~45
	Banana Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~50

CAUTION

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

Sous Vide

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

It is not necessary to preheat the oven when using sous vide.
Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

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

Healthier

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

Safe and Convenient

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

Crisp and Moist Results

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

Setting Sous Vide Mode

1. Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank
2. Place the heavy duty rack in position **3** and place the sealed food bag on it.
3. Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.
4. Touch **Sous vide** in the display.
5. Select the desired temperature.
6. If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
7. Touch **Start**.
8. Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior

Changing the Sous Vide Settings

1. Touch **Edit** in the display to bring up the cook settings screen.
2. Adjust the settings as desired.
3. Touch **Start**.

To Stop Cooking

1. Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

NOTE

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

Sous Vide Cooking Guide

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

		Temp.	Time		
			Min	Target	Max
Beef steak (Medium rare)	1" thick, 400-500 g	135 °F	-	2.5 hr	3 hr
Chicken breast	120-150 g	149 °F	-	2.5 hr	3 hr
Salmon	1" thick, 200 g	140 °F	-	2 hr	2.5 hr
Asparagus	80 g / 6 ea, 160 g / 12 ea	185 °F	20 min.	30 min.	45 min.

Cook 30 mins. or 1 hour more if you use meats thicker than 1".

If you use larger meats, cut to match the recommended weight. Be careful not to put pieces of meat too close together.

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

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

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

LG ThinQ Application Features

- **SpeedClean™**
  - Allows you to set SpeedClean™ alerts, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using SpeedClean™ versus self clean cycles.
  - This feature is only available for lower oven.
- **Smart Diagnosis™**
  - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Settings**
  - Allows the user to change oven settings, including the hour mode, preheat alarm light, beeper volume, temperature units, convection auto conversion, thermostat adjustment and language.
- **Remote Start**
  - Remotely start the preheat mode or turn off the oven. After opening and closing the door, place the mode dial back to Remote Start within 30 seconds.
  - This feature is only available for lower oven.
- **Monitoring**
  - This function helps you check the current status, remaining time, cook settings and end time in one place.
- **Product Notifications**
  - Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications. The notifications are triggered even if the **LG ThinQ** application is not open.
- **Timer**
  - You can set the timer from the application.
  - This feature is only available for lower oven.

NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** 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.

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

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

Models without QR Code

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

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the Wi-Fi indicator on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It may take a long time to connect or fail to install the application.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi may not connect or the connection may be interrupted because of the home network environment.

NOTE

- If the appliance cannot be connected due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and connect the product again.

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 ThinQ smart phone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

1. Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.
2. Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Touch Remote Start on the first Settings screen, and then select On. Follow the instructions on the popup that opens in the display
3. Follow the instructions in the LG ThinQ smartphone app for using the Remote Start function.

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 Diagnosis™ Feature

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

NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

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

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

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

1. Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the main display screen. Swipe to the third settings screen and select **Smart Diagnosis™**. Follow the instructions in the display.

NOTE

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

2. Touch **Start**.
3. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.
4. Once the tones have stopped, resume your conversation with the call agent, who will assist you in using the information transmitted.

NOTE

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

Open Source Software Notice Information

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

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

Radio Equipment Specifications

Type	Operating Frequency Range	Output Power (Max.)
Wireless LAN	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2 400 MHz - 2 483.5 MHz	

† This feature is only available on some models.

FCC Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules for transmitter module and part 18 of the FCC Rules for this equipment. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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

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

(1) This device may not cause harmful interference and

(2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

MAINTENANCE

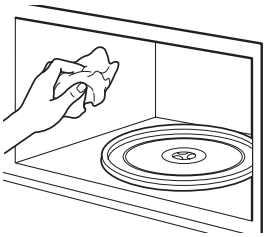
Caring for the Upper Oven

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.

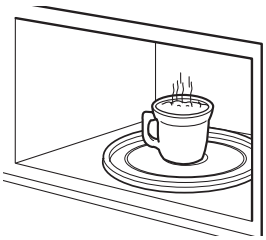
Cleaning the Interior

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.



CAUTION

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

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.

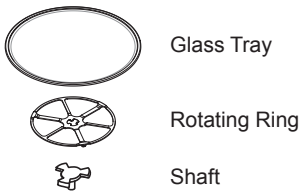
NOTE

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

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.

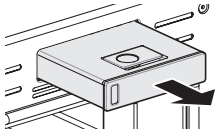
During the Self Clean cycle, the kitchen should be well-ventilated to minimize the odors from cleaning.

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 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.

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.
  Leaving items in the oven will cause permanent damage to the oven interior.
- If you don't remove the water tank from the oven, a beep sounds, and the Self Clean cycle does not start.



- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- 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.

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.
- 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. Turn the Oven Mode knob to select the Clean mode, and Touch **Self clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
3. Select the desired cycle time.
4. If desired, scroll to set a delayed start time or touch the number pad icon to enter the start time directly.
5. Touch Start. The remaining time or the delayed start time appears in the display.
6. Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays.

   You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

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 **Stop** in the display or turn the Oven Mode knob to **OFF** position.

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.

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the lock indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12 hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the cooling fan keeps operating until the oven has cooled down.

After the Self Clean Cycle

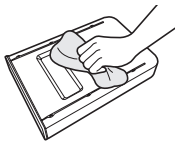
- The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a non-scratch scrub pad after the oven cools. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a 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.

Steam Feeder Tank

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

NOTE

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



Hard Water Scale

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

Cleaning Scale on Oven Bottom

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

Descaling

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

The Descaling function runs for 1 hour 43 minutes. Water will come out of the steam generator while it is being cleaned.
For instructions on removing and filling the steam feeder tank, see "Using the Steam Feeder Tank."

Setting Descaling

1. Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
2. Insert the steam feeder tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.
3. Turn the Oven Mode knob to select Clean mode. Touch Steam Maintenance and Descaling in that order.
4. After 1 hour 43 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.
5. Insert the tank and start the Rinsing function.
6. Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.

NOTE

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

Drying

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

Setting Drying

1. Make sure that the steam feeder tank is empty.
2. Turn the Oven Mode knob to select Clean mode. Touch Steam Maintenance and Drying in that order.
3. Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Evaporation

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

Setting Evaporation

1. Turn the Oven Mode knob to select Clean mode. Touch Steam Maintenance and Evaporation in that order.
2. Touch **Start** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

SpeedClean™

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

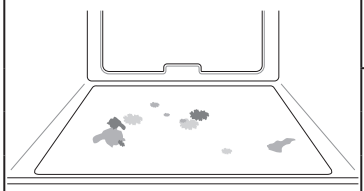
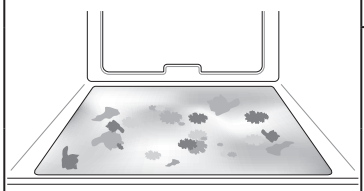
While SpeedClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

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

BENEFITS OF SpeedClean™

- **Helps loosen light soils** before hand-cleaning
- **SpeedClean™ only uses water;** no chemical cleaners
- Makes for a better Self Clean experience
  - Delays the need for a Self Clean cycle
  - **Minimizes smoke and odors**
  - Can allow shorter Self Clean time

When to use SpeedClean™

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
SpeedClean™		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
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

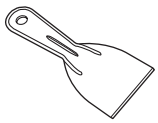
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the SpeedClean™ cycle.
- 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 should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the SpeedClean™ cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the SpeedClean™ cycle.
- Do not open the oven door during the SpeedClean™ cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the Self Clean cycle.

SpeedClean™ 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

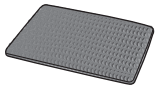
3. If cleaning the oven, fill the steam feeder tank to the maximum fill line with water.
4. Turn the Oven Mode knob to select the Clean mode. Then select SpeedClean in the display.
5. Touch Start. The remaining time appears in the display.

CAUTION

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

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

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

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

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

NOTE

- The cavity gasket may be wet when the SpeedClean™ cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a PH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Cleaning the Exterior

Painted Surfaces

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

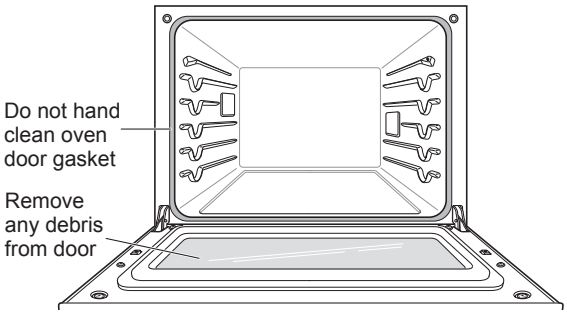
- Do not use a steel wool pad. it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Oven Door

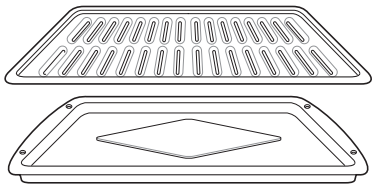
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. DO NOT immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT spray water or glass cleaner on the door vents.
- DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials 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.



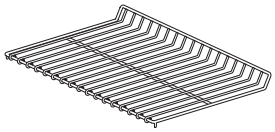
Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the oven.
- Do not clean the broiler pan or grid in the 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. Leaving the racks in place could cause discoloration.
If the racks are cleaned in the Self Clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be 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 oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.



Oven Cavity

DO NOT use oven cleaners.

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

Changing the Oven Light

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

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.
- Gently twist the screwdriver blade while changing the oven light. If you apply force, the glass or oven may crack.

To replace lamps located on the side wall:

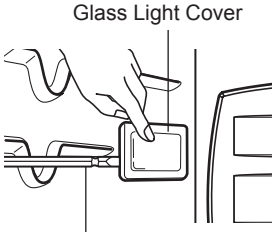
- **Make sure oven and bulb are cool.**

1 Unplug oven or disconnect power.

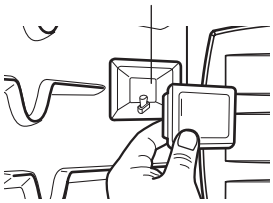
2 Remove oven racks.

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 and remove it.



6 Remove bulb from socket.

7 Replace the bulb, and snap the light cover back into place.

8 Plug in oven or reconnect power.

Removing and Replacing the Oven Door

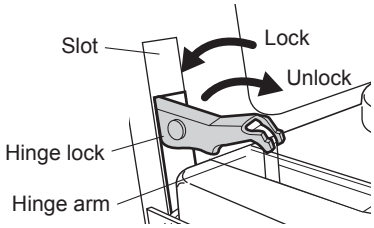
CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle. The handle is not designed to support the weight of the door and could break.
- 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.

Removing the Oven Door

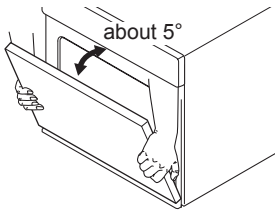
1 Fully open the door.

2 Unlock the hinge on both sides, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



3 Firmly grasp both sides of the door at the top.

4 Close the door to the removal position (approximately 5 degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge cams will move freely.



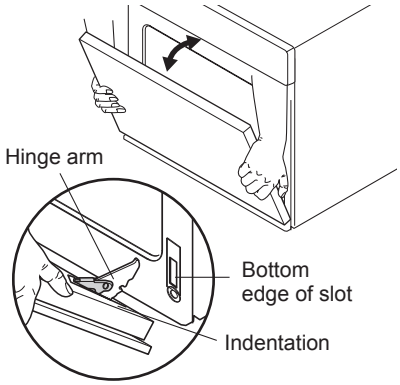
Removal Position

5 Lift door up and out until the hinge cams are clear of the slots.

Replacing the Door

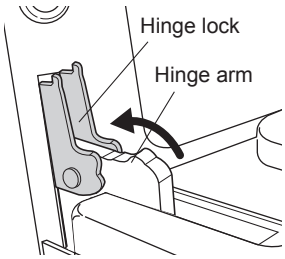
1 Firmly grasp both sides of the door at the top.

2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge cams into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge cams must be fully seated into the bottom edge of the slots.



3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.

4 Lock the hinges on either side of the door, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



Push hinge locks up to lock

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

My new 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 Temperature Adjustment section, page 19, for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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 ¾ 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 cookware.

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.

Should I broil with the door open or closed?

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

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, tap the display to see the unlock popup. Press **UNLOCK** for 3 seconds to cancel the lockout function. The lock icon will disappear at the upper right in the display.

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

The SpeedClean™ 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 SpeedClean™ cycle.

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

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

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 SpeedClean™ process with more than the ¼ cup (2 oz or 60 ml).

Will SpeedClean™ 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 SpeedClean™?

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 SpeedClean™. 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 SpeedClean™, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use SpeedClean™?

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

What is required for SpeedClean™?

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.

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.

For detailed information or videos, visit www.lg.com for the troubleshooting page.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Oven control beeps and displays any F code error	• Electronic control has detected a fault condition. Touch any button and turn any knob once to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Clear the display and stop the beeping. Then contact a qualified service technician. CODE / CAUSE: F-9 — Oven not heating (Upper Oven) F-19 — Oven not heating (Lower oven)
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.
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. - Set both Oven Mode knobs to the OFF position or press the STOP button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and restart the Self Clean cycle.
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.
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. - Press the **STOP** 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.

WARRANTY

USA

TERMS AND CONDITIONS

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG ELECTRONICS ("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** Oven ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, **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 lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

WARRANTY PERIOD	SCOPE OF WARRANTY	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from the date of original retail purchase, or from the date of delivery as per applicable law	Parts and Labor (internal / functional parts only)	**LG** will provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace defective part(s).

- Replacement Products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement Products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Replaced Product or part(s) will be the property of **LG**.
- 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 APPLY TO:

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

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the U.S.A. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	**Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.** A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	**Call 1-855-790-6655** (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: www.sksappliances.com or by mail: **LG** 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 USA, 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 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 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 111 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.

MEMO

ESPAÑOL

SKS

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE CONVECCIÓN ELÉCTRICO EMPOTRADO

SKSCV3002S

MFL51224534_14

www.sksappliances.com

Copyright © 2020 - 2025 LG Electronics. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

13 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

13 Partes
14 Accesorios

15 FUNCIONAMIENTO

15 Descripción general del panel de control
16 Guía de inicio
16 Cambio de la configuración del horno
- 16 Configuración
- 16 Inicio rápido del microondas
- 17 Bloqueo
- 17 Fecha y hora
- 17 Aspecto del reloj
- 17 Modo sabbat
- 18 Wi-Fi
- 18 Inicio remoto
- 18 Brillo
- 18 Pantalla
- 18 Conversión automática a convección
- 19 Selección de idioma
- 19 Volumen
- 19 Luz de alarma de precalentamiento
- 19 Ajuste de la temperatura
- 19 Unidades de temperatura
- 20 Smart Diagnosis™
- 20 Actualización del programa
- 20 Modo de demostración
- 20 Restablecimiento de los datos de fábrica
- 20 Licencia de código abierto
- 20 Enfriamiento del horno
- 21 Temporizador

22 Uso del Horno Superior
- 22 Antes de usar el Horno Superior
- 22 Luz del Horno Superior
- 22 Guía de Batería de Cocina para Microondas
- 23 Consejos de Cocina en Microondas
- 24 Niveles de Potencia de Microondas
- 25 +30 seconds
- 25 Defrost
- 27 Funcionamiento del sensor
- 28 Uso de la función Cocción con Sensor
- 29 Horneado por Convección
- 29 Broil (Asado)
- 30 Cocción Rápida
- 30 Cocción automática
- 34 Ablandar
- 35 Derretir
- 36 Warm (Calentar)
- 36 Proof (Leudar)
- 36 Palomitas de Maíz

37 Uso del Horno Inferior
- 37 Antes de usar el horno
- 37 Luz del Horno Inferior
- 37 Uso de los estantes resistentes del horno
- 38 Colocación de estantes y bandejas
- 38 Ventilación del horno
- 38 Uso de los estantes deslizantes del horno
- 39 Hornear
- 40 Modos de convección
- 41 RapidHeat Roast+
- 42 Asar
- 43 Guía de recomendaciones para asar
- 45 Calentar
- 46 Leudar
- 46 Sonda
- 49 Mis recetas
- 49 Cocción automática
- 50 Guía del cocción automática
- 52 Función de vapor
- 53 Guía para cocinar al vapor al estilo gourmet
- 54 Cocción al vacío (Sous Vide)

ESPAÑOL

55 FUNCIONES INTELIGENTES

55 Aplicación LG ThinQ
57 Función Smart Diagnosis™
58 Especificaciones del equipo de radio
58 Declaración de la FCC
58 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

59 MANTENIMIENTO

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

60 Cuidado del Horno Inferior
- 60 Self Clean (Autolimpieza)
- 62 Tanque del alimentador de vapor
- 62 Limpieza de sarro en la base del horno
- 62 Descalcificación
- 62 Secado
- 62 Evaporación
- 63 SpeedClean™
- 65 Limpieza del Exterior
- 67 Cómo cambiar la luz del horno
- 67 Extracción y reemplazo de la puerta del horno
- 68 Instrucciones para el cuidado de la puerta

69 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

69 PREGUNTAS FRECUENTES
72 Antes de llamar al servicio técnico

76 GARANTÍA

76 EE. UU.
- 76 TÉRMINOS Y CONDICIONES
- 76 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
- 78 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

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: www.sksappliances.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** en la página 8.
- Use este aparato solo para su propósito previsto, como se describe en el manual.
  No use vapores o productos químicos corrosivos, como sulfuro y cloruro, en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- **No** guarde este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en un lugar similar.
- **No utilice este horno para fines comerciales.** Está hecho solo para uso doméstico.
- **Para limpiar las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice únicamente detergentes o jabones suaves no abrasivos, aplicados con una esponja o un paño suave.**
- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO MICROONDAS.** Cuando y después de usar o limpiar el interior, no toque otros materiales inflamables ni entre en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno de microondas hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Otras superficies, como las ventanas de la puerta del horno de microondas, la lámpara del horno, también pueden calentarse y causar quemaduras si no se enfrían lo suficiente.
- **Si su horno sufre daños o una caída,** hágalo revisar a fondo por un técnico calificado antes de usarlo.
- **Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:**
  - **No cocine en exceso la comida.** Preste especial atención al horno superior cuando se coloca en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - **No utilice la cavidad para guardar objetos.**
    No deje productos de papel, recipientes de cocina o alimentos en la cavidad cuando no use el horno.
  - Retire las ataduras de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de colocarlas en el horno.
- **Si los materiales dentro del horno ardieran:**
  - **Mantenga cerrada la puerta del horno**
  - **Apague los controles**
  - **Desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel de interruptores de circuito o fusibles.**
- **Para evitar descargas eléctricas:**
  - **Este aparato debe estar conectado a tierra.** Conéctelo solo a una toma de corriente conectada a tierra. Consulte la Guía de Instalación.
  - **No utilice este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado,** si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado.
  - **No sumerja el enchufe ni el cable eléctrico en el agua.**
  - **Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.**
  - **No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.**
- **Tenga cuidado cuando la puerta está abierta para evitar lesiones.**
- **Para evitar la cocción incorrecta de algunos alimentos:**
  - **No caliente ningún tipo de biberón o comida para bebés.** Podría producirse un calentamiento desparejo y causar lesiones personales.
  - **No caliente recipientes de cuello pequeño,** como por ejemplo, botellas de jarabe.
  - **No realice frituras de inmersión en el horno superior.**
  - **No realice envasado de conservas caseras en el horno superior.**
  - **Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados —por ejemplo, botes de vidrio cerrados— pueden explotar, por lo que no deben calentarse en este horno.**

ADVERTENCIA

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

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

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

ADVERTENCIA

- El horno debe limpiarse regularmente y debe eliminarse cualquier resto de alimentos.
  - Si el horno no se mantiene bien limpio, su superficie podría deteriorarse, lo que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y provocar una situación peligrosa.
- La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
- Los líquidos que se calientan en recipientes de cierta forma (especialmente en los de forma cilíndrica) pueden sobrecalentarse. El líquido puede salpicar con un fuerte ruido durante o después del proceso de calentado, o bien cuando se le agreguen ingredientes (café instantáneo, etc.), provocando daños al horno y posibles lesiones. Para obtener los mejores resultados, en todos los recipientes debe revolverse el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido varias veces entre un proceso de calentado y otro.
- 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 adecuadas para su uso en el horno superiore.
- 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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)

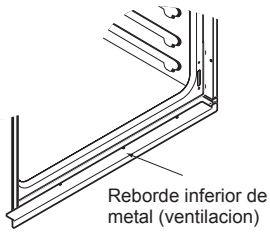
- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta 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. Hacerlo causará una mala distribución del calor, generará un horneado deficiente y un daño permanente en el interior del horno. (El papel de aluminio se derretirá 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.
- **Revise el contenido del horno antes de usar las funciones de Wi-Fi.**
- **NO se pare ni se siente sobre la puerta del horno.** Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación correspondientes.



NOTA

- Para que el horno funcione correctamente, debe estar instalada la rejilla de 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 el horno, solo guarde allí 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.
- Use solo recipientes de cocina seguros para el horno. Los materiales inflamables como el papel y el plástico pueden prenderse fuego cuando el horno está en uso.

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.

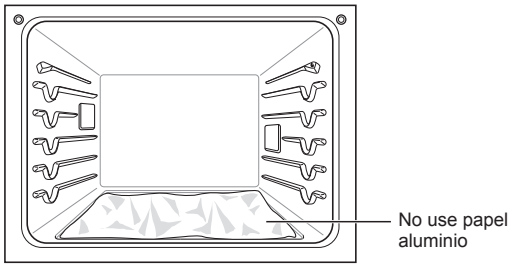
- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de los revestimientos del horno podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- 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. Esto podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

ADVERTENCIA

- **NO coloque papel aluminio directamente sobre la base del horno.**



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 enfriar las ollas calientes 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 SpeedClean™, 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

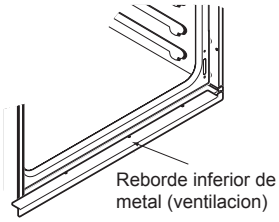
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Siempre acomode los estantes del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si debe moverse un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.

- 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 otra olla 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: 160 °F
  - Aves: 165 °F
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
  - Pescado/mariscos: 145 °F

ESTÁNDAR DE SEGURIDAD PARA PILAS DE BOTÓN O MONEDA

⚠ ADVERTENCIA

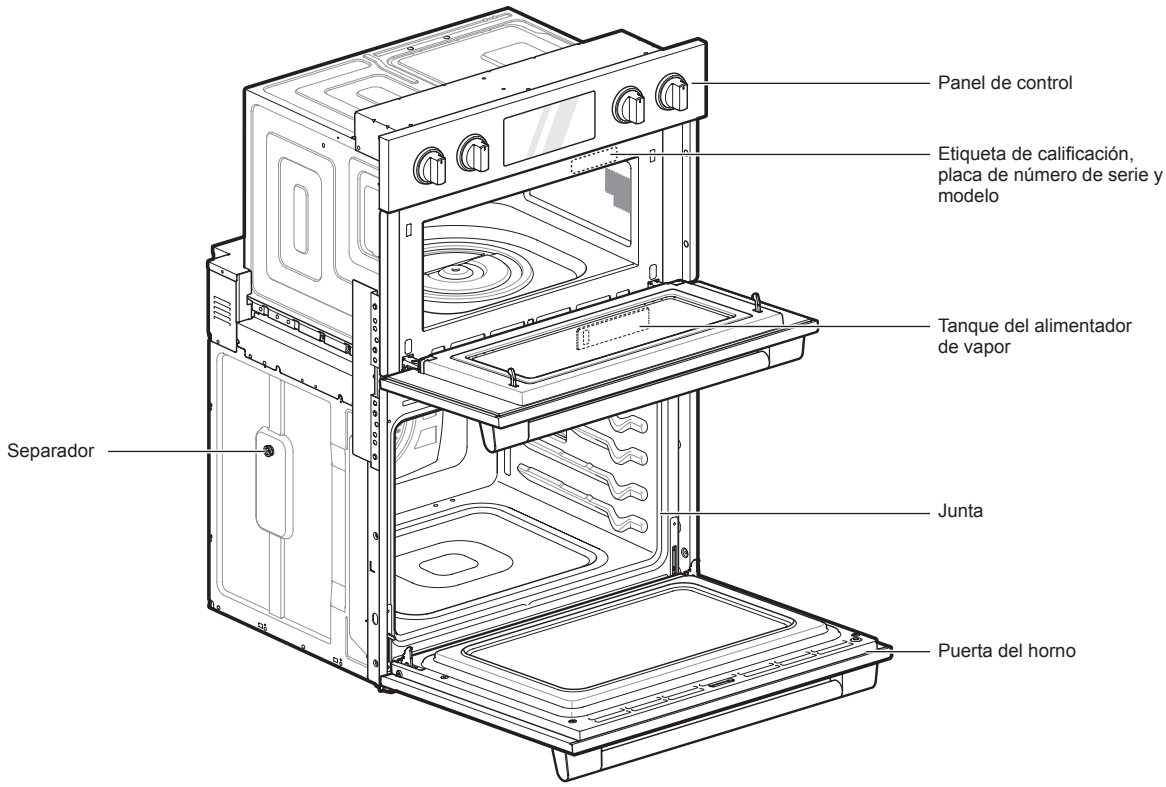
- **PELIGRO DE INGESTIÓN**: este producto contiene una pila de botón o moneda.
- Si se ingiere, puede producirse la **MUERTE** o una lesión seria.
- Si se traga una pila de botón o moneda, se pueden producir **Quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas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

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Partes

Asegúrese de entender el nombre y la función de cada parte.



NOTA

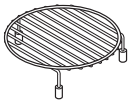
- El número de serie y modelo se pueden verificar en la etiqueta de calificación.

Accesorios

Asegúrese de que todas las partes están incluidas después de comprar este producto.

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 (1 c/u)
(Para la función de Horneado por Convección, Asado y Cocción Rápida)

Bandeja de metal (1 c/u)
(Para la función de Horneado por Convección, Asado y Cocción Rápida)

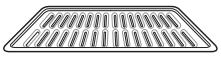
Bandeja de vidrio (1 c/u)
(Para la función de Microondas y Descongelamiento)

Eje (1 c/u)

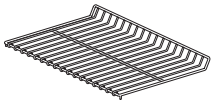
Anillo giratorio
(1 c/u)

Accesorios para el horno inferior

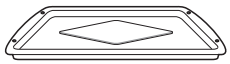
Accesorios para cocinar



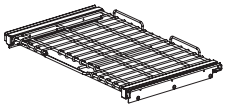
Rejilla (1 c/u)



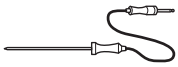
Estante resistente (1 c/u)



Asadera (1 c/u)

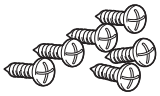


Estante deslizante
(2 c/u)

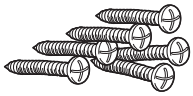


Sonda para carne
(1 c/u)

Accesorios para la instalación

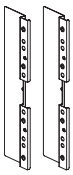


Tornillos para Madera de 4x14 para el Montaje (6 c/u)
(se requieren 4 para la instalación y se proporcionan 2 adicionales)



Tornillos para Madera de 3x27 para el Montaje para Instalación al Ras (6 c/u)

Tornillos Autorroscantes de 4x22 para el Soporte de la Cubierta (2 c/u)



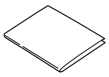
Soportes de Cubierta para Instalación al Ras (2 c/u)

Tornillos de 4x10 para el Reborde Decorativo Inferior (2 c/u)

Reborde Decorativo Inferior
(1 c/u)

Manuales

Manual del propietario (1 c/u)



Guía de instalación (1 c/u)

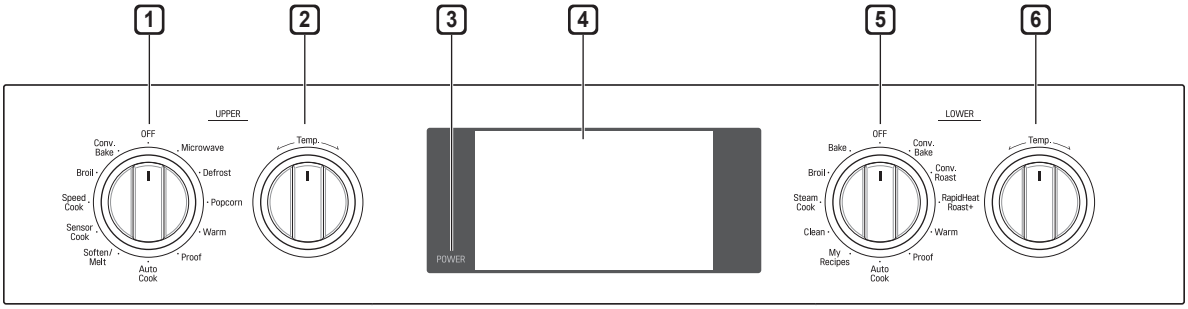
NOTA

- Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de SKS si le falta 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 piezas no autorizadas y compradas 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.
- **No quite los estantes deslizantes ubicados en el empaque de la base.**

ESPAÑOL

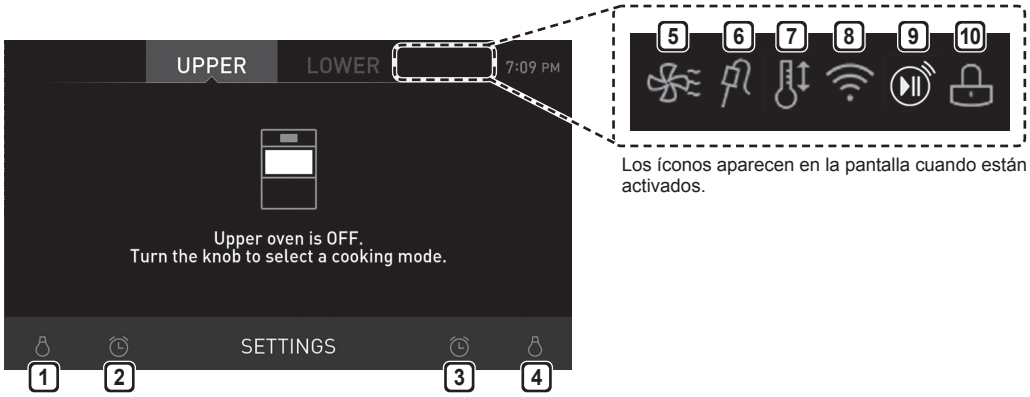
FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control



1. **Perilla de modo Oven (horno superior)**
2. **Perilla de temperatura superior**
3. **Pantalla LCD Encendida/Apagada**
4. **Pantalla táctil LCD para horno**
5. **Perilla de modo Lower Oven (horno inferior)**
6. **Perilla de temperatura inferior**

Íconos de visualización



Los íconos aparecen en la pantalla cuando están activados.

1. **Ícono de lámpara (horno superior)**
   Presione para encender/apagar la luz
2. **Ícono de temporizador (horno superior)**
   Presione para establecer un temporizador
3. **Ícono de temporizador (horno inferior)**
   Presione para establecer un temporizador
4. **Ícono de lámpara (horno inferior)**
   Presione para encender/apagar la luz
5. **Ícono de enfriamiento del horno**
   Aparece durante o después del funcionamiento del horno para indicar que está funcionando el ventilador de enfriamiento en el horno
6. **Ícono de sonda**
   Aparece cuando la sonda está conectada
7. **Ícono de conversión automática**
   Aparece cuando la conversión automática a convección está encendida
8. **Ícono de Wi-Fi**
   - Aparece cuando la cocina está conectada a Wi-Fi
   - Aparece cuando la cocina está desconectada de Wi-Fi o no está registrada
9. **Ícono de inicio remoto**
   Aparece cuando el inicio remoto está activo
10. **Ícono de bloqueo**
    Aparece cuando el bloqueo está activado

Guía de inicio

Después del primer encendido, ajuste la configuración para adaptarla a sus preferencias.

1 Presione POWER (ENCENDER) en la pantalla LCD.

2 Después de la animación de inicio, seleccione el idioma deseado y presione NEXT (SIGUIENTE).

3 Deslícese por los campos hacia arriba y abajo para establecer la fecha correcta y presione NEXT (SIGUIENTE).

4 Configure la hora correcta y elija entre formato de hora de 12 horas o de 24 horas. Luego presione NEXT (SIGUIENTE).

5 Si lo desea, cambie la melodía del reloj predeterminada navegando por los ejemplos. Luego presione NEXT (SIGUIENTE).

6 Lea la guía de aplicación en la pantalla y presione DONE (LISTO).

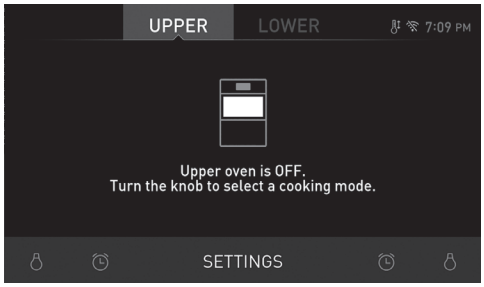
7 Gire la perilla de modo Oven (Horno).

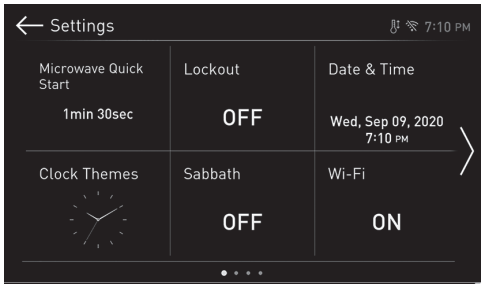
8 La pantalla de modo aparece en pantalla.

Cambio de la configuración del horno

Configuración

Para ajustar las configuraciones antes del encendido inicial, toque la pantalla para abrir la pantalla Principal. Presiones Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal.
Desplácese por la pantalla o presione las flechas <> para navegar por las pantallas de Settings (Configuración).





Ubicación de las configuraciones

- Página 1: Inicio rápido del microondas, Bloqueo, fecha y hora, aspectos del reloj, modo Sabbath (Sabbat), configuración de Wi-Fi
- Página 2: Inicio remoto, Brillo, pantalla, conversión automática a convección, Selección de idioma, volumen, luz de alarma de precalentamiento
- Página 3: luz de alarma de precalentamiento, Ajuste de la temperatura, unidades de temperatura, Smart Diagnosis™, actualización del programa, modo demostración
- Página 4: restablecimiento de los datos de fábrica, Licencia de código abierto

Inicio rápido del microondas

Use la configuración Microwave Quick Start (Inicio rápido del microondas) para ajustar el tiempo de cocción predeterminado que se activará cuando usted presione Inicio sin configurar un tiempo. El tiempo predeterminado puede ser entre 1 segundo y 5 minutos.

Configuración de Cook Time (Tiempo de cocción)

1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal.

2 Presione Microwave Quick Start (Inicio rápido del microondas) en la primera pantalla de Configuración.

3 Configure el tiempo de cocción.

4 Presione OK (Aceptar).

Bloqueo

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

Bloqueo

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal.
2. Presione Lockout (Bloqueo) en la primera pantalla de Settings (Configuración).
3. Cuando la función bloqueo está activada, aparece el ícono de un candado en la parte superior de la pantalla.

Desbloqueo

1. Presione cualquier parte de la pantalla mientras el bloqueo está activado.
2. Aparecerá una pantalla emergente. Presione Unlock (Desbloquear) durante 3 segundos.
3. Desaparecerá el ícono del candado de la parte superior de la pantalla.

Fecha y hora

La fecha y la hora se muestran en la pantalla LCD cuando no se utiliza el horno.

Configuración de la fecha

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal. Luego presione Date & Time (Fecha y hora) en la pantalla Settings (Configuración).
2. Presione Date (Fecha) y deslícese para establecer la fecha correcta.
3. Presione OK (Aceptar).

Configuración de la hora

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal. Luego presione Date & Time (Fecha y hora) en la pantalla Settings (Configuración).
2. Presione Time (Hora) y deslícese para establecer la hora correcta. También puede presionar el ícono del teclado numérico e ingresar los números deseados.
3. Seleccione el modo de reloj de 12 horas o 24 horas (12H/24H).
4. Presione OK (Aceptar).

Aspecto del reloj

Hay disponibles seis aspectos del reloj diferentes, incluidos varios relojes análogos y digitales.

Seleccionar un aspecto para el reloj

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal.
2. Presione Clock Themes (Aspecto del reloj) en la primera pantalla de Settings (Configuración) y deslícese para navegar por los distintos estilos.
3. Seleccione un aspecto para el reloj y presione OK (Aceptar).

Modo sabbat

El modo sabbat se usa para el sabbat y otras fiestas de la comunidad judía.

Mientras el horno está en el modo sabbat, no se pueden cambiar la temperatura, y el temporizador, la luz y las funciones de alarma están desactivados. En la pantalla solo aparecerán el modo de cocción y la temperatura establecida.

NOTA

- Si la luz del horno se ENCENDIDA cuando se activa el modo SABBATH, la luz del horno permanecerá encendida. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de que lo esté antes de activar el modo SABBAT. El modo SABBATH solo se puede usar en el modo Bake.

Configurar el modo sabbat

1. Desconecte la sonda. La función de la sonda no está disponible en el modo sabbat.
2. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y presione sabbat en la primera pantalla de Settings (Configuración).
3. Configure la temperatura y el tiempo de cocción deseados. Puede configurarse cualquier tiempo de cocción desde 1 minuto a 73 horas 59 minutos.
4. Para detener el modo sabbat, presione POWER (ENCENDER) en la pantalla LCD.

NOTA

- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo de cocción, sin emitir ningún sonido. El horno permanece en modo sabbat pero está apagado.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de energía, la pantalla volverá al modo sabbat pero el horno estará apagado.
- En el modo Sabbath, las funciones del horno superior están bloqueadas y la red Wi-Fi no se puede conectar.

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. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y presione Wi-Fi en la primera pantalla de Settings (Configuración).
2. Siga las instrucciones en la Guía de Wi-Fi que se muestran en la pantalla.
3. Seleccione ON (ENCENDIDO), OFF (APAGADO) o RESET (REINICIAR) y presione OK (Aceptar).
4. Si el producto está conectado a Wi-Fi y se selecciona ON, el icono de Wi-Fi aparece en la parte superior de la pantalla.
5. Seleccionar RESET (REINICIAR) registra la dirección IP.

Inicio remoto

Inicia o detiene de forma remota la función de precalentar del electrodoméstico. El electrodoméstico debe estar registrado en una red Wi-Fi doméstica para utilizar el Inicio remoto.

Configuración del inicio remoto

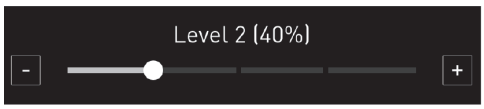
1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y presione Remote Start (Inicio remoto) en la primera pantalla de Settings (Configuración).
2. Seleccione ON (ENCENDIDO) u OFF (APAGADO) y presione OK (Aceptar).
3. Si está seleccionado ON (ENCENDIDO), aparecerá el ícono de Inicio remoto en la parte superior de la pantalla.

Brillo

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

Configuración del brillo de la pantalla

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Brightness (Brillo).
2. 2 Ajuste el brillo de la pantalla presionando y arrastrando el punto a lo largo de la barra, al tocar en cualquier lugar sobre la barra o tocando + o -
3. Presione OK (Aceptar).



Pantalla

Establezca la duración de tiempo antes de que la pantalla entre en modo de suspensión.

Puede seleccionar entre tres opciones.

- **ON (ENCENDIDO):** Siempre encendida
- **OFF (APAGADO):** Se apaga automáticamente si está inactiva por 30 minutos.
- **Night OFF (APAGADO nocturno):** Se apaga desde las 10 p. m. hasta las 5 a. m.

Configuración de las opciones de pantalla

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Display (Pantalla).
2. Seleccione la opción deseada.
3. Presione OK (Aceptar).

Conversión automática a convección

No hay necesidad de recordar convertir las temperaturas de una receta estándar para cocinar a convección. La conversión automática a convección resta 14 °C/25 °F de la temperatura configurada automáticamente cuando se selecciona un modo de cocción a convección. La temperatura convertida aparece en la pantalla una vez que finaliza el precalentamiento.

Por ejemplo, seleccione Convection Bake (Horneado por convección) e ingrese 176 °C (350 °F). La temperatura se convertirá automáticamente a 163 °C (325 °F) y mostrará la temperatura convertida.

La función Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección) está ON (ENCENDIDA) en forma predeterminada. Encender o apagar la función Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección)

Turning Convection Auto Conversion On/Off

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección)
2. Seleccione ON (ENCENDIDO) u OFF (APAGADO).
3. Cuando la función Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección) está ON (ENCENDIDA), aparece un ícono en la parte superior de la pantalla.

NOTA

Si la función Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección) está ON (ENCENDIDA), el ícono parpadea en la pantalla mientras se está cocinando en modo de convección.

Selección de idioma

Configure el idioma de la pantalla para inglés, español o francés.

Seleccionar un idioma

1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Language Selection (Selección de idioma).

2 Seleccione el idioma deseado.

3 Presione OK (Aceptar).

Volumen

Ajuste el volumen de los controles del horno.

Configurar el volumen

1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Volume (Volumen).

2 Seleccione Mute (Silenciar), Low (Bajo) o High (Alto).

3 Presione OK (Aceptar).

Luz de alarma de precalentamiento

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

Usted puede encender o apagar la luz de alarma de precalentamiento.

Configurar la alarma de precalentamiento

1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Preheat Alarm Light (Luz de alarma de precalentamiento).

2 Seleccione ON (ENCENDIDO) u OFF (APAGADO).

3 Presione OK (Aceptar).

Ajuste de la temperatura

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

NOTA

Para comenzar, suba o baje el termostato 8 °C (15 °F). 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.

Ajuste del termostato

1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Temperature Adjustment (Ajuste de la temperatura).

2 Para hacer ajustes grandes, arrastre el indicador central hacia los extremos + o - de la escala o presione una ubicación en la misma. Para hacer pequeños ajustes, presione + o - para subir o bajar el termostato en incrementos de 1 grado. Presione y mantenga presionado + o - para deslizarse hacia arriba o abajo de la escala.

3 Cuando aparezca el cambio deseado sobre el indicador, presione OK (Aceptar).

Unidades de temperatura

Configure la visualización de la temperatura del horno para que muestre unidades Fahrenheit o Celsius.

El ajuste predeterminado del horno es en unidades Fahrenheit, a menos que lo cambie el usuario.

Configuración de unidades de temperatura

1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Temperature Units (Unidades de temperatura).

2 Seleccione °F o °C.

3 Presione OK (Aceptar).

Smart Diagnosis™

Puede ejecutar el Smart Diagnosis™ desde una aplicación en su teléfono o llamando al Servicio Técnico. Coloque el micrófono de su teléfono cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función Smart Diagnosis" en la sección Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Smart Diagnosis (Diagnóstico inteligente).
2. Presione START (INICIO) para iniciar el tono de diagnóstico.

Actualización del programa

Una vez que el electrodoméstico está conectado a una red Wi-Fi doméstica, utilice esta configuración para buscar actualizaciones del programa e instalarlas.

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la tercera pantalla de Settings (Configuración) y presione Program Update (Actualización del programa).
2. La pantalla muestra las actualizaciones de programa disponibles. Presione UPDATE (ACTUALIZAR) para descargar e instalar la nueva versión.

Modo de demostración

Este modo solo se usa con fines demostrativos. El horno no calentará.

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y presione Demo Mode (Modo de demostración) en la pantalla de Settings (Configuración).
2. Seleccione el modo ON (ENCENDIDO) u OFF (APAGADO).
3. Presione OK (Aceptar).

NOTA

- Cuando está encendido el modo de demostración, el electrodoméstico no calentará.
- Cuando este modo está encendido aparecerá el ícono del modo de demostración en la pantalla.

Restablecimiento de los datos de fábrica

Esta función regresará todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica.

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la tercera pantalla de Settings (Configuración) y presione Factory Data Reset (Restablecimiento de los datos de fábrica).
2. Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, presione RESET (RESTABLECER) y luego OK (ACEPTAR).

ADVERTENCIA

- Se eliminarán todos los datos almacenados.

Licencia de código abierto

Esta pantalla muestra una lista de software de código abierto que contiene este producto. Consulte las licencias indicadas para conocer los términos y condiciones de su uso.

1. Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y pase a la cuarta pantalla de Settings (Configuración).
2. Licencia de código abierto.

Enfriamiento del horno

El ícono de enfriamiento del horno aparece en la pantalla si la temperatura interior del horno es alta durante o después del funcionamiento. El ícono desaparece si la temperatura del horno es inferior a 100 °C (210 °F).

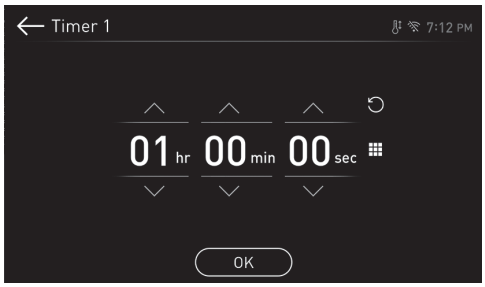
Temporizador

Los temporizadores del horno no afectan su funcionamiento ni el tiempo de cocción. Utilícelos como temporizadores de cocina extra. Una vez que termine el tiempo, el horno emite un sonido y aparece "Time 1 or 2 finished" (Temporizador 1 o 2 finalizado) en la pantalla.

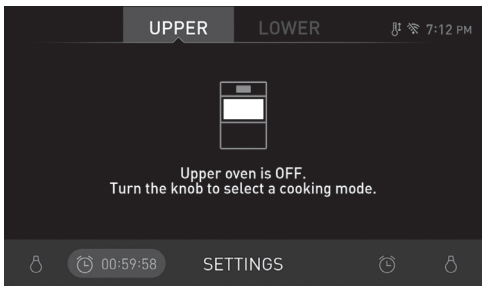
Configuración del temporizador

1 Presione el ícono del reloj en la parte inferior de la pantalla.

2 Deslícese por los números que aparecen en la pantalla emergente hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla, o presione el ícono del tablero numérico ( ) para ingresar los números directamente y presione OK (ACEPTAR).



3 Al lado del ícono del reloj en la pantalla aparece el tiempo restante.



Ajuste o cancelación del temporizador

1 Presione el tiempo restante que aparece al lado del ícono del reloj en la pantalla.

2 Para cancelar el temporizador presione Reset (Reiniciar) ( ) en la pantalla emergente. Luego presione OK (ACEPTAR).

3 Para ajustar el horario, deslícese por los números en la pantalla emergente hasta que aparezca el horario deseado. Luego presione OK (ACEPTAR).

4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

Uso del Horno Superior

Antes de usar el Horno Superior

NOTA

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

NOTA

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

Luz del Horno Superior

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

Guía de Batería de Cocina para Microondas

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

Consejos de Cocina en Microondas

Vigilar la Cocción

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

Factores que Influyen en los Tiempos de Cocción en Microondas

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

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

Densidad de las Comidas

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

Altura de las Comidas

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

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

Contenido de Humedad de la Comida

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

Contenido de Grasa y Hueso en la Comida

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

Cantidad de Comida

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

Forma de la Comida

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

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

Cubrir

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

Cubrir con Papel Vegetal

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

Revolver

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

Colocar las Porciones más Gruesas sobre los Bordes

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

Protección de la Comida

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

Elevar

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

Perforar

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

Probar si está cocido

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

Niveles de Potencia de Microondas

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

Tabla de niveles de potencia de microondas

Niveles de Potencia	Utilice
10	• Hervir agua. • Dorar carne molida. • Hacer caramelo. • Cocinar trozos de ave, pescado y vegetales. • Cocinar cortes de carne tiernos.
9	• Recalentar arroz, pasta y vegetales.
8	• Recalentar rápido alimentos preparados. • Recalentar sándwiches.
7	• Cocinar platos con huevo, leche y queso. • Derretir chocolate.
6	• Cocinar ternera. • Cocinar pescado entero. • Cocinar pudines y postres de crema.
5	• Cocinar jamón, aves enteras y cordero. • Cocinar costillar y punta de solomillo.
4	• Descongelar carne, aves y mariscos.
3	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Cocinar chuletas de cerdo y estofados.
2	• Quitar el frío de la fruta. • Ablandar mantequilla.
1	• Mantener calientes las cazuelas y platos principales. • Ablandar mantequilla y queso crema.

Cocinar a Nivel de Potencia Alto

1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Microwave (Microondas).

2 Toque los números para configurar el tiempo de cocción.

3 Toque **Start** para comenzar la cocción.

- Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y, en la pantalla, aparece **END OF Cooking** (Fin de cocción).

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.

1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Microwave (Microondas).

2 Configure el tiempo de cocción en la pantalla.

3 Configure el nivel de potencia en la pantalla.

4 Toque **Start** para comenzar la cocción.

- Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y, en la pantalla, aparece **END OF Cooking** (Fin de cocción).

Cómo detener la cocción

1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

+30 seconds

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

Para usar, presione +30 seg. en la parte inferior izquierda de la pantalla.

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

1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Defrost (Descongelar).

2 Configure el tipo de comida en la pantalla.

3 Establezca el peso en la pantalla.

4 Presione **Start** (Inicio) para comenzar a descongelar.

Cómo detener la cocción

1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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 del horno durante el tiempo de detección. 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

1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Sensor Cook (Sensor de cocción).

2 Presione una categoría para filtrar las opciones.

3 Toque **Start**.

- Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y, en la pantalla, aparece **END OF Cooking** (Fin de cocción).

Cómo detener la cocción

1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Conv. Bake (Horneado por convección).
2. Ajuste la temperatura. Gire la perilla de temperatura en sentido horario/antihorario, deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.
3. Si lo desea, configure el tiempo de cocción
4. Presione **Start** (Inicio). El horno comienza a precalentar.
5. Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla.
6. Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
7. Cuando termina el tiempo de cocción configurado, suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

Cómo cambiar la configuración del horneado por convección

1. Presione Edit (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración.
3. Presione Start (Inicio).

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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 (Asado)

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

Configuración de la función Asado

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Broil (Asado).
2. Configure el tiempo de cocción en la pantalla.
3. Toque **Start**. El horno comienza a calentar.

Cómo cambiar la configuración de asado

1. Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla **Cook Settings** (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración.
3. Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

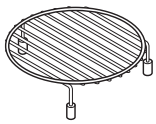
1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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 1 a 4. 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 carne asada, pollo asado, verduras asadas, pizza congelada, pasteles, tartas y panes.

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Speed Cook (Cocción rápida).
2. Presione **SPEED CONVECTION** (Convección rápida).
3. Configure el nivel de potencia en la pantalla.
4. Ajuste la temperatura. Gire la perilla de temperatura en sentido horario/antihorario, deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.
5. Configure el tiempo de cocción. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para configurar el tiempo de cocción.
6. Toque **Start**. El horno comienza a calentar.

Configuración de la función Asado rápido

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

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Speed Cook (Cocción rápida).
2. Presione **Speed Broil** (Asado rápido).
3. Configure el nivel de potencia en la pantalla.
4. Configure el tiempo de cocción en la pantalla.
5. Toque **Start**. El horno comienza a calentar.

Cómo cambiar la configuración de cocción rápida

1. Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla **Cook Settings** (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración.
3. Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

Cocción automática

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

Configuración de la función Cocción automática

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Cocción automática.
2. Presione una **categoría** para filtrar las opciones.
3. Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
4. Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios.
5. Presione **Start** (Inicio).

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.
2. Bagel (congelado)	1, 2-3 bagels	Bandeja de metal	Congelada	
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.
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. 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	
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	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	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	Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.
11. Pizza congelada (masa regular)	Individual (6″) Regular (12″)	Bandeja de metal	Congelada	
12. Palitos salados congelados	1, 2, 3-4 pretzels	Bandeja de metal	Congelada	
13. Verdura congelada	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 congelado	1-2, 3-4, 5-6 trozos	Bandeja de metal	Congelada	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	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. 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** Carne molida: 800 g Huevo (temp. del refrigerador): 115 g Sal: 2 g **Cocción** Coloque la mezcla de carne en un recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas de 9 x 5 pulgadas.
18. Nachos	1-3, 4-6 porciones (8 c/u -1 porción)	Bandeja de metal	Ambiente	
19. Avena	1, 2 porciones	Tazón grande apto para microondas sobre la bandeja de vidrio	Ambiente	**Ingredientes** (1 poción / 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 **Cocción** Combine agua o leche, sal y avena en un tazón grande apto para microondas. Cubra con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.
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. 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** (1 poción / 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 **Cocción** Combine agua o leche, sal y quinoa en un tazón grande apto para microondas. Cubra con envoltura plástica ventilada. Después de cocinar, deje reposar por 3 minutos.

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. 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	**Ingredientes** [illegible]
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. Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.
25. Salchicha	1-6 , 7-14 salchichas	Bandeja de metal	Refrigerada	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. 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. Dé vuelta la comida cuando suene la alarma.
28. Verdura enlatada	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. Después de cocinar, revuelva y deje reposar por 3 minutos.

	½ taza	1 taza
Arroz	½ taza (96 g)	1 taza (192 g)
Agua	1 taza (230 g)	2 tazas (460 g)
Sal	Opcional	

Cocción
Cubra con envoltura plástica ventilada.
Después de cocinar, deje reposar por 5-10 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

1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Soften/Melt (Ablandar/Derretir).

2 Presione **SOFTEN** (Ablandar).

3 Configure el tipo de comida en la pantalla.

4 Establezca el peso en la pantalla.

5 Toque **Start**.

- Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y, en la pantalla, aparece **END OF Cooking** (Fin de cocción).

Cómo detener la cocción

1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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	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	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. 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

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Soften/Melt (Ablandar/Derretir).
2. Presione **MELT** (Derretir).
3. Configure el tipo de comida en la pantalla.
4. Establezca el peso en la pantalla.
5. Toque **Start**.
   - Cuando termina el tiempo de cocción, suena una melodía y, en la pantalla, aparece **END OF Cooking** (Fin de cocción).

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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	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	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. 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. 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	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. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Warm** (Calentar).
2. Seleccione el nivel de temperatura: Baja, Media o, Alta.
3. Seleccione el tipo: esponjoso, crujiente.
4. Toque **Start** para comenzar a calentar.

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Proof** (Leudar).
2. Toque **Start** para comenzar con el leudado.

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Popcorn (Palomitas de maíz).
2. Toque **Start**.
   La función Palomitas de Maíz se inicia.

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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 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

NOTA

- La temperatura registrada por un termómetro de horno puede diferir de la temperatura del horno real.
- 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.

Luz del Horno Inferior

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

1. Presione **Lower Light** (Luz inferior) para encender o apagar la luz del horno inferior.

Uso de los estantes resistentes del horno

Los estantes tienen un borde trasero doblado hacia arriba que evita que se salgan por completo de la cavidad del horno.

PRECAUCIÓN

- Vuelva a colocar 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 la base del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes solo cuando el horno esté frío.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, podrían dañarse.

Extracción de los estantes

1. Con los guantes para horno puestos, sujete el estante.
2. Tire de él hacia afuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
3. Levante el frente del estante.
4. Retírelo.

Colocación de los estantes

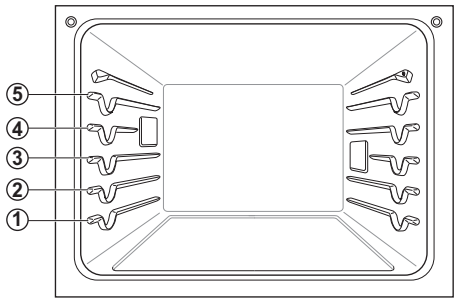
1. Con los guantes para horno puestos, coloque el extremo del estante sobre el soporte.
2. Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
3. Empújelo hacia adentro.
4. Verifique que haya quedado bien colocado.

Colocación de estantes y bandejas

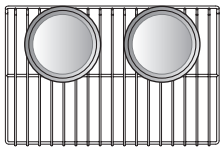
Si cocina en dos estantes:

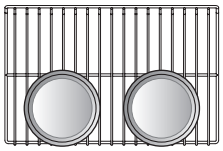
Coloque los estantes estándar del horno en las posiciones 2 y 4.

Coloque los recipientes como se muestra a continuación. Si hornea en más de una bandeja, colóquelas de modo tal que cada una tenga un espacio libre de 1" a 1, como mínimo, a su alrededor.

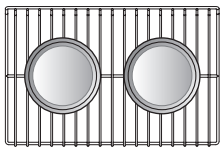


Horneado en varios estantes


(Posición 2)


(Posición 4)

Horneado en un solo estante



Tipo de alimento	Posición del estante
Bizcocho liviano, pasteles congelados	3
Pasteles savarín o budines	2
Galletas, muffins, brownies, galletitas, cupcakes, pasteles en capas, tartas	3
Estofados	2
Pavo, rostizados o cordero	1
Pizza congelada	3
Pollo rostizado	2

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

Ventilación del horno

- Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras.
- No bloquee la abertura de ventilación en la parte inferior del horno.
- Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformarlos o derretirlos.
- Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.

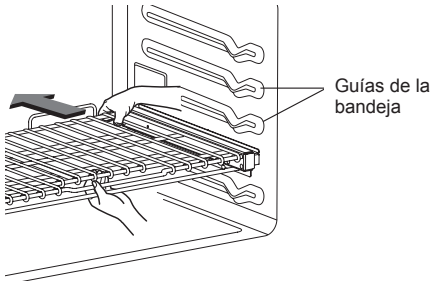
Uso de los estantes deslizantes del horno

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

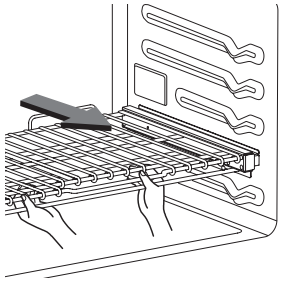
Instalación de los estantes deslizantes

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

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



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



Extracción de los estantes deslizantes

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

2 Una vez que se libere del tope, levante la parte trasera del estante y tire de él y del marco para sacarlos entre las guías.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, coloque los estantes del horno en la ubicación deseada antes de encenderlo.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre la base del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.

Hornear

Utilice BAKE (HORNEAR) 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 del modo BAKE (HORNEAR)

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Bake** (Hornear).
2. Configure la temperatura del horno. Gire la perilla de temperatura en sentido horario/antihorario, deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico ▦ para ingresar directamente los números.
3. Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
4. Presione **Start** (Inicio). El horno comienza a precalentar.
5. Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
6. Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
7. Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

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

Cambiar la configuración de cocción

1. Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración utilizando el teclado numérico o la función de deslizamiento.
3. Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

NOTA

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

Sugerencias de horneado

Siga la receta o las directivas de cocción de alimentos por convección para establecer la temperatura, el tiempo de horneado y la posición del estante. El tiempo y la temperatura de horneado variarán según los ingredientes, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.

- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben colocarse en un solo estante con al menos 1" a 1$^1/_2$" de espacio para que pase el aire entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), de vitrocerámica templada, de 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 quedarán más dorados. Los recipientes con aislamiento prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

NOTA

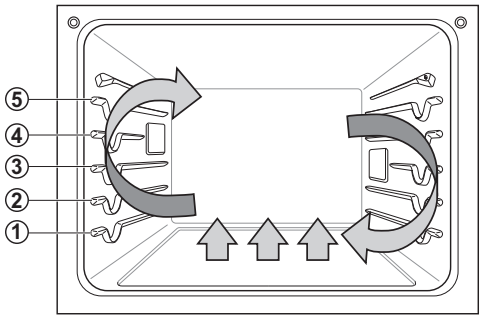
La base del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada.
Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una placa para horno sobre el estante que está debajo de la que está usando para cocinar.

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 la porcelana esmaltada y se deben limpiar de inmediato.

Modos de convección

El horneado por convección y el rostizado por convección utilizan un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción pareja y excelentes resultados, ya sea que se cocine en un solo estante o en varios.

Los dos modos por convección en los que se puede programar el horno para que cocine a temperaturas entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350°F (175°C).



Utilización de la convección

1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Conv. Bake (Hornear por convección) o Conv. Roast (Asar por convección).

2 Configure la temperatura. Gire la perilla de temperatura en sentido horario/antihorario, deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico ▦ para ingresar directamente los números.

3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.

4 Presione **Start** (Inicio). El horno comienza a precalentar.

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

6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.

7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

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

Cambiar la configuración de cocción

1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).

2 Ajuste la configuración utilizando el teclado numérico o la función de deslizamiento.

3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea y rostiza 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.

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, galletitas y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y galletitas 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 de horneado por convección con un solo estante, coloque el estante deslizante en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes deslizantes en las posiciones 2 y 4 (para dos estantes).
- La cocción en varios estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins resultan mejores cuando se usan varios estantes.

Rostizado por convección

La función para rostizar por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. Combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y los sabores. Los alimentos 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.

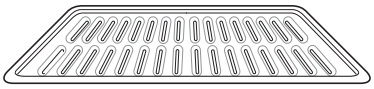
NOTA

Los quemadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta. Pulse **Stop** (Detener) en la pantalla o gire la perilla de modo Oven (Horno) hacia la posición **OFF** (APAGADO) para cancelar el horneado por convección y el asado por convección en cualquier momento.

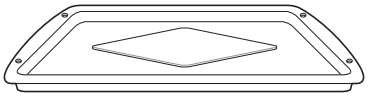
Sugerencias para rostizar por convección

Use una asadera con rejilla al preparar carnes para rostizar por convección, rostizado con RapidHeat y para asar. 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 o 2. Consulte la sección "Colocación de estantes y bandejas".
2. Coloque la rejilla en la asadera.
3. Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla



Asadera

PRECAUCIÓN

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

RapidHeat Roast+

La función RapidHeat Roast (Rostizado RapidHeat) está diseñada para rostizar aves. La combinación de calor intenso de las hornallas superiores e inferiores y el aire caliente de los quemadores traseros logra alimentos más crocantes y tiempos de cocción más breves. El rostizado RapidHeat es especialmente bueno para aves de tamaño mediano (alrededor de 1,5 kg [3,3 lb]).

La función RapidHeat Roast+ utiliza vapor para asar aves y dejarlas más doradas.

NOTA

- El tiempo de cocción recomendado es de 55~65 minutos para el horno para un pollo entero con un peso de 3,3 lb.
- Ajuste el tiempo de cocción según el peso del ave.
- Coloque el estante del horno en la posición 2.
- La función de RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat) está diseñada para reducir el tiempo de cocción. No es necesario precalentar.
- Esta función está optimizada para cocinar aves, de modo que la temperatura no se puede ajustar.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función de RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat) rápido.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, presione OK (ACEPTAR) para ejecutar la función Descaling (Descalcificación).
- Cuando la temperatura aumenta en el horno puede que no sea visible el vapor.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de cocinar al vapor. El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor, se ejecutará la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Configuración de la función RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat)

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **RapidHeat Roast+**.
2. Presione **Start** (Inicio).
3. Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat).
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar la configuración de cocción

1. Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración utilizando el teclado numérico o la función de deslizamiento.
3. Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

Asar

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

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

PRECAUCIÓN

- NO utilice una rejilla sin una asadera. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- NO cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para capturar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego.
  - La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.

NOTA

Este horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, se puede configurar la función Broil, pero en la pantalla aparece **DOOR OPEN**. Cierre la puerta para iniciar la función Broil. Si abre la puerta durante el asado, el quemador del asador se apagará después de 5 segundos. El asador se enciende automáticamente una vez que se cierra la puerta.

Configuración del modo BROIL (ASADO)

1. Coloque los alimentos en la asadera con rejilla.
2. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Broil** (Asado).
3. Deslícese por las opciones para configurar la temperatura deseada: Baja, Media o Alta. Si lo desea, deslícese para configurar un tiempo de cocción.
4. Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
5. Presione **Start** (Inicio). Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. La puerta del horno debe estar cerrada durante la función de asado.
6. Deje que el horno se precaliente aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.
7. Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
8. Presione **STOP** (DETENER) para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.

Cómo cambiar la configuración de asado

1. Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración.
3. Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener el asado

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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 sellado 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 horno comunes.
2. NUNCA utilice una asadera que no esté bien limpia y a temperatura ambiente antes de comenzar a cocinar.
3. SIEMPRE haga funcionar el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación mientras asa.
4. Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los residuos de comidas anteriores se pueden quemar o encender.
5. 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.
6. Si hay una cantidad significativa de humo con cualquier alimento, considere las siguientes opciones:
   - Bajar el asador a la configuración LO (Bajo).
   - Bajar el estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
   - Utilizar la configuración del asador en modo HI (Alto) para lograr el nivel de sellado que desea y luego cambiar a la configuración LO (Bajo) de la función Asar o cambiar a la función BAKE (HORNEAR).
7. Generalmente, los cortes de carne y pescados más grasos siempre producirán más humo que los alimentos más magros.
8. Siga las recomendaciones de configuración para asar y las pautas de cocción del cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

NOTA

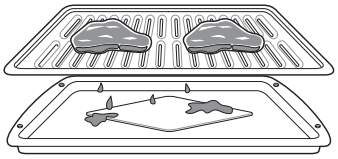
Los quemadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta. Pulse **Stop** (Detener) en la pantalla o gire la perilla de modo Oven (Horno) hacia la posición **OFF** (APAGADO) para cancelar el modo Broil (Emparrillar) en cualquier momento.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.
La siguiente guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador.

NOTA

Siempre use una asadera con rejilla cuando ase.



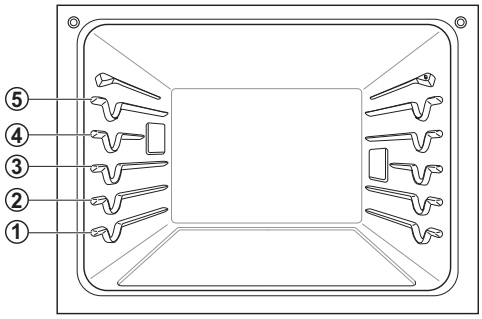


Tabla de recomendaciones para asar

Alimento	Cantidad o espesor	Posición del estante	Tiempo del primer lado (min.)	Tiempo del segundo lado (min.)	Comentarios
Carne molida	450 g (1 lb) (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	5	4-6	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne de vaca Poco cocidos Cocción media Bien cocido Poco cocidos Cocción media Bien cocido	 1" de espesor 450 g a 680 g (1 a 1-1/2 lb) 1-1/2" de espesor 900 g a 1100 g (2 a 2-1/2 lb)	 4 4 4 4 4 4	 6 7 8 10 12 14	 2–3 2–3 3–4 4–6 4–8 8–10	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda sellar en una sartén. Quitar la grasa.
Pollo	1 corte entero de 900 g a 1100 g (2 a 2-1/2 lb), dividido a lo largo 2 pechugas	3 3	20 20	6–8 6–10	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. cada una	3	12-14	No voltee.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2” de espesor	4 o 5	5-6	3–4	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Lonjas de jamón (precocidas)	1/2” de espesor	4	5	3–5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1-1/2" o para jamón casero.
Chuletas de cerdo Bien cocido	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) aproximadamente 450 g (1 lb)	4 o 5 4 o 5	7 9-10	6–8 7–9	Quitar la grasa.
Chuletas de cordero Cocción media Bien cocidas Cocción media Bien cocidas	 2 (1” de espesor) aproximadamente 10 a 12 oz. 2 (1-1/2" de grosor) aproximadamente 450 g (1 lb)	 4 4 4 4	 6 8 11 13	 4–6 7–9 9 9–11	Quitar la grasa.
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aproximadamente 450 g (1 lb)	4 o 5 4 o 5	8 9	3–4 4–6	Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.

Consejos para asar

Carne de vaca

- 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 la configuración Medium (Medio) y siempre ase el lado de la piel al final.
- 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.

Calentar

El modo WARM (CALENTAR) mantiene una temperatura del horno de 93 °C (200 °F) o menos. Utilice el modo Warm (Calentar) para mantener los alimentos cocidos a temperatura ambiente por hasta tres horas después de finalizado el ciclo de cocción. No utilice el modo Warm (Calentar) para tratar de cocinar alimentos o recalentar alimentos fríos.

Configuración del modo WARM (CALENTAR)

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Warm** (Calentar).
2. Deslícese por las opciones para configurar la temperatura deseada: Baja, Media o Alta. Si lo desea, deslícese para configurar un tiempo de funcionamiento.
3. Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
4. Presione **Start** (Inicio). Si el tiempo de funcionamiento está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla.
5. Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
6. Presione **STOP** (DETENER) para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

NOTA

- La función warm (calentar) tiene tres niveles de temperatura:
  Alta=93,3 °C (200 °F), Media=76,7 °C (170 °F), Baja= 60 °C (140 °F)

NOTA

- La función WARM (CALENTAR) tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la utilice para bajar la temperatura de los alimentos.

Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.

Cómo cambiar la configuración de la función Warm (Calentar)

1. Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración como desee.
3. Presione **Start** (Inicio).

Cancelación de la función Warm (Calentar)

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

Leudar

La función Proof (Leudar) mantiene el horno cálido para favorecer el leudado de la masa con levadura antes del horneado.

NOTA

Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con un film plástico. (Puede que el plástico deba quedar sujetado debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo sople).

Configuración del modo PROOF (LEUDAR)

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

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Proof** (Leudar).
2. Deslícese por los números para configurar un tiempo de leudado o presione el teclado numérico para ingresar el número directamente.
3. Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
4. Presione **Start** (Inicio). El tiempo restante de leudado aparece en la pantalla.
5. Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

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

Cancelación de la función Proof (Leudar)

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

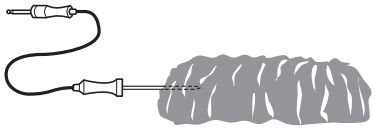
NOTA

- 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 WARM (CALENTAR) para mantener calientes los alimentos. El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 52 °C (125 °F). La pantalla presentará un mensaje de **OVEN IS HOT** (HORNO CALIENTE).

Sonda

La sonda mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No se debe utilizar durante el asado, la cocción al vacío, el mantenimiento de vapor, el rostizado con RapidHeat+, la autolimpieza, la limpieza rápida, el modo calentar o leudar. Siempre desconecte y extraiga la sonda del horno cuando retire la comida. Antes de usarla, 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 (Asar), Self Clean (Autolimpieza), SpeedClean™, Warm (Calentar) o Proof (Leudar).
- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cuadro de ubicación recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de alimentos	Ubicación de la sonda
Carne molida y mezclas de carne	Pastel de carne	Inserte en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Carne fresca de vaca, ternera, cerdo	Bistecs, rostizados, chuletas	Inserte en la parte más gruesa, lejos del hueso, la grasa y el cartílago
Aves	Pollo o pavo entero	Inserte en la parte más gruesa del muslo, evitando el hueso
	Pechugas o rostizados de ave	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en ave)	Inserte en la parte más gruesa del plato
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	Inserte en la parte más gruesa, lejos del hueso, la grasa y el cartílago
	Jamón fresco (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Sobras y estofados	Sobras	Inserte en la parte más gruesa del plato
	Estofados	
Mariscos	Pescado entero	Inserte en la parte más gruesa del pescado
	Filetes de pescado (lateral del pescado)	
	Bistecs o porciones de pescado	

Cómo utilizar la función Meat Probe (sonda para carne)

1 Inserte la sonda en el alimento.

2 Conecte la sonda al conector hembra del horno. Aparecerá en la pantalla la leyenda "Probe is connected" (La sonda está conectada) y aparecerá el ícono de la sonda en la parte superior de la pantalla.

3 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo de cocción adecuado.

4 Configure la temperatura del horno. Gire la perilla de temperatura en sentido horario/antihorario, deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente. La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C).

5 Si lo desea, configure el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración adicional.

6 Presione **Start** (Inicio). Si se ha configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.

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

NOTA

Calcular el tiempo de cocción total por peso ya no es necesario cuando se utiliza esta función. Se recomienda consultar la siguiente tabla para configurar la temperatura de la sonda.

PRECAUCIÓN

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

Cómo cambiar la temperatura de la sonda durante la cocción

1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).

2 Ajuste la configuración como desee.

3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

NOTA IMPORTANTE

Pulse Stop (Detener) en la pantalla o gire la perilla de modo Oven (Horno) hacia la posición OFF (APAGADO) en la pantalla en cualquier momento para cancelar un ciclo de cocción. Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarla.

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 pinzas para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**

NOTA

- La sonda para carne no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat+), Self Clean (Autolimpieza), SpeedClean™, Calentar o Leudar.
- Mientras la sonda para carne está en funcionamiento, la función SpeedClean™ no responde.

Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de alimentos	Temperatura interna objetivo	Punto de cocción deseado
Carne molida y mezclas de carne	Pastel de carne	71 °C (160 °F)	
	Albóndigas	74 °C (165 °F)	
Carne fresca de vaca, ternera, cerdo	Alimentos rostizados	63 °C (145 °F)	Poco cocido: 49 °C (120 °F) Poco cocido a medio cocido: 52 °C (125 °F) Medio cocido: 54 °C (130 °F) Medio cocido a bien cocido: 57 °C (135 °F) Bien cocido: 60 °C (140 °F)
Aves	Pollo o pavo entero	74 °C (165 °F)	
	Pechugas o rostizados de ave		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	63 °C (145 °F)	Bien cocido: 77 °C (170 °F)
	Jamón fresco (crudo)		Bien cocido: 71 °C (160 °F)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	60 °C (140 °F)	
Sobras y estofados	Sobras	74 °C (165 °F)	
	Estofados		

Mis recetas

Para menús de cocción de uso frecuente, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tarjeta de recetas.

Cómo crear mis recetas

- Cuando combina dos o más modos de cocción, debe configurar un tiempo de cocción o la temperatura de la sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función Probe no se puede utilizar con los modos Broil, Sous Vide, RapidHeat Roast +, Warm y Proof.

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo My Recipes (Mis recetas)
2. Oprima **Create** para crear una nueva tarjeta de receta.
3. Seleccione un primer modo de cocción enumerado en la pantalla y configure la temperatura de cocción deseada.
4. Presione **Set Cook Time** (Configurar tiempo de cocción) o **Set Probe** (Configurar sonda).
5. Si no hay fases de cocción adicionales, presione **Done** (Listo). Para agregar otra fase de cocción, configure un tiempo de cocción o temperatura de sonda para la primera fase. Luego presione **Add Cook** Stage (Añadir fase de cocción).
6. Repita los pasos 3-5 hasta que se hayan ingresado las fases de cocción deseadas. Luego presione **Done** (Listo).
7. Ingrese un nombre para su receta utilizando el teclado y presione **Save** (Guardar).
8. El nombre de la receta se agrega al menú My Recipes (Mis recetas).

NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para agregar una temperatura de sonda, recuerde retirarla.
- 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.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, presione OK (ACEPTAR) para ejecutar la función Descaling (Descalcificación).
- El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 52 °C (125 °F).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo de prueba solo se puede configurar como etapa única, no como parte de una cocción de múltiples etapas.

Cómo editar mis recetas

- La función Edit (Editar) no puede agregar o eliminar fases de cocción a una receta. Solo se puede modificar la temperatura del horno, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo My Recipes (Mis recetas)
2. Seleccione la receta a editar y luego presione el ícono del lápiz en la parte inferior izquierda de la pantalla.
3. Edite las configuraciones para la primera fase de cocción y presione **Done** (Listo) para proceder a la siguiente fase, si es que existe.
4. Edite la siguiente fase de cocción, presione **Done** (Listo) y continúe por todas las fases de cocción en la misma manera.
5. Una vez que se haya editado la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o mantenga el nombre anterior. Luego presione **Save** (Guardar).

Cómo eliminar mis recetas

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo My Recipes (Mis recetas)
2. Seleccione la receta y luego presione el ícono del bote de basura en la parte inferior izquierda de la pantalla.
3. Presione **Yes** (Sí).

Cocción automática

La función Auto Cook (Cocción automática) ofrece orientación para cocinar alimentos o platos que pueden ser inusuales. Contiene programas preconfigurados para cocinar muchos alimentos populares, con recomendaciones sobre precalentamiento, accesorios y posición de los estantes para lograr resultados óptimos.

Configuración de la función Cocción automática

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Cocción automática.
2. Presione una categoría para filtrar las opciones.
3. Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
4. Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
5. Presione **Start** (Inicio).

Guía del cocción automática

- Precaliente el horno para la mayoría de los elementos.
- Precaliente por 5 minutos cuando tenga que asar.
- Si va a utilizar la sonda, insértela luego del precalentamiento.

NOTA

- Cuando cocine cortes de carne delgados, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda se inserta de forma incorrecta, el horno podría apagarse demasiado pronto. Consulte la sección "Sonda de temperatura" para ver instrucciones.

Categoría	Menú			Accesorios/recipientes	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos
Carne	Carne de vaca	Solomillo de vaca	Poco cocido	Rejilla sobre la asadera	2	30~60
			Poco cocido a medio cocido	Rejilla sobre la asadera	2	35~65
			Cocción media	Rejilla sobre la asadera	2	40~70
			Medio cocido a bien cocido	Rejilla sobre la asadera	2	45~75
			Bien cocido	Rejilla sobre la asadera	2	50~80
		Estofado		Recipiente apto para horno con tapa	2	50~80
		Rosbif	Poco cocido	Rejilla sobre la asadera	2	40~70
			Poco cocido a medio cocido	Rejilla sobre la asadera	2	45~75
			Cocción media	Rejilla sobre la asadera	2	50~80
			Medio cocido a bien cocido	Rejilla sobre la asadera	2	55~85
			Bien cocido	Rejilla sobre la asadera	2	60~90
		Asado estilo inglés (London Broil)	Poco cocido	Rejilla sobre la asadera	5	3~10 + 3~10
			Poco cocido a medio cocido	Rejilla sobre la asadera	5	5~15 + 3~10
			Cocción media	Rejilla sobre la asadera	5	5~15 + 5~10
			Medio cocido a bien cocido	Rejilla sobre la asadera	5	8~15 + 5~10
			Bien cocido	Rejilla sobre la asadera	5	10~15 + 8~15
		Bistec	Poco cocido	Rejilla sobre la asadera	5	3~10 + 3~10
			Poco cocido a medio cocido	Rejilla sobre la asadera	5	5~15 + 3~10
			Cocción media	Rejilla sobre la asadera	5	5~15 + 5~10
			Medio cocido a bien cocido	Rejilla sobre la asadera	5	8~15 + 5~10
			Bien cocido	Rejilla sobre la asadera	5	10~15 + 8~15
		Marinado de ternera		Rejilla sobre la asadera	3	20~50
		Pastel de carne		Fuente alargada	2	40~60
	Cerdo	Nalga de cerdo		Cazuela	2	60~90
		Chuletas de cerdo		Rejilla sobre la asadera	4	30~50
		Lomo de cerdo		Rejilla sobre la asadera	2	50~80
		Solomillo de cerdo		Rejilla sobre la asadera	2	20~40
	Cordero	Costillas		Rejilla sobre la asadera	2	10~30
		Pata de cordero sin deshuesar		Rejilla sobre la asadera	4	20~40
	Ternera	Lomo de ternera		Rejilla sobre la asadera	2	80~100
		Chuletas de ternera		Rejilla sobre la asadera	5	4~15 + 3~10
		Arrollado de carne de ternera		Rejilla sobre la asadera	2	50~70
		Costillar de ternera		Rejilla sobre la asadera	2	50~80
		Solomillo de ternera		Rejilla sobre la asadera	2	50~80
Pescados	Filete de pescado			Fuente para horneado	4	10~15
	Entero			Fuente para horneado	4	15~30
	Camarones			Rejilla sobre la asadera	5	5~15
	Colas de langosta			Rejilla sobre la asadera	4	20~30
	Bistec	Salmón	Poco cocido	Fuente para horneado	4	15~20
			Poco cocido a medio cocido	Fuente para horneado	4	20~25
			Bien cocido	Fuente para horneado	4	15~30
Aves	Pollo	Patas y muslos		Fuente para horneado	4	20~40
		Alas (frescas)		Rejilla sobre la asadera	5	8~20
		Alas (congeladas)		Rejilla sobre la asadera	4	20~40
		Pechugas		Fuente para horneado	4	20~40
		Supremas		Cazuela	4	20~30
		Entero		Rejilla sobre la asadera	2	60~80
	Pavo entero			Rejilla sobre la asadera	2	150~240
Guisados y estofados	Lasaña (fresca)			Fuente para horneado	3	50~70

Categoría	Menú		Accesorios/recipientes	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos
Pizza	A la piedra congelada		Directamente sobre el estante	3	10~20
			Sobre una bandeja para pizza	3	10~20
			Sobre una piedra para pizza	3	10~20
	De molde congelada		Directamente sobre el estante	3	10~20
			Sobre una bandeja para pizza	3	10~20
			Sobre una piedra para pizza	3	10~20
	Casera		Directamente sobre el estante	3	10~20
			Sobre una bandeja para pizza	3	10~20
			Sobre una piedra para pizza	3	10~20
Postres	Brownies		Fuente para horneado	3	30~40
	Cheesecake		Molde para pastel	3	60~70
	Pastel de frutas	Tarta entera	Molde para tarta	3	25~45
		Solo base congelada precocida	Molde para tarta	3	20~40
	Tarta de frutas		Molde para tartas	3	20~40
	Pasteles	Pastel en capas	Molde para pastel	3	25~45
		Bizcochuelo liviano (angel food)	Molde para pastel	3	30~40
	Muffins/Cupcakes		Molde para muffins	3	20~30
	Hojaldre		Placa para horno	3	20~40
	Galletas	Bandeja simple	Placa para horno	3	15~20
		Bandeja múltiple	Placa para horno	2+4	20~28
	Bizcochos/Escones		Placa para horno	3	10~20
	Suflés		Recipiente para suflés	2	60~80
Otros	Leudar		Recipiente apto para horno con tapa	3	30~40
	Secado/Deshidratado (frutas o verduras)		Placa para horno	3	120 ~ 480
	Rostizado lento		Rejilla sobre la asadera	2	120 ~ 240

Función de vapor

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

El horno ofrece 3 métodos de cocción al vapor: Gourmet Steam (al vapor estilo gourmet), SousVide (cocción al vacío y Steam Combi (combinación de vapor).

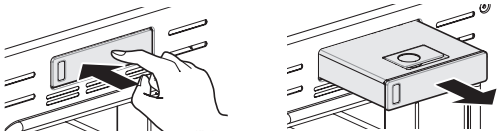
PRECAUCIÓN

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

Cómo usar el tanque del alimentador de vapor

El tanque de inyección de vapor está ubicado sobre la cavidad del horno.

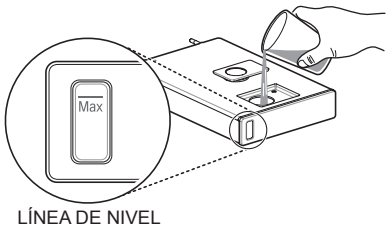
1 Empuje suavemente el frente del tanque del alimentador de vapor para deslizarlo hacia afuera.



2 Retire el tanque y colóquelo sobre una superficie plana.

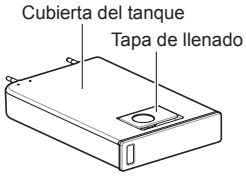
3 Retire la cubierta del tanque o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la carcasa del tanque.

4 Llene el tanque hasta la línea máxima ubicada en el frente del mismo. Utilice agua filtrada y ablandada, si es posible. El agua dura puede obstruir el generador de vapor más rápidamente con acumulación de sarro.



LÍNEA DE NIVEL MÁXIMO

5 Vuelva a colocar la cubierta o cierre la tapa de llenado.



PRECAUCIÓN

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

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

7 Deslice el tanque en la ranura hasta que haga un clic.

Modo Steam-Combi

El modo Steam-Combi calienta los alimentos gradualmente, utilizando los quemadores del horno y el calor húmedo del vapor. Es posible programar el horno para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (100 °C) y 550 °F (285 °C). Preconfigure las opciones de temperatura inicial a 350 °F (175 °C).

Configuración del modo Steam-Combi

1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Steam Cook (Cocinar al vapor).

2 Presione **Steam-Combi** en la pantalla.

3 Seleccione la temperatura y el nivel de vapor deseados: Baja, Media o Alta.

4 Si lo desea, deslícese para configurar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.

5 Presione **Start** (Inicio).

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

Una vez que se inicia la función Steam-Combi, un indicador en la pantalla muestra el estado de la función de vapor.

Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo Steam-Combi. Si el agua del tanque se agota durante la cocción, suena una alarma y aparece un cartel en la pantalla. El horno continúa cocinando sin vapor.

NOTA

- Recuerde vaciar el tanque del alimentador de vapor después de usarlo.
- Cuando la temperatura aumenta en el horno puede que no sea visible el vapor.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

1. Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración como desee.
3. Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción al vapor

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

Cocción al vapor al estilo gourmet

Obtenga excelentes resultados utilizando las recetas de cocción al vapor preconfiguradas, que incluyen recomendaciones de accesorios y la posición de los estantes.

Configuración de la función Gourmet Steam (cocción al vapor al estilo gourmet)

1. Gire la perilla de modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Steam Cook (Cocinar al vapor).
2. Presione **Gourmet Steam** (Cocción al vapor al estilo gourmet) en la pantalla.
3. Presione una categoría para filtrar las opciones.
4. Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
5. Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
6. Presione **Start** (Inicio).
7. Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe completamente. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

NOTA

Es normal escuchar ruido de agua hirviendo proveniente del generador de vapor cuando está ejecutando funciones de vapor.

Guía para cocinar al vapor al estilo gourmet

Categoría	Menú		Accesorios/recipientes	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos
Panes	Pan blanco	Casero	Fuente alargada	3	20~50
		Congelado	Fuente alargada	3	20~50
		Precocido	Fuente alargada	3	20~50
	Baguette	Casera	Bandeja para baguette perforada	3	15~35
		Congelada	Bandeja para baguette perforada	3	15~35
		Precocida	Bandeja para baguette perforada	3	15~35
	Pan de pasas con canela		Fuente alargada	3	20~40
	Pan de nuez		Fuente alargada o bandeja perforada	3	40~50
	Pan integral	Casero	Fuente alargada	3	25~45
		Congelado	Fuente alargada	3	25~45
		Precocido	Fuente alargada	3	25~45
	Pan de banana	Casero	Fuente alargada	3	25~50

PRECAUCIÓN

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

Cocción al vacío (Sous Vide)

La cocción al vacío utiliza vapor para cocinar alimentos de modo "lento y suave". Utilícela para cocinar carne, pescado, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas.

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la cocción al vacío. Consulte la guía de cocción para conocer las configuraciones de cocción al vacío recomendadas.

Beneficios de la cocción al vacío

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

Más saludable

En comparación con otros métodos de cocción, el método de cocción al vacío retiene la mayoría de los nutrientes en los alimentos.

Seguro y conveniente

Los tiempos de cocción prolongados utilizados en la cocción al vacío permiten que los alimentos sean pasteurizados. Debido a que los alimentos están envasados al vacío antes de la cocción, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente para guardarlas con facilidad después de la cocción.

Resultados jugosos y tiernos

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

Configuración del modo de cocción al vacío (Sous Vide)

1. Llene el tanque con agua hasta el nivel máximo indicado en el frente del mismo.
2. Coloque el estante resistente en la posición **3** y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.
3. Gire la perilla de modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Steam Cook (Cocinar al vapor).
4. Presione la opción de **Sous vide** (Cocción al vacío) en la pantalla.
5. Seleccione la temperatura deseada.
6. Si lo desea, deslícese para configurar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
7. Presione **Start** (Inicio).
8. Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe completamente. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Cómo cambiar las configuraciones de cocción al vacío

1. Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
2. Ajuste la configuración como desee.
3. Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

1. Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

NOTA

Cuando la temperatura aumenta en el horno puede que no sea visible el vapor.

Guía de cocción al vacío (Sous Vide)

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

		Temp.	Tiempo		
			Mín.	Objetivo	Máx.
Bistec de came de vaca (Poco cocido a medio cocido)	1" de espesor, 400-500 g	57 °C (135 °F)	-	2,5 h	3 h
Pechuga de pollo	120-150 g	65 °C (149 °F)	-	2,5 h	3 h
Salmón	1" de espesor, 200 g	60 °C (140 °F)	-	2 h	2.5 h
Espárragos	80 g/6 unid., 160 g/12 unid.	85 °C (185 °F)	20 min	30 min	45 min

Cocine durante 30 min. o 1 hora más si utiliza carnes de un espesor superior a 1".

Si utiliza cortes de carne más grandes, trócelos para que coincidan con el peso recomendado. Tenga cuidado de no poner los trozos de carne demasiado juntos.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en modelos con Wi-Fi.

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

Funciones de la aplicación LG ThinQ

- **SpeedClean™**
  - Le permite establecer alertas de SpeedClean™, leer la guía de instrucciones, y simular y comparar el consumo de energía cuando se usan SpeedClean™ frente a ciclos de autolimpieza.
  - Esta función solo está disponible para horno inferior.
- **Smart Diagnosis™**
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Configuración**
  - Permite al usuario cambiar la configuración del horno, incluidos el modo de la hora, la luz de la alarma de precalentamiento, el volumen del indicador sonoro, las unidades de la temperatura, la conversión automática a convección, el ajuste del termostato y el idioma.
- **Remote Start (Inicio remoto)**
  - Apague el horno o inicie el precalentamiento del horno de forma remota. Luego de abrir y cerrar la puerta, coloque el selector de modo nuevamente en Remote Start (Inicio remoto) dentro de los 30 segundos.
  - Esta función solo está disponible para horno inferior.
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active las Alertas Push para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
  - Esta función solo está disponible para horno inferior.

NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet o contraseña, borre el electrodoméstico conectado desde la aplicación **LG ThinQ** y conéctelo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

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

Modelos con código QR

Escanee el código QR que trae el producto con la cámara o una aplicación lectora de códigos QR en su teléfono inteligente.

Modelos sin código QR

1. Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store e instálela en su teléfono inteligente.
2. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta actual, o cree una cuenta LG para iniciar sesión.
3. Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG.
   Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el indicador de Wi-Fi en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del 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 el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido alentorno de la red doméstica.

NOTA

- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desenchufe el artefacto y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactivelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz 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 enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.

Inicio remoto

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

Cómo preparar el horno para un inicio remoto

1. Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. No coloque alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno. El Inicio remoto solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.
2. Presione **SETTINGS** (CONFIGURACIÓN) en la parte inferior central de la pantalla. Presione Remote Start (Inicio remoto) en la primera pantalla de Settings (Configuración) y luego seleccione On (Encender). Siga las instrucciones del mensaje emergente que aparece en la pantalla.
3. Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación para teléfonos inteligentes de LG ThinQ para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

- La función de Remote Start (Inicio remoto) se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
  - Si el Remote Start (Inicio remoto) nunca se instaló en la aplicación para teléfonos inteligentes.
  - Si el estado de Remote Start (Inicio remoto) es "ready" (“listo”).
  - Si Remote Start (Inicio remoto) experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El ícono de Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de conexión a la red del electrodoméstico. Si el ícono de Wi-Fi no está encendido, utilice la aplicación para teléfonos inteligentes para seleccionar la red Wi-Fi o para registrar nuevamente el producto.
- Una conexión a Wi-Fi defectuosa podría retrasar la función Remote Start (Inicio remoto).
- Desconecte la sonda si se encuentra instalada.

Función Smart Diagnosis™

Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico. Los modelos equipados con NFC o Wi-Fi pueden también transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación **LG ThinQ**.

NOTA

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

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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

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

1 Toque **Configuraciones**, situado en la parte inferior de la pantalla principal. Deslice hasta la tercera pantalla de ajustes y seleccione **Smart Diagnosis™**. Siga las instrucciones en la pantalla.

NOTA

No presione ningún otro botón ni icono de la pantalla.

2 Toque **Start**.

3 Mantenga el teléfono en su lugar hasta que haya finalizado la transmisión del tono. La pantalla hará un conteo regresivo del tiempo. Una vez que haya finalizado y se hayan detenido los tonos, se mostrará el diagnóstico en la aplicación.

4 Cuando finalicen los tonos, reanude la conversación con el agente telefónico, que lo ayudará a usar la información transmitida.

NOTA

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

Software de código abierto

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

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

Especificaciones del equipo de radio

Tipo	Rango de frecuencia del operación	Potencia de salida (máx.)
LAN inalámbrico	2 400 MHz - 2 472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2 400 MHz - 2 483.5 MHz	

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

Declaración de la FCC

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

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

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

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

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

MANTENIMIENTO

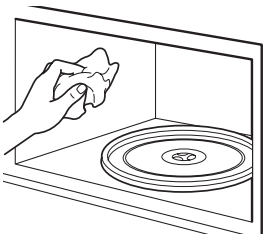
Cuidado del Horno Superior

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.

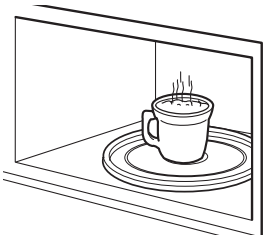
Limpieza del Interior

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.



PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores para hornos, limpiadores químicos abrasivos, lejía, vinagre, esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos para limpiar el horno, ya que pueden dañar permanentemente la superficie del horno.
- No limpie las juntas.

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.

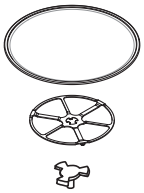
NOTA

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.



ESPAÑOL

Cuidado del Horno Inferior

Self Clean (Autolimpieza)

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

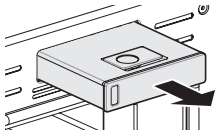
Durante el ciclo Self Clean (Autolimpieza), se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

PRECAUCIÓN

- NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo Self Clean (Autolimpieza), el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que se emanan durante el ciclo Self Clean (Autolimpieza) de cualquier horno.
- NO recubra las paredes del horno, los estantes, la base ni ninguna otra parte 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 del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Póngase junto al horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Antes de comenzar la autolimpieza

- Retire del horno el tanque de agua, los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, cualquier recipiente, el papel aluminio y cualquier otro material.
  Dejar los elementos en el horno podría causar un daño permanente en el interior del mismo.
- Si no retira el tanque de agua del horno, sonará la alarma y el ciclo de Autolimpieza no comenzará.



- 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 que la luz esté apagada.
- La luz del horno no puede encenderse durante un ciclo de autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 260 °C (500 °F) después de que se completa un ciclo de autolimpieza.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo de 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.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo de autolimpieza.

Configuración de la autolimpieza

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

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Configuración 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 todas los estantes y los accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza) y pulse **Self Clean** (Autolimpieza). El horno entra de manera predeterminada en la autolimpieza de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.
3. Seleccione el tiempo de ciclo deseado.
4. Si lo desea, deslícese hasta un grupo de tiempo de inicio retardado o presione el ícono del teclado numérico para ingresar el horario de inicio directamente.
5. Presione Start (Inicio). El tiempo restante o el horario de inicio retardado aparece en la pantalla.
6. Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el ícono 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 del horno permanecerá trabada hasta que baje la temperatura. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

NOTA

Puede que sea necesario cancelar o interrumpir el ciclo de autolimpieza debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función de Self Clean (Autolimpieza), pulse **Stop** (Detener) en la pantalla o gire la perilla de modo Oven (Horno) a la posición **OFF** (APAGADO).

Durante la autolimpieza

- El ciclo de autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las partes metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el ícono del candado . La puerta permanecerá trabada hasta que baje la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

NOTA

- El ciclo de autolimpieza no se puede iniciar si está activa la función Lockout (Bloqueo).
- Una vez que se haya configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se trabará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se liberará 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 autolimpieza retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Después del ciclo de autolimpieza

- La puerta del horno permanecerá trabada hasta que baje la temperatura.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero 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 un poco de aceite vegetal a los estantes y sus soportes 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.

Tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se utiliza durante las funciones de cocción al vapor. Utilice agua blanda y filtrada, si es posible.

NOTA

- Después de utilizar la función al vapor, el tanque del alimentador de vapor debe vaciarse. Para evitar la presencia de bacterias u olores, limpie y seque el tanque del alimentador de vapor después de cada uso.
- No lo lave en un lavavajillas.
- Si el tanque alimentador de vapor no se desliza hacia adentro tan suavemente como debería, limpie el fondo del tanque.

Sarro producido por aguas duras

Si se utiliza agua dura en el tanque del alimentador de vapor, el generador de vapor puede obstruirse con sarro producido por aguas duras. En áreas con agua dura, ejecute la función Descaling (Descalcificación) frecuentemente o utilice agua ablandada.

Limpieza de sarro en la base del horno

Para eliminar los depósitos minerales que quedan en la base del horno después de utilizar el modo de vapor, utilice un paño o una esponja impregnada en vinagre o una solución de ácido cítrico débil. Para la suciedad rebelde o cuando hay mayor cantidad de sarro, utilice la función Descaling (Descalcificación).

Descalcificación

Utilice esta función para eliminar los depósitos blancos que se forman después de que se utiliza el generador de vapor por un largo período de tiempo.

La función Descaling (Descalcificación) se ejecuta por 1 hora y 43 minutos. Saldrá agua del generador de vapor mientras se limpia. Para obtener instrucciones sobre cómo extraer y llenar el tanque del alimentador de vapor, consulte "Cómo usar el tanque del alimentador de vapor".

Configuración de la descalcificación

1. Llene el tanque del alimentador de vapor con una mezcla 20:1 de agua y ácido cítrico. Por ejemplo, utilice 4 cdta. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
2. Inserte el tanque de inyección de vapor en la ranura sobre la cavidad del horno y empújelo hasta quedar ubicado correctamente en su lugar.
3. Gire la perilla del modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza). Presione Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor) y Descaling (Descalcificación) en ese orden.
4. Después de 1 hora y 43 minutos de descalcificación, aparecerá un mensaje emergente en la pantalla. Siguiendo las instrucciones, desagote el tanque y llénelo con agua limpia.
5. Inserte el tanque e inicie la función Rinsing (Enjuague).
6. Una vez que la función Rinsing (Enjuague) esté completa, seque el interior del horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta y deje que el horno se seque completamente.

NOTA

- La función Rinsing (Enjuague) debe completarse incluso si se cancela la función Descaling (Descalcificación).
- Si queda agua en la base del horno después de la descalificación, puede dejar un residuo después de que se use el horno. Para quitar el residuo, vea las instrucciones en "Limpieza de sarro en la base del horno".
- Después de ejecutar la función Descaling, limpie el tanque de alimentación de vapor.

Secado

Esta función extrae restos de agua del generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después del ciclo de cocción al vapor. La función Drying (Secado) también se puede iniciar manualmente si es necesario.

Configuración del secado

1. Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté vacío.
2. Gire la perilla del modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza). Presione Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor) y Drying (Secado) en ese orden.
3. Presione **Start** (Inicio) para comenzar el Secado. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Evaporación

Utilice la función Evaporation (Evaporación) para secar la cavidad del horno después de un ciclo de cocción al vapor. La evaporación se ejecuta durante 12 minutos.

Configuración de la evaporación

1. Gire la perilla del modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza). Presione Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor) y Evaporation (Evaporation) en ese orden.
2. Presione Start (Inicio) para comenzar la Evaporación. El tiempo restante aparece en la pantalla.

SpeedClean™

El nuevo horno de SKS con tecnología de esmalte SpeedClean™ proporciona dos opciones de limpieza para el interior del horno. La función SpeedClean™ aprovecha el nuevo esmalte de SKS para ayudar a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de realizar la limpieza manual.

Si bien la función SpeedClean™ 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 tendrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de autolimpieza, el horno SKS le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

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

BENEFICIOS DE SpeedClean™

- **Ayuda a aflojar la suciedad leve** antes de la limpieza manual
- **SpeedClean™ 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 utilizar SpeedClean™

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
SpeedClean™		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

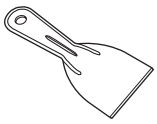
* El ciclo de autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Consejos de limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo SpeedClean™.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos grandes 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 un paño.
- Algunas esponjas que no rayan disponibles en las tiendas locales, como las hechas de espuma de melamina, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- El horno debe estar nivelado para que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo SpeedClean™.
- 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 SpeedClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo SpeedClean™. 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 SpeedClean™

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



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

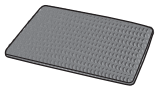
3. Si está limpiando el horno, llene el tanque de inyección de vapor hasta el nivel máximo de llenado con agua.
4. Gire la perilla del modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza). Luego seleccione SpeedClean en la pantalla.
5. Presione Start (Inicio). El tiempo restante aparece en la pantalla.

PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo SpeedClean™. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo SpeedClean™, la base del horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite inclinarse o apoyarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia las cavidades del horno.

6. Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta la posición OFF (APAGADO) para borrar la pantalla y apagar el tono.
7. Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

8 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo SpeedClean™. 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.

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

10 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos SpeedClean™, ejecute el ciclo de 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" para obtener más detalles.

NOTA

- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo SpeedClean™. 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.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno.
  En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Limpieza del Exterior

Superficies pintadas

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

Superficies de acero inoxidable

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

1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.

2 Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.

3 Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.

4 Repita si fuera necesario.

NOTA

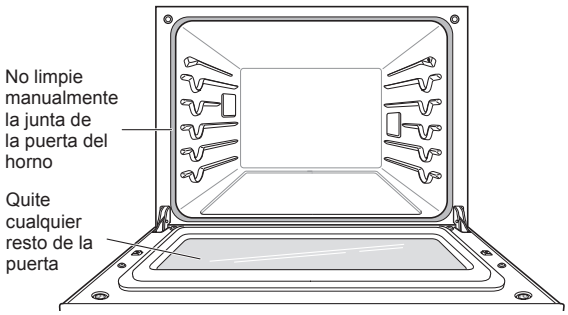
- No utilice esponjas de lana metálica porque rayarán la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Puerta del horno

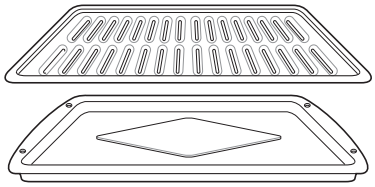
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. NO sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. NO rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- NO use limpiadores para horno, polvos 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 dañarla.



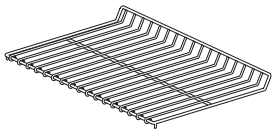
Asadera y rejilla



- No guarde asaderas ni rejillas sucias en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera ni la rejilla en el modo 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 paño 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 ejecutar el ciclo de autolimpieza. Dejarlas en el lugar podría causar decoloración. Si limpia los estantes usando el ciclo de autolimpieza, 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.



Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para hornos.

NUNCA limpie una superficie de porcelana caliente o tibia con una esponja húmeda; podría causar astillamientos o cuarteo (rajaduras pequeñas muy delgadas). Las salpicaduras de alimentos se deberán limpiar cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana y puede quedar una mancha permanente. Cuando esté limpiando una mancha, utilice solo limpiadores o raspadores no abrasivos.

Cómo cambiar la luz del horno

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

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- 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.
- Use guantes mientras cambia la luz del horno. Los fragmentos de vidrio provenientes de bombillas rotas pueden causar riesgos de lesiones.
- Gire suavemente el destornillador mientras cambia la luz del horno. Si aplica más fuerza, el vidrio o el horno podrían romperse.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:

- **Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.**

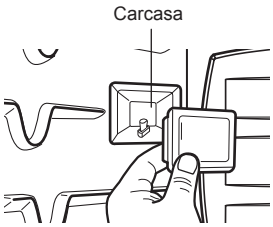
1 Desenchufe el horno o desconecte la energía.

2 Retire los estantes del horno.

3 Deslice un destornillador de hoja plana entre la carcasa y la cubierta de vidrio de la lámpara.

4 Sostenga la cubierta de vidrio de la lámpara con dos dedos para evitar que caiga a la base del horno.

5 Gire suavemente el destornillador para aflojar la cubierta y quitarla.



6 Retire la bombilla del portalámparas.

7 Reemplace la bombilla y presione la cubierta de la luz hasta que se trabe en su lugar.

8 Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.

Extracción y reemplazo de la puerta del horno

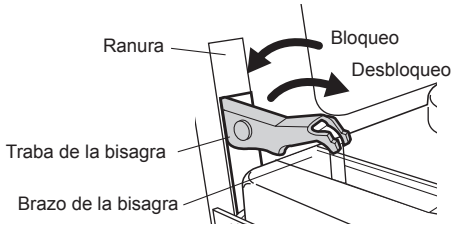
PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- NO levante la puerta de la manija. La manija no está diseñada para soportar el peso de la puerta y se podría romper.
- 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.

Cómo retirar la puerta del horno

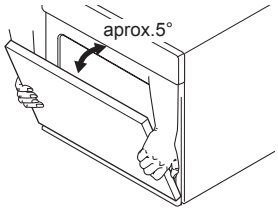
1 Abra totalmente la puerta.

2 Desbloquee las trabas de las bisagras a ambos lados. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



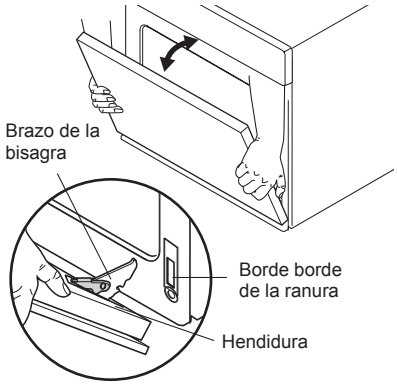
Posición de extracción

5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Cómo colocar la puerta

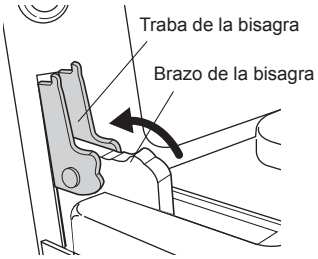
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.

4 Bloquee las bisagras a ambos lados de la puerta. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



Presione las trabas de la bisagra hasta que queden trabadas

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

Mi nuevo horno 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", en la página 19, para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La bandeja de vidrio no se mueve.

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

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

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

¿Qué significa tiempo de reposo?

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

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

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

¿Debo asar con la puerta abierta o cerrada?

Su horno no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si asa con la puerta abierta podría dañar las perillas y la pantalla.

¿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, presione la pantalla para ver el mensaje de desbloqueo emergente. Presione **UNLOCK** (DESBLOQUEAR) durante 3 segundos para cancelar la función de bloqueo. El ícono de candado desaparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla.

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

El ciclo SpeedClean™ 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 SpeedClean™.

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

La función SpeedClean™ 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 SpeedClean™ 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 SpeedClean™ con más agua que ¼ taza (2 oz o 60 ml).

¿SpeedClean™ 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 SpeedClean™?

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

Veo humo que sale de las ventilaciones de cocción de la cocina durante SpeedClean™. ¿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 SpeedClean™, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

¿Con cuánta frecuencia debo usar SpeedClean™?

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

¿Qué se necesita para SpeedClean™?

Un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero.

Antes de llamar al servicio técnico

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

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

Síntomas	Causas / soluciones posibles
El control del horno suena y muestra un error de código F	• El control electrónico ha detectado una falla. Presione cualquier botón y gire cualquier perilla una vez para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla. Borre la pantalla y detenga el pitido. Luego póngase en contacto con un técnico de servicio calificado. CÓDIGO / CAUSA: F-9 — El horno no calienta (horno superior) 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. - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo. • Asegúrese de deslizar el tanque en la ranura hasta que se inserte haciendo un clic.
Sonido de “crujido” o “explosión”	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. - Es normal.
Ruido del ventilador	• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente - Es normal.
El ventilador de convección se detiene.	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal.
La hora visualizada parpadea	• Es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Toque la tecla **Clock** y restablezca la hora, o toque cualquier tecla para detener el parpadeo.
Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza	• Suciedad excesiva. - Coloque ambas perillas del modo Oven (Horno) en la posición OFF (APAGADO) o presione el botón STOP (DETENER). 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 el ciclo de autolimpieza.
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.
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. - Presione el botón **STOP** (DETENER). 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

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

En caso de que su **LG** Horno ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, será reparado o reemplazado por **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
Tres (3) años a partir de la fecha de compra minorista original, o desde la fecha de entrega según la ley aplicable	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	**LG** proporcionará, **de forma gratuita**, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

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

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEDAD 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 RESPOSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños o fallas causadas por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe restringidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daños resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de **LG**.
- Daños o fallos del Producto causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o por utilizar el Producto para fines distintos de lo previsto, o pérdida de agua cuando el Producto no se instaló adecuadamente.
- Daños o fallos del Producto causados por corriente eléctrica o voltaje incorrectos, o códigos de cañería.

- Daños o fallos del Producto causados por el transporte, almacenamiento o manipulación, incluidos rayas, muescas, astillados u otros daños al acabado, a menos que tales defectos se informen en el plazo de una (1) semana a partir de la entrega.
- Daños o fallos del Producto causados por mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos.
- Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por **LG**. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del Producto.
- Daños o fallos del Producto causados por el uso de piezas, componentes, accesorios, productos de limpieza consumibles, u otros productos o servicios no autorizados por **LG**.
- Daños o artículos faltantes con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos “En el estado actual”, “En el sitio actual”, “Con todos sus defectos” o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Productos utilizados de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial) o de forma contraria al manual del usuario del Producto.
- Costos asociados con la remoción y reinstalación del Producto para reparaciones o la remoción y reinstalación del Producto si está instalado en una ubicación inalcanzable o no está instalado de acuerdo con el Manual del propietario del producto.
- Accesorios, componentes extraíbles o partes consumibles (por ejemplo, estantes, compartimentos de la puerta, cajones, filtros de agua o aire, rejillas, bombillas, baterías, etc. según corresponda), excepto las partes internas/funcionales cubiertas por esta garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos comprados para uso residencial dentro de los EE. UU. En Alaska, la garantía no incluye el costo del envío o las visitas del servicio técnico a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta exclusión o limitación podría no corresponder en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado. Para conocer sus derechos legales, consulte en la Oficina de defensa al consumidor local o estatal o al Procurador general de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CONSUMIDOR:

Comprobante de la cobertura de la garantía	**Conserve su factura de compra para probar la fecha de compra.** Se debe presentar una copia de la factura de compra al momento en que se proporciona el servicio de garantía.
Para conocer el Centro de Servicios Autorizados o el Distribuidor de Ventas más cercano, o para obtener asistencia sobre el producto, el servicio al cliente o el mantenimiento	**Llame al 1-855-790-6655** (se atienden llamados las 24 horas, los 365 días del año) y elija la indicación apropiada del menú; o visite nuestro sitio web en www.sksappliances.com O por correo: **LG** Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

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

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a “LG” significan: LG Electronics U.S.A., Inc. sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a “conflicto” o “reclamación” incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

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

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

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

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

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de $25,000.00 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 puede otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por $25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede $25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted puede 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 puede 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 puede 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.

SKS

Customer Information Center

For inquiries or comments, call:
1-855-790-6655 USA
1-888-289-2802 CANADA

Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:
1-855-790-6655 EE.UU.
1-888-289-2802 CANADÁ

Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, ou appelez :
1-855-790-6655 ÉTATS-UNIS
1-888-289-2802 CANADA