en-us_main.book.book Page 1 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

LG
Life's Good

Scan to see the online manual.

OWNER'S MANUAL

WALL OVEN

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

ENGLISH

WDEP9427*

MFL51224547
Rev.03_021023

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
- 4 Safety Messages

4 WARNING
- 4 Installation
- 5 Operation
- 5 Maintenance
- 6 Risk of Fire and Flammable Materials

6 CAUTION
- 6 Operation
- 7 Maintenance

8 PRODUCT OVERVIEW

8 Product Features
- 8 Exterior / Interior
- 8 Accessories

10 OPERATION

10 Operating Control Panel
- 10 Control Panel Features
- 11 Energy Saving Tips

11 Changing Settings
- 11 Clock
- 11 Timer On/Off
- 12 Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Temperature, Display Language, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)
- 13 Control Lock
- 13 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 14 Cook Time (Timed Cook)
- 15 Sabbath Mode
- 15 Minimum & Maximum Default Settings

16 Operating the Oven
- 16 Before Using the Oven
- 16 Using Standard Oven Racks
- 17 Using Gliding Oven Racks
- 17 Instaview
- 18 Convection Bake and Roast Mode
- 19 Bake Mode
- 20 Recommended Baking Guide
- 20 Broil Mode
- 22 Recommended Broiling Guide
- 24 Frozen Meal
- 25 Warm Mode
- 25 Proof Mode
- 25 Favorite Mode
- 26 Air Fry (Upper Oven Only)
- 27 Recommended Air Frying Guide
- 29 Probe Mode (Upper Oven Only)
- 30 Recommended Probe Guide
- 31 Steam Function (Upper Oven Only)
- 32 Steam Bake and Roast Mode (Upper Oven Only)
- 33 Steam Sous Vide (Upper Oven Only)
- 33 Sous Vide Cooking Guide
- 34 Remote Start Mode

35 SMART FUNCTIONS

35 LG ThinQ Application
- 35 LG ThinQ Application Features
- 35 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance
- 36 RF Module Specifications
- 36 FCC Notice
- 36 Open Source Software Notice Information

37 Smart Diagnosis™ Feature
- 37 Using LG ThinQ to Diagnose Issues
- 37 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

38 MAINTENANCE

38 Cleaning
- 38 Interior
- 38 Exterior
- 39 EasyClean
- 41 Self Clean
- 44 Cleaning the Steam Feeder Tank
- 44 Cleaning Scale on Upper Oven Bottom
- 45 Drying the Upper Oven Interior

45 Periodic Maintenance
- 45 Changing the Oven Light

46 TROUBLESHOOTING

46 FAQs

en-us_main.book.book Page 3 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

46 Frequently Asked Questions

48 Before Calling for Service

48 Cooking

50 Parts & Features

51 Noises

51 Wi-Fi

52 LIMITED WARRANTY

52 USA

52 TERMS AND CONDITIONS

52 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER

53 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

en-us_main.book.book Page 4 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol.

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

These words mean:

WARNING

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

CAUTION

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

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

WARNING

WARNING

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

Installation

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

en-us_main.book.book Page 5 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Operation

- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- Use care when opening door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from an oven or cooktop. Cookware will be hot. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- Do not heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Only arrange oven racks when the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- DO NOT block the oven vent during operation. This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The bottom vent trim should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.
- Do not put large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door.
- Take care when the door is open to avoid injury.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Do not put your hand under the controller or between the door and bottom vent trim during operation. The outside of the oven can become very hot to the touch.

Maintenance

- Do not store items of interest to children on the back guard or in cabinets above a cooking appliance. Children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Let hot cookware and utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- If the door glass, surface, or oven heating unit of the appliance are damaged, discontinue use of the appliance and call for service.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.

en-us_main.book.book Page 6 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

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

Risk of Fire and Flammable Materials

- Do not store or use flammable material in or near the oven. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven is in use.
- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Wear proper apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If cabinet storage is provided directly above the oven, use it to store items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Do not use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

CAUTION

⚠ CAUTION

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

Operation

- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

en-us_main.book.book Page 7 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef: 160 °F (71 °C)
  - Poultry: 165 °F (74 °C)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (68 °C)
  - Fish/seafood: 145 °F (68 °C)
- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Do not use this oven for purposes other than cooking.
- Use caution if opening the door when the oven is operating. Hot surfaces can cause serious burns.

Maintenance

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

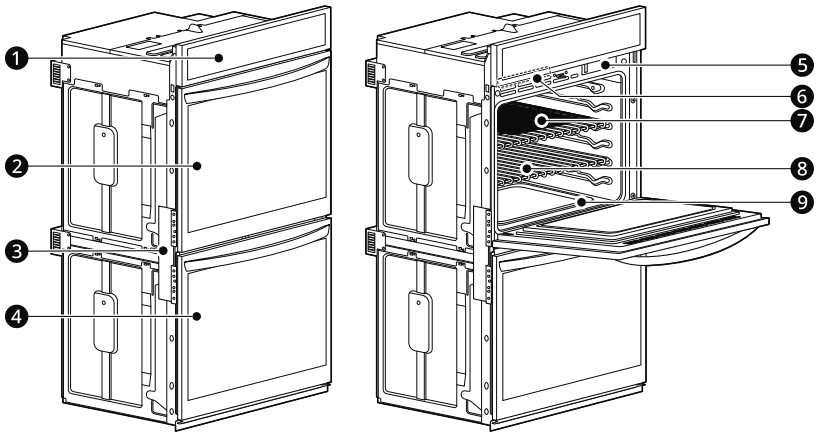
en-us_main.book.book Page 8 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

The appearance and specifications listed in this manual may vary due to constant product improvements.

Exterior / Interior



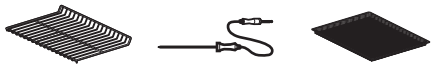
❶	Oven Controller	❻	Rating Label, Model and Serial Number Plate
❷	Upper Oven Door	❼	Air Fry Rack
❸	Spacer (2 ea)	❽	Standard Racks (2 per oven)
❹	Lower Oven Door	❾	Gasket
❺	Steam Feeder Tank		

NOTE

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

Accessories

Accessories for Cooking

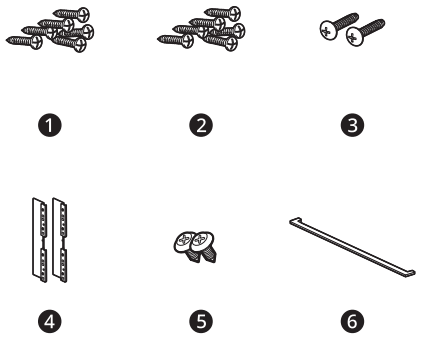


❶ Heavy Duty Standard Rack (4 ea)

❷ Meat Probe

❸ Air Fry Tray

Accessories for Installation



en-us_main.book.book Page 9 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

❶ 4X14 Wood Screws for Mounting (6 ea including 2 extras)

❷ 4X24 Wood Screws for Mounting (6 ea for flush installation)

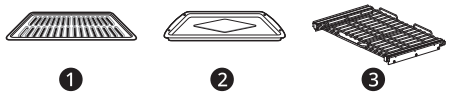
❸ 4X22 Self-tapping Screws for Cover Bracket (2 ea)

❹ Cover Brackets for Flush Installation (2 ea)

❺ 4X10 Screws for Bottom Decorative Trim (2 ea)

❻ Bottom Decorative Trim

Optional Accessories (sold separately)



❶ Grid

❷ Broiler Pan

❸ Gliding Rack

NOTE

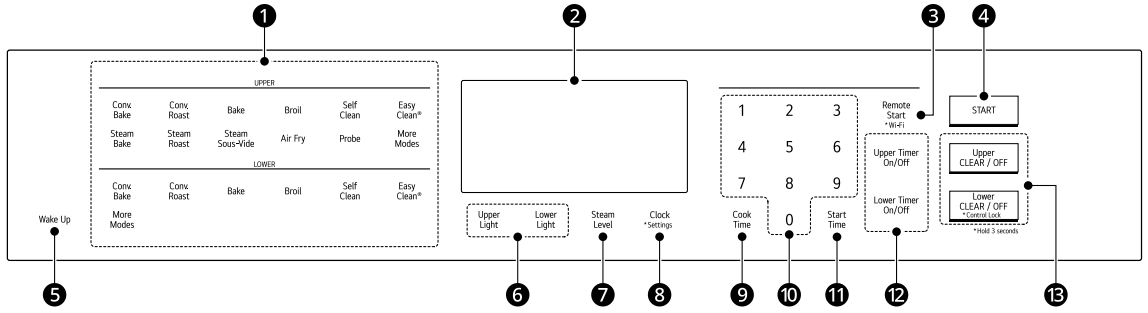
- Contact LG Customer Service at 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in Canada) if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

en-us_main.book.book Page 10 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

OPERATION

Operating Control Panel

Control Panel Features



❶ Oven Functions

Select various functions of the oven. See **Operating the Oven**.

❷ Display

Oven operation and settings appear in the display

❸ Remote Start

- Press to select the **Remote Start** function.

Wi-Fi

- Press and hold the button for 3 seconds to connect the appliance to a **Wi-Fi** network.

❹ START

Press to start all functions in either oven.

❺ Wake Up

Press to activate the display.

❻ Light

- Press **Upper Light** to turn the oven lights of the upper oven on and off.
- Press **Lower Light** to turn the oven lights of the lower oven on and off.

❼ Steam Level

Press to set the steam level of the cooking.

❽ Clock

- Press to set the time of day.

Settings

- Press and hold the button for 3 seconds to select and adjust oven settings.

❾ Cook Time

Press to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.

❿ Number Pad

Press to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time, and the length of operation for timed baking, etc.

⓫ Start Time

Press to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.

⓬ Timer On/Off

- Press **Upper Timer On/Off** to set or cancel the upper oven timer.
- Press **Lower Timer On/Off** to set or cancel the lower oven timer.

⓭ CLEAR / OFF

- Press **Upper CLEAR / OFF** to stop cooking or cancel settings of the upper oven.
- Press **Lower CLEAR / OFF** to stop cooking or cancel settings of the lower oven.

Control Lock

- Press and hold the **Lower CLEAR / OFF** button for 3 seconds to activate/deactivate the **Control Lock** function.

NOTE

- **Flashing Clock**

  If the colon in the clock display flashes, press **Clock** and reset the time, or press any button to stop the flashing.

- **Setting the Time, Timer and Temperature**

en-us_main.book.book Page 11 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

If you enter one digit of a number incorrectly, enter the entire number again to correct it. For example, if you press 1, 0, 3 and 1 to set the clock for 10:30, press 1, 0, 3 and 0 to enter the correct time.

Energy Saving Tips

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

Changing Settings

Clock

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

1 Press **Clock**.

2 Press the numbers to set the time. For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: **1**, **0**, **3** and **0**.

3 Press **START**.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, press **Clock**.
- If no other buttons are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display time is blinking, there may have been a power failure. Reset the time.

Timer On/Off

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

The Timer On/Off feature can be used during any of the other oven control functions.

For example, to set 5 minutes:

1 Press **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** once.
0:00 appears and **Timer** flashes in the display.

2 Press **5**.
0:05 appears in the display.

3 Press **Upper Timer On/Off** or **Lower Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

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

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

NOTE

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

Canceling the Timer

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

en-us_main.book.book Page 12 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Settings (Hour Mode, Convection Auto Conversion, Oven Temperature, Display Language, Preheat Alarm Light, Beeper Volume, Fahrenheit or Celsius)

Press the **Clock** button repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Settings** allows you to:

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

Setting the Hour Mode

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

1 Press and hold **Clock** for 3 seconds to enter the settings mode. CLO appears in the display.

2 Press **1** to select a 12-hour clock, or **2** to select a 24-hour clock.

3 Press **START** to accept the change.

Setting Convection Auto Conversion

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

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

1 Press and hold **Clock** for 3 seconds to enter the settings mode. Press **Clock** repeatedly until AUto appears in the display.

2 Press **1** to enable or **2** to disable auto conversion.

3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Oven Temperature

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

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

1 Press and hold **Clock** for 3 seconds to enter the settings mode. Press **Clock** repeatedly until U-AJ or L-AJ appears in the display.

2 Use the number buttons to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.

3 Adjust the temperature either up or down by pressing **Clock** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).

4 Press **START** to accept the change.

NOTE

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

Selecting the Display Language

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

1 Press and hold **Clock** for 3 seconds to enter the settings mode. Press **Clock** repeatedly until Lng appears in the display.

en-us_main.book.book Page 13 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

2 Press **1** for English, **2** for Spanish, or **3** for French.

3 Press **START** to accept the change.

Turning the Preheat Alarm Light On/ Off

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1 Press and hold **Clock** for 3 seconds to enter the settings mode. Press **Clock** repeatedly until PrE appears in the display.

2 Press **1** to turn the light on and **2** to turn the light off.

3 Press **START** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

1 Press and hold **Clock** for 3 seconds to enter the settings mode. Press **Clock** repeatedly until BEEP appears in the display.

2 Press **1** for Loud, **2** for Low, and **3** for Mute.

3 Press **START** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

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

1 Press and hold **Clock** for 3 seconds to enter the settings mode. Press **Clock** repeatedly until Un it appears in the display.

2 Press **1** for °F (Fahrenheit) or **2** for °C (Celsius).

3 Press **START** to accept the change.

Control Lock

The Control Lock feature automatically locks most oven controls and prevents them from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

1 Press and hold **Lower CLEAR / OFF** for 3 seconds.

2 The lock melody sounds, **CONTROL LOCKED** and the lock icon appear in the display

3 To deactivate the Control Lock feature, press and hold **Lower CLEAR / OFF** for 3 seconds. The unlock melody sounds and the controls unlock.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of this function turns the oven on and off at the time you select.

This function can only be used with the below oven functions.

Model	Oven Functions
WDEP9427*	**Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Steam Bake**, **Steam Roast**
WDEP9423*	**Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**

⚠ CAUTION

- Use caution with the 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.

Setting a Delayed Timed Cook

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

1 Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.

en-us_main.book.book Page 14 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

2 Press **UPPER Bake** or **LOWER Bake**. 350 °F appears in the display.

3 Set the temperature: press **3**, **0** and **0**.

4 Press **Cook Time** and press the number buttons to set the baking time.
- The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.

5 Press **Start Time**.

6 Set the start time: press **1**, **6**, **3** and **0** for 4:30. If using the 12-hour clock mode, press **4**, **3** and **0**.

7 Press **START**. A short beep sounds and the start time appears in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE
- To cancel this function, press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 4 and press **START**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.
- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan turns off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:
- The time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF** is pressed.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using this function.

This function can only be used with the below oven functions.

Model	Oven Functions
WDEP9427 *	**Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Steam Bake**, **Steam Roast**, **Steam Sous-Vide**, **Air Fry**, **Frozen Meal**, **Favorite Mode**
WDEP9423 *	**Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Air Fry**, **Frozen Meal**, **Favorite Mode**

Setting a Timed Cook

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

1 Press **UPPER Bake** or **LOWER Bake**. 350 °F appears in the display.

2 Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.

3 Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.

4 Set the baking time: press **3** and **0** (for 30 minutes).
- The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.

5 Press **START**.

6 Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF** to cancel this function at any time.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:
- The time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF** is pressed.

en-us_main.book.book Page 15 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time to 1 hour and 30 minutes during cooking:

1. Press **Cook Time**.
2. Change the baking time: press **1, 3, 0**.
3. Press **START** to accept the change or press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF** to reset the time..

NOTE

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan turns off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

Sabbath Mode

Sabbath mode is typically 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. When the Sabbath mode is activated, the oven does not turn off until the Sabbath mode is deactivated. In Sabbath mode, all function buttons are inactive. Sb will appear in the display. On double ovens, either oven or both ovens can be put in Sabbath mode.

1. Disconnect the probe. The probe function is not available in Sabbath mode.
2. Press **UPPER Bake** or **LOWER Bake**.
3. Press the numbers to enter the desired temperature.
4. Press **START**.
5. Press and hold **Clock** for 3 seconds. Sb appears in the display when the Sabbath mode is activated.



6. To stop the Sabbath mode, press and hold **Clock** for 3 seconds.

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.
- Always close the oven door before engaging Sabbath Mode.

Minimum & Maximum Default Settings

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

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

Feature	Min. Time	Max. Time	Default
Warm	-		3 hr.
Self Clean	3 hr.	5 hr.	4 hr.

en-us_main.book.book Page 16 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Feature	Min. Temp.	Max. Temp.	Default
Conv. Bake / Conv. Roast	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (325 °F)† / 12 hr.
Bake / Roast	170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 hr.
Broil	Lo 350 °F	Hi 550 °F	Hi 550 °F
Proof	-		100 °F
Warm	Lo 140 °F	HI 200 °F	Medium: 170 °F

† Using auto conversion

NOTE

- Default cook mode times are without setting a cook time.

Operating the Oven

Before Using the Oven

NOTE

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

Oven Vent

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

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

⚠ WARNING

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

Using Standard Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled 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.
- 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 Racks

1 Pull the rack straight out until it stops.

2 Lift up the front of the rack and pull it out.

en-us_main.book.book Page 17 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Replacing Racks

1 Place the end of the rack on the support.

2 Tilt the front end up and push the rack in.

Using Gliding Oven Racks

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

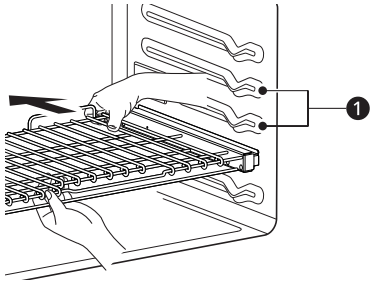
⚠ CAUTION

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

Installing Gliding Racks

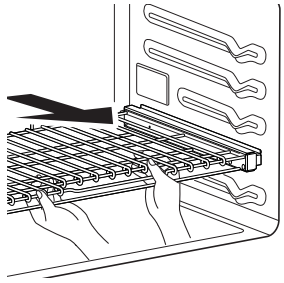
1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.

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



❶ Rack Guides

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



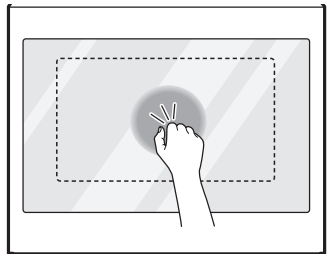
Removing Gliding Racks

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

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

Instaview

Knock twice on the center of the glass panel to reveal the contents of the oven without opening the door.



⚠ CAUTION

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

NOTE

- Knocking twice on the glass panel turns the interior light on or off.
- The light turns off automatically after 150 seconds.
- The InstaView function is disabled when the oven door is opened and for one second after closing the door.

en-us_main.book.book Page 18 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

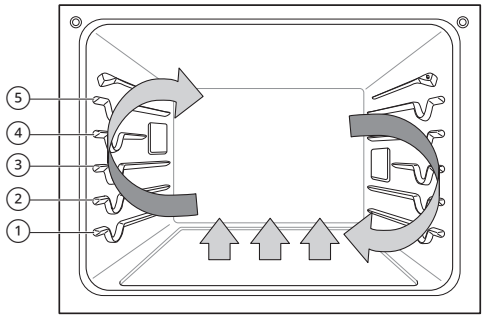
NOTE

- The InstaView function is disabled during Self Clean, Control Lock, Sabbath Mode and initial power input.
- Tapping the edges of the glass panel may not activate the InstaView function.
- The taps on the glass panel must be hard enough to be audible.
- Loud noises near the oven may activate the InstaView function.

Convection Bake and Roast Mode

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

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



Using Convection

1 Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast** for the upper or lower oven.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.

4 Press **START**. The oven starts to preheat.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

6 A chime sounds once preheating is complete.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.
- The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed.
- Press **Stop** in the display to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.
- The oven fan runs while convection baking and convection roasting. The fan stops when the door is opened. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Changing the Cook Settings

1 Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast** for the upper or lower oven.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

1 Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF**.

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.

en-us_main.book.book Page 19 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position ③. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions ② and ④.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

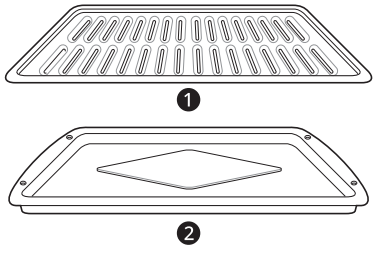
The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying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

Tips for Convection Roasting

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

1 Place the oven rack in position ① or ②.

2 Place the grid ❶ in the broiler pan ❷.



3 Place the broiler pan on the oven rack.

⚠ CAUTION

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

Bake Mode

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

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

Setting the Bake Function

1 Press **UPPER Bake** or **LOWER Bake**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.

4 Press **START**. The oven starts to preheat.

5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.

6 A chime sounds once preheating is complete.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

NOTE

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

Changing the Cook Settings

1 Press **UPPER Bake** or **LOWER Bake**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF**.

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.

en-us_main.book.book Page 20 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Baking Tips

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

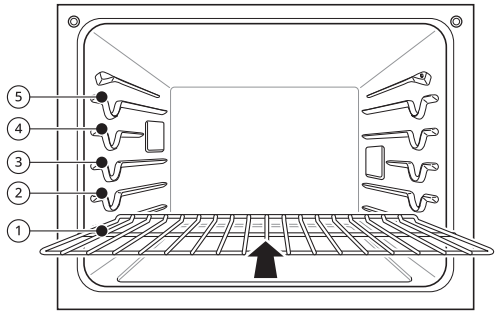
Recommended Baking Guide

Rack and Pan Placement

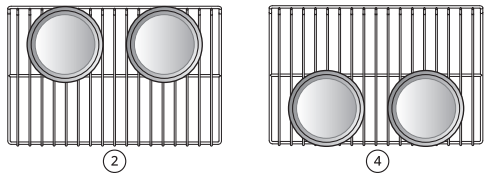
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

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

If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 ½" of air space around them.



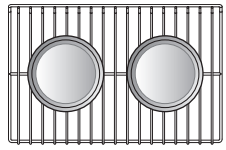
Multiple Rack



Standard Rack (Position ②)

Standard Rack (Position ④)

Single Rack



Baking Rack Guide

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

NOTE

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

Broil Mode

Setting the Oven to Broil

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

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

en-us_main.book.book Page 21 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

⚠ CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- 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.
- When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take care to avoid possible burns by:
  - Keeping the door closed when broiling
  - Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

NOTE

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

1. Place the food on the grid in the broiler pan.
2. Press **UPPER Broil** or **LOWER Broil**.
3. Press **1** for Full broil, **2** for Center broil.
4. Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.
5. If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.
6. Press **START**.
7. Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking the food.
8. If the cook time is set, the remaining time appears in the display.
9. Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF** to cancel at any time or when cooking is complete.

NOTE

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

Changing the Broil Settings

1. Press **UPPER Broil** or **LOWER Broil**.
2. Press the numbers to enter the desired temperature.
3. Press **START**.

To Stop Broiling

Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF**.

Tips for Reducing Smoke

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

- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.

en-us_main.book.book Page 22 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

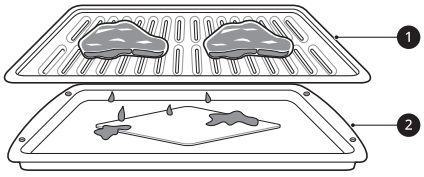
- Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - Lowering the broiler to the **LO** setting.
  - Lowering the rack position to cook the food farther 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.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

Recommended Broiling Guide

Recommended Broiling Guide

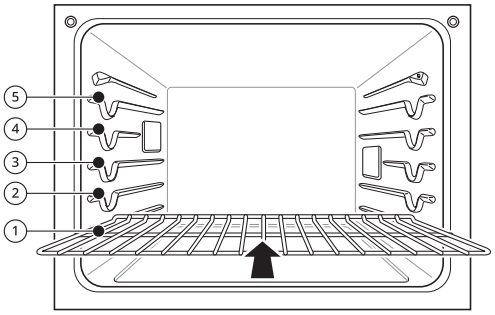
The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

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



❶ Grid (sold separately)

❷ Broiler Pan (sold separately)



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb (9 patties) 1/2 to 3/4" thick	⑤	4-6	3-4	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.

en-us_main.book.book Page 23 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

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

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

NOTE

- The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.

en-us_main.book.book Page 24 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

NOTE

- The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef: 160 ℉ (71.1 ℃)
  - Poultry: 165 ℉ (73.9 ℃)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 ℉ (62.8 ℃)
  - Fish / Seafood: 145 ℉ (62.8 ℃)

Tips for Broiling

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been frenched (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

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

Vegetables

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

Frozen Meal

The Frozen Meal function is specially designed for cooking frozen prepared meals. It heats from both the top and bottom to brown food more evenly.

This system is designed to give the optimum cooking performance by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems. No preheating is required when using the Frozen Meal mode. For best results with frozen pizza, cook food on a single rack placed in position 4 at 400 °F.

Setting the Frozen Meal Function

1. Press **UPPER More Modes** or **LOWER More Modes**.
2. Press **1**.
3. Press **START** or the numbers to enter the desired temperature from 300 ℉ to 550 ℉.
4. If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.
5. Press **START**

Changing the Frozen Meal Settings

1. Press **UPPER More Modes** or **LOWER More Modes**.
2. Press the numbers to enter the desired temperature.

en-us_main.book.book Page 25 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

3 Press **START**

Canceling the Frozen Meal Function

Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF**.

Warm Mode

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

Setting the Warm Mode

1 Press **UPPER More Modes** or **LOWER More Modes**.

2 Press **2**.

3 Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.

- High: 200 °F (93.3 °C)
- Medium: 170 °F (76.7 °C)
- Low: 140 °F (60 °C)

4 Press **START**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.

Canceling the Warm Function

Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

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

Proof Mode

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

Setting the Proof Mode

1 Press **UPPER More Modes** or **LOWER More Modes**.

2 Press **3**.

3 Press the numbers to set the time settings.

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

NOTE

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

Canceling the Proof Function

Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

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

Favorite Mode

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

Creating a Favorite

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

1 Press **UPPER More Modes** or **LOWER More Modes**.

en-us_main.book.book Page 26 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

2 Press **4**.

3 Press **More Modes** repeatedly to select the desired recipe.

Recipe	Default Temp. (°F) (may be changed and recalled)	Cooking Mode
1. Bread	375	**Bake**
2. Meat	325	**Conv.Roast**
3. Chicken	350	**Conv.Roast**

4 Press the numbers to enter the desired temperature.

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

5 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.

6 Press **START**. Once the oven reaches the desired temperature, PREHEATING appears in the display.

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.

Air Fry (Upper Oven Only)

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

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

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

Setting the Air Fry Mode

1 Press **UPPER Air Fry**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 If desired, press **Cook Time** to set the cook time.

4 Press **START**.

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.

Changing the Cook Settings

1 Press **UPPER Air Fry**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Upper CLEAR / OFF**.

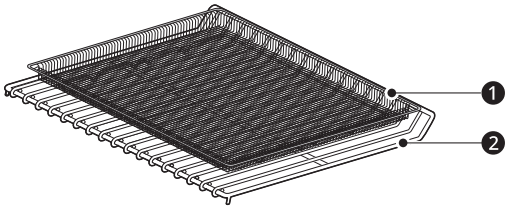
NOTE

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

en-us_main.book.book Page 27 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Tips for Air Fry

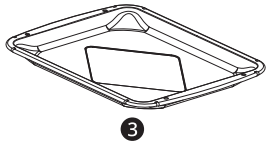
- For best results, use the provided air fry tray.
  - The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.



❶ Air Fry Tray

❷ Standard Rack

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



❸ Broiler Pan

- For best results, cook food on a single rack placed in positions suggested in the chart in this manual.
- Spread the food out evenly in a single layer.
- Use either the air fry tray or a dark baking tray with no sides or short sides that does not cover the entire rack. This allows for better air circulation.
- If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
- Place a foil-lined baking tray on a rack in position 1 to catch the oil falling from the food. For high-fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
- Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
- Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.
- Use a food thermometer to make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.
- For the crispiest results, dredge fresh chicken wings or tenders in seasoned flour. Use 1/3 cup flour for 2 pounds of chicken.

Recommendations When Air Frying High-Fat Foods

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

⚠ CAUTION

- Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover entire racks with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and can result in carbon monoxide poisoning. Aluminum foil can also trap heat, causing a fire hazard or poor oven performance.

- Turn on your exhaust hood at a high fan setting before you start Air Fry and leave it on for 15 minutes after you're done.
- Open a window or sliding glass door, if possible, to make sure the kitchen is well-ventilated.
- Clean the grease filters on your exhaust hood regularly.
- Keep the oven free from grease buildup. Wipe down the interior of the oven before and after air frying (once the oven has cooled).
- Run oven cleaning cycles (Easy Clean or SelfClean) regularly, depending on how often and what types of food you Air Fry.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Recommended Air Frying Guide

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

en-us_main.book.book Page 28 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

• Flip food over during cooking to avoid burning it.

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

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
POTATOES-Frozen					
Frozen French Fries (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Frozen French Fries (Crinkle cut, 10x10 mm)	35	400	③	18-28	-
Frozen Sweet Potato Fries	25	400	③	15-25	-
Frozen Tater Tots	50	425	③	18-28	-
Frozen Hash Browns	40	425	③	18-28	-
POTATOES-Fresh/Homemade					
Homemade French Fries (10x10 mm)	25	425	③	20-30	Cut the potatoes and soak for 30 minutes in hot tap water. Drain and pat dry.Brush or lightly spray with 3 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Homemade Potato Wedges	60	425	③	30-40	
CHICKEN-Frozen					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	400	③	15-25	-
Frozen Chicken Strips	35	400	③	25-35	-
Frozen Hot Wings, Bone-in	50	400	③	25-35	-
CHICKEN-Fresh, Skin on					
Fresh Chicken Wings†	40	450	③	25-35	Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Fresh Chicken Drumsticks†	70	450	③	30-40	
Thighs	40	450	③	25-35	
Breasts	40	450	③	25-35	
OTHER					
Frozen Onion Rings, Breaded	20	400	③	15-25	-
Frozen Spring Rolls (0.7 oz each)	45	400	③	15-25	-
Thin Sausage (2.5 oz each, diameter 0.8")	90	400	③	15-25	-

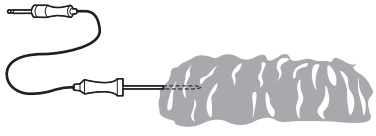
en-us_main.book.book Page 29 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
Frozen Coconut Shrimp	25	400	③	15-25	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the half shell (35.3 oz)	35	400	③	15-25	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	50	400	③	15-25	-
Mixed Vegetables	35	425	③	13-23	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

Probe Mode (Upper Oven Only)

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

- The probe can be used in the **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Bake**, **Steam Bake** and **Steam Roast** modes.
- For thin cuts of meat, insert the probe in the thickest side of the meat.



Using the Meat Probe Feature

⚠ CAUTION

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

1 Select the desired cooking mode.

2 Connect the probe to the jack in the oven. Probe icon pops up in the display.

Probe icon	

3 Press **Probe**.

4 Press the numbers to enter the desired temperature.

- The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C).

5 Press **START**.

6 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. See the Recommended Probe Temperature Chart to set the probe temperature.

Changing the Probe Temperature while Cooking

1 Press **Probe**.

en-us_main.book.book Page 30 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF**.

NOTE

- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- While the meat probe mode is running, EasyClean does not respond.
- Make sure food has reached a safe temperature for consumption. Eating undercooked meats can increase your risk of food-borne illness.

Recommended Probe Guide

Recommended Probe Placement Chart

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

Recommended Probe Temperature Chart

Category	Examples of Food	Safe Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	-
	Meatballs	165 °F (74 °C)	

en-us_main.book.book Page 31 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Category	Examples of Food	Safe Internal Temp.	Desired Doneness
Fresh Beef, Veal, Lamb	Roasts	145 °F (63 °C)	Rare: 120 °F (49 °C) Medium rare: 135 °F (57 °C) Medium: 140 °F (60 °C) Medium well: 150 °F (66 °C) Well done: 160 °F (71 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	-
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well done: 160 °F (71 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well done: 165 °F (74 °C)
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	140 °F (60 °C)	-
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165 °F (74 °C)	-
	Casseroles		
Seafood	Whole Fish	145 °F (62.8 °C)	-
	Fish Fillet (Side of Fish)		
	Fish Steaks or Portions		

Steam Function (Upper Oven Only)

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 upper oven provides 3 methods of steam cooking: **Steam Bake**, **Steam Roast** and **Steam Sous Vide**.

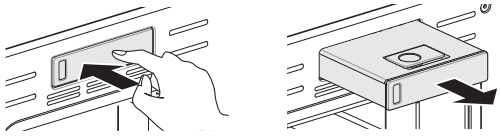
⚠ CAUTION

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

Using the Steam Feeder Tank

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

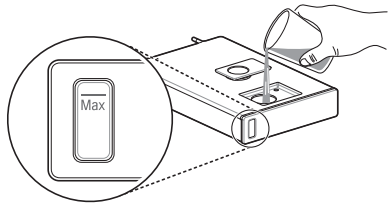
1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



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

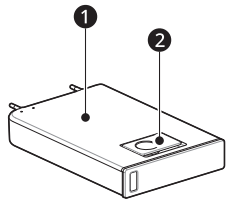
3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.

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.



en-us_main.book.book Page 32 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



❶ Tank cover

❷ Fill lid

⚠ CAUTION

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

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

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

Steam Bake and Roast Mode (Upper Oven Only)

The Steam Bake and Roast modes heat 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 Cook Mode

1 Press **Steam Bake** or **Steam Roast**.

2 Press **Steam Level** repeatedly to select the steam level: Low, Medium, or High.

3 Press **START** and enter the desired temperature using the number pad.

4 If desired, press **Cook Time** to set the cook time or **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.

5 Press **START**.

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

NOTE

- Once Steam Bake 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 Bake mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.
- Remember to drain the steam feeder tank after use, once it has cooled.
- When the temperature rises in the oven, steam may not be visible.
- It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

Changing the Steam Cook Settings

1 Press **Steam Bake** or **Steam Roast**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

en-us_main.book.book Page 33 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

3 Press **START**.

To Stop Steam Cooking

Press **Upper CLEAR / OFF**.

Steam Sous Vide (Upper Oven Only)

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

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

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

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

- **Healthier**

  Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.
- **Safe and Convenient**

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

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

Setting Sous Vide Mode

1 Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank.

2 Place the standard rack in position ③ and place the sealed food bag on it.

3 Press **Steam Sous-Vide**.

4 Press the numbers to enter the desired temperature.

5 If desired, press **Cook Time** to set the cook time. Press the numbers to set the time settings.

6 Press **START**.

7 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 Press **Steam Sous-Vide**.

2 Press the numbers to enter the desired temperature.

3 Press **START**.

To Stop Cooking

Press **Upper CLEAR / OFF**.

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 the cook time according to your preference.

Food	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Time		
			Min	Target	Max
Beef Steak (Medium rare)	1" thick 14.1-17.6 oz	135	-	2.5 hr.	3 hr.

en-us_main.book.book Page 34 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Food	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Time		
			Min	Target	Max
Chicken breast	4.2-5.3 oz	149	-	2.5 hr.	3 hr.
Salmon	1” thick 7 oz	140	-	2 hr.	2.5 hr.
Asparagus	2.8 oz / 6 ea 5.6 oz / 12 ea	185	20 min.	30 min.	45 min.

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

Remote Start Mode

If the appliance is connected to a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the **LG ThinQ** smartphone 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. Press **Remote Start**.
3. When **Remote Start Ready** appears in the display, the Remote Start function is ready to use.
4. 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 smartphone app.
  - The Remote Start status is "ready".
  - Remote Start experiences a problem during operation.
- The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smartphone app to select the Wi-Fi network or connect the product again.
- A faulty Wi-Fi connection could delay the Remote Start function.
- Disconnect the probe if attached.

en-us_main.book.book Page 35 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

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

- **Product Upgrades**
  - On models with the **LG UP** Home Appliance feature, experience new features by upgrading the product through the **LG ThinQ** app.
- **Scan to Cook**
  - Scan the barcode on a ready-made meal using the **LG ThinQ** application and send the recommended or customized cooking instructions straight to your oven. **Remote Start** must be activated on the oven to use Scan to Cook.
- **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.
- **Settings**
  - Allows you to set various options on the oven and in the application.
- **Smart Diagnosis**™
  - This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.
- **Firmware Update**
  - Keep the appliance updated.

NOTE

- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the connected appliance from the **LG ThinQ** application and connect it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- Scan to Cook cannot be used while the timer is running. Cancel the timer operation to use Scan to Cook.

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.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG 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.

en-us_main.book.book Page 36 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

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.
- To reconnect the appliance or add another user, press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds. Run the **LG ThinQ** application and follow the instructions in the application to connect the appliance.

RF Module Specifications

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

FCC Notice

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

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. 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 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.

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.

en-us_main.book.book Page 37 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Smart Diagnosis™ Feature

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

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

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

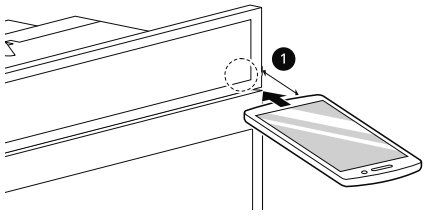
Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

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

1 Press the **START** button for 3 seconds.

- If the display has been locked, you must deactivate the lock and then reactivate it.

2 Hold the mouthpiece of your phone in front of the control panel, as shown below.



❶ Max: 3/8" (10 mm)

3 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.

NOTE

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

en-us_main.book.book Page 38 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

MAINTENANCE

Cleaning

Interior

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

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

⚠ CAUTION

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

Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

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

Oven 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.

Oven Door

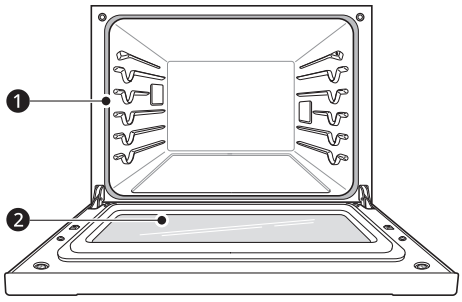
⚠ CAUTION

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

- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is

en-us_main.book.book Page 39 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

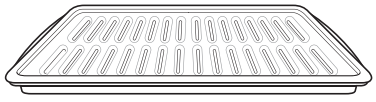
essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.



❶ Don't hand clean oven door gasket

❷ Do hand clean door

Broiler Pan and Grid



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

Oven Racks

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

1 Clean with a mild, abrasive cleaner.

- Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck.

2 Rinse with clean water and dry.

NOTE

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

EasyClean

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

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

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

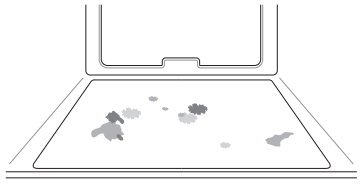
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the **Self Clean** cycle.

Benefits of EasyClean

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

When to Use EasyClean

- Example of oven soiling



en-us_main.book.book Page 40 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Case 1

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

Case 2

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

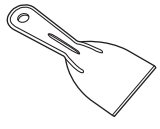
EasyClean Instruction Guide

NOTE

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

1 Remove oven racks and accessories from the oven.

2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.

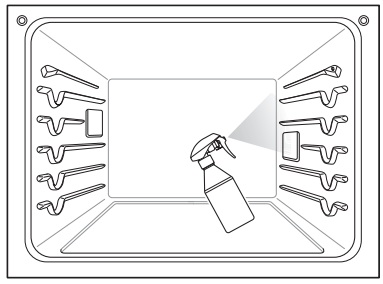


- Suggested plastic scrapers:
  - Hard plastic spatula
  - Plastic pan scraper
  - Plastic paint scraper
  - Old credit card

3 For upper oven, fill the water tank with water up to maximum level (34 oz or 1000 ml).

4 For lower oven, fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.

5 Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



6 Spray or pour the remaining water (8 oz or 240 ml) onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

- If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

7 Press **UPPER EasyClean** or **LOWER EasyClean** .

8 Press **START**. The remaining time appears in the display.

⚠ CAUTION

- Some surfaces may be hot after the **EasyClean** cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the **EasyClean** cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is

en-us_main.book.book Page 41 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

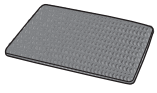
over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.

- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

9 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF** to end the **EasyClean** mode and the tone.

10 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.

11 Clean the oven cavity immediately after the **EasyClean** cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

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

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

13 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.

- If stubborn soils remain after multiple **EasyClean** cycles, run the **Self Clean** cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the **Self Clean** cycle. Consult the **Self Clean** section of your owner's manual for further details.

NOTE

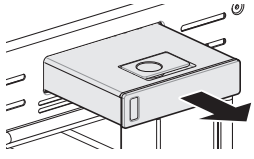
- The cavity gasket may be wet when the **EasyClean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the **EasyClean** cycle.
- 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.

Self Clean

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

Before Starting Self Clean

- Clean only parts listed in manual. Remove the water tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
  - If oven racks are left in the oven cavity during the **Self Clean** cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
  - If you don't remove the 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. Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- Wipe off any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light cover is in place and the oven light is off.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.

en-us_main.book.book Page 42 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

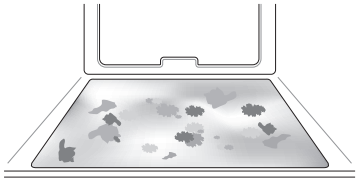
NOTE

- The oven light cannot be turned on during a **Self Clean** cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a **Self Clean** cycle is complete.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the fan to operate during the **Self Clean** cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one **Self Clean** cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a **Self Clean** cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- After a **Self Clean** cycle, fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.
- The **Self Clean** cycle cannot be started if the **Control Lock** feature is active.
- Once the **Self Clean** cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock 🔒 indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed **Self Clean** can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

en-us_main.book.book Page 43 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



Case 1

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

Case 2

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

Case 3

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

NOTE

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

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

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

1 Remove all racks and accessories from the oven.

2 Press **UPPER Self Clean** or **LOWER Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.

3 Press **UPPER Self Clean** or **LOWER Self Clean** repeatedly to set the time settings.

4 If desired, press **Start Time** to set the delayed start time. Press the numbers to set the time settings.

5 Press **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 remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.
- It may become necessary to cancel or interrupt a **Self Clean** cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the **Self Clean** function, press **Upper CLEAR / OFF** or **Lower CLEAR / OFF**.

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.

en-us_main.book.book Page 44 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

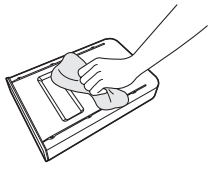
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a non-abrasive, soap-filled pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks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

Cleaning the Steam Feeder Tank

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

NOTE

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



Hard Water Scale

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

Cleaning Scale on Upper 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 50:1 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 upper oven cavity and push it in until it clicks into place.
3. Press **UPPER More Modes** and press **5**. Press **START**.
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.

en-us_main.book.book Page 45 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Drying the Upper Oven Interior

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

Setting Drying

1. Make sure that the steam feeder tank is empty.
2. Press **UPPER More Modes** and press **6**.
3. Press **START** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Periodic Maintenance

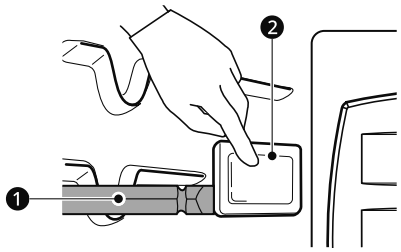
Changing the Oven Light

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

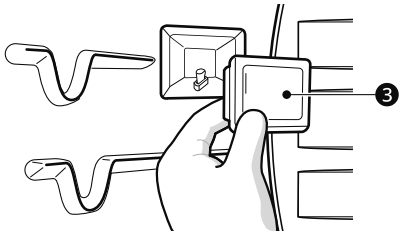
⚠ WARNING

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

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



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 ❸.



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

en-us_main.book.book Page 46 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

Q: My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

A: No. Your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the **Changing Settings** section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

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

A: Your new appliance is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is normal.

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

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

Q: Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

A: Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a foil-lined sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)

Q: Can I use aluminum foil on the racks?

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

Q: Why aren't the function buttons working?

A: Make sure that the appliance is not in **Control Lock** mode. The lock will show in the display if **Control Lock** is activated. To deactivate **Control Lock**, refer to the **Control Lock** section. The unlock melody sounds and Loc appears in the display until the controls are unlocked.

en-us_main.book.book Page 47 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Q: Do I need to use all 1 ¼ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean?

A: Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

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

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

Q: How often should I use EasyClean?

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

Q: What is required for EasyClean?

A: A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, 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.

en-us_main.book.book Page 48 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Before Calling for Service

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

Cooking

Problem	Possible Cause & Solution
Oven will not work	**Plug on appliance 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 "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Oven too hot. • Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	**Cooking foods with high moisture produces steam.** • This is normal.
Appliance does not operate.	**Cord is not plugged in correctly.** • 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 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 the grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into the pan.
	Grease has built up on oven surfaces. Old grease or food spatters cause excessive smoking. • Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.** • See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Rack position is incorrect or the rack is not level. • See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used. • See the "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	Oven sensor needs to be adjusted. • See the "Adjusting the Oven Temperature" section in the Operation chapter.

en-us_main.book.book Page 49 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Food does not broil properly	**Oven controls improperly set.** • Make sure you select the **Broil** mode properly.
	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 "Operating the Oven" section in the Operation chapter.
	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 the "Temperature Adjustment" section in the Operation chapter.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	**Excessive soil.** • Turn off the Self Clean function. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the self clean.
Burning or oily odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven.** • This will disappear in time. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section. (On some models)
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	**This happens when cooking foods high in moisture.** • This is normal.
	A very wet cloth was used when cleaning the window. • Do not use too much water when cleaning the window.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	**Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.** • This is normal.
Oven will not steam cook	**Improper assembly** • 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.
The sous vide module beeps during operation	**This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank.** • Fill the steam feeder tank to the recommended level before using.

en-us_main.book.book Page 50 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Parts & Features

Problem	Possible Cause & Solution
Oven control beeps and displays any F code error.	**Electronic control has detected a fault condition.** • Turn off the oven function you are using to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number and call for service. - [Case 1] Code: F-9 Cause: Oven not heating (upper oven) - [Case 2] Code: F-19 Cause: Oven not heating (lower oven)
is on in the display when you want to cook	**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.
Oven light does not work.	**It is time to replace the bulb or the bulb is loose.** • Replace or tighten bulb. See "Changing the Oven Light" section in this Owner's Manual.
Cooling fan continues to run after oven is turned off.	**The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.** • This is normal.
Oven will not Self Clean.	**The oven temperature is too high to set a Self Clean operation.** • Allow the appliance to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set. • See the Self Clean section.
	A Self Clean cycle cannot be started if oven door is open. • Close the oven door.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	**Oven is too hot.** • Allow the oven to cool below locking temperature.
	The control and door may be locked. • 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 oven is 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.
Convection fan stops (On some models)	**Convection fan stops during a convection bake cycle. This allows for more even heating during the cycle.** • This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed time is flashing (On some models)	**This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption.** • Press the **Clock** key and reset the time, or press any key to stop the flashing.
Oven racks are difficult to slide (On some models)	**The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle.** • Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

en-us_main.book.book Page 51 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

Noises

Problem	Possible Cause & Solution
“Crackling” or “popping” sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions.** • This is normal.
Fan noise	**A convection fan may automatically turn on and off.** • This is normal.

Wi-Fi

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	**The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly.** • Delete your home Wi-Fi network and begin the connection process again.
	Mobile data for your smartphone is turned on. • Turn off the Mobile data on your smartphone before connecting 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 appliance and the router are too far apart. • 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.
	During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones). • Locate the network name which starts with "LG" under Settings > Networks. Note the last part of the network name. - If the network name looks like LGE_Appliance_XX-XX-XX, enter lge12345. - If the network name looks like LGE_Appliance_XXXX, enter XXXX twice as your password. For example, if the network name appears as LGE_Appliance_8b92, then you would enter 8b928b92 as your password. In this instance, the password is case sensitive and the last 4 characters are unique to your appliance.

en-us_main.book.book Page 52 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

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

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from the date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).

- 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 COVER

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

en-us_main.book.book Page 53 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of nature, or any other causes beyond the control of 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.

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

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

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

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

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

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

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

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA. 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

en-us_main.book.book Page 54 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

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 USA. 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").

en-us_main.book.book Page 55 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

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.

en-us_main.book.book Page 56 Thursday, February 9, 2023 1:05 PM

es-us_main.book.book Page 1 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Escanee el código QR para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PARED

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

ESPAÑOL

WDEP9427*

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

es-us_main.book.book Page 2 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

4 Mensajes de Seguridad

4 ADVERTENCIA

4 Instalación

5 Funcionamiento

6 Mantenimiento

6 Riesgo de incendio y materiales inflamables

7 PRECAUCIÓN

7 Funcionamiento

7 Mantenimiento

9 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

9 Características del Producto

9 Interior/exterior

9 Accesorios

11 FUNCIONAMIENTO

11 Funcionamiento del panel de control

11 Funciones del panel de control

12 Consejos para el ahorro de energía

12 Cambio de configuraciones

12 Reloj

12 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

13 Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Temperatura del horno, Idioma de visualización, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)

15 Bloqueo de control

15 Hora de inicio (Cocción programada retrasada)

16 Cook Time (Timed Cook) (Tiempo de cocción [Cocción programada])

17 Modo Sabbath

17 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

18 Funcionamiento del horno

18 Antes de usar el horno

18 Uso de los estantes estándar del horno

19 Uso de los estantes deslizantes del horno

19 InstaView

20 Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)

21 Modo Bake (Hornear)

22 Guía de recomendaciones para asar

23 Modo Broil (Asar)

24 Guía de recomendaciones para asar

27 Frozen Meal (Comida congelada)

28 Modo Warm (Calentar)

28 Modo Proof (Leudar)

29 Modo Favorite (Favorito)

29 Air fry (Freír con aire) (Solo horno superior)

31 Guía para freír con aire recomendada

33 Modo Probe (Sonda) (Solo horno superior)

34 Guía para sonda recomendada

35 Función de vapor (Solo horno superior)

36 Modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor) (Solo horno superior)

37 Cocción al vacío al vapor (Solo horno superior)

38 Guía de cocción al vacío (Sous Vide)

38 Modo de Inicio remoto

39 FUNCIONES INTELIGENTES

39 Aplicación LG ThinQ

39 Funciones de la aplicación LG ThinQ

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

40 Especificaciones del módulo RF

40 Aviso de la FCC

41 Software de código abierto

41 Función Smart Diagnosis™

41 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

41 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

42 MANTENIMIENTO

42 Limpieza

42 Interior

42 Exterior

es-us_main.book.book Page 3 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

43 EasyClean
45 Self Clean (Autolimpieza)
48 Limpieza del tanque del alimentador de vapor
48 Limpieza de sarro en la parte inferior del horno superior
49 Secado del interior del horno superior

49 Mantenimiento periódico

49 Cambio de la luz del horno

51 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

51 Preguntas Frecuentes

51 Preguntas frecuentes

54 Antes de llamar al servicio técnico

54 Cocción
56 Partes y Características
57 Ruidos
57 Wi-Fi

59 GARANTÍA LIMITADA

59 EE. UU.

59 TÉRMINOS Y CONDICIONES
59 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
60 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

es-us_main.book.book Page 4 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

Mensajes de Seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

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

ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación

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

es-us_main.book.book Page 5 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

- La conexión incorrecta del cableado doméstico de aluminio a los cables de cobre puede provocar descargas eléctricas o un incendio. Utilice únicamente conectores diseñados para unir cobre con aluminio y siga al pie de la letra el procedimiento recomendado por el fabricante.

Funcionamiento

- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calentadores podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se las deja enfriar.
- Abra la puerta del horno con cuidado. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos de un horno o una placa de cocción. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión puede causar una explosión que podría generar lesiones.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de detención y bloqueo al cargar, y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico en uso o todavía caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- NO bloquee la ventilación del horno cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento, ya que esto puede producir daños en las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder circular sin bloqueos. El reborde inferior de ventilación debe ensamblarse correctamente en la parte inferior delantera del horno antes de instalar la puerta del horno.
- No coloque elementos pesados y grandes, como, por ejemplo, un pavo entero sobre la puerta abierta del horno.
- Para evitar lesiones, tenga cuidado cuando la puerta del horno esté abierta.
- Si se dañan la puerta o los sellos de la puerta, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que no lo repare una persona capacitada.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.

es-us_main.book.book Page 6 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

- No coloque la mano debajo del controlador o entre la puerta y el reborde inferior de ventilación cuando el horno esté en funcionamiento. La parte exterior del horno puede volverse muy caliente al tacto.

Mantenimiento

- No guarde objetos de interés para los niños sobre la protección trasera del horno ni en los gabinetes que se encuentran arriba de un electrodoméstico de cocción. Si los niños suben al horno para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Si el vidrio de la puerta, la superficie o la resistencia del electrodoméstico están dañados, deje de usar el electrodoméstico y solicite servicio técnico.
- Siempre desconecte la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- Antes de reemplazar la luz del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo.
- No deben introducirse en el horno de microondas/horno tostador alimentos o utensilios metálicos de gran tamaño, ya que podrían provocar un incendio o presentar riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie con paños de metal abrasivos. Las piezas pueden quemar el paño y entrar en contacto con partes eléctricas, que puede causar un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando el horno no esté en uso, no lo utilice para guardar ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio, ya que puede provocar el sobrecalentamiento del horno.
- Si se enciende la luz de mal funcionamiento del modo de autolimpieza o si suena una señal sonora, apague o desconecte el electrodoméstico del suministro de energía y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.
- Si su horno se cae o daña, hágalo revisar bien por un técnico de servicio calificado antes de utilizarlo.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

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

es-us_main.book.book Page 7 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

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

Funcionamiento

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

Mantenimiento

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

es-us_main.book.book Page 8 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

- El horno debe limpiarse con regularidad y debe retirarse cualquier resto de comida. Si no se mantiene en condiciones de limpieza, la superficie puede deteriorarse y esto podría acortar la vida útil del electrodoméstico y ocasionar situaciones de peligro.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

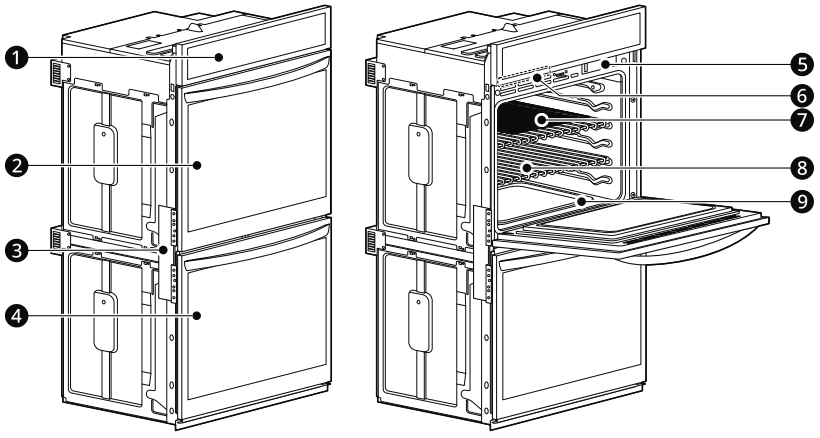
es-us_main.book.book Page 9 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del Producto

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

Interior/exterior



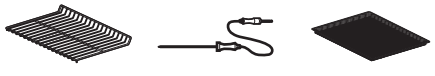
❶	Controlador del horno	❻	Etiqueta de clasificación, placa con el número de serie y el modelo
❷	Puerta del horno superior	❼	Estante para freír con aire
❸	Espaciador (2 c/u)	❽	Estantes estándar (2 por horno)
❹	Puerta del horno inferior	❾	Junta
❺	Tanque del alimentador de vapor		

NOTA

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

Accesorios

Accesorios para cocinar



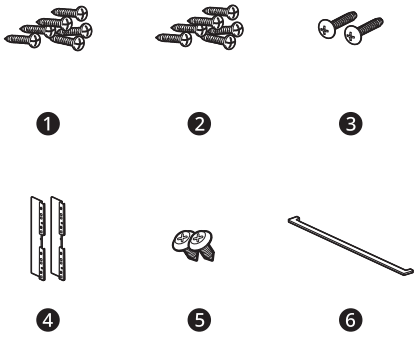
❶ Estante estándar resistente (4 c/u)

❷ Meat Probe (Sonda para carne)

❸ Bandeja para freír con aire

es-us_main.book.book Page 10 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Accesorios para la instalación



❶ Tornillos para madera de 4X14 para el montaje (6 c/u, se proporcionan 2 adicionales)

❷ Tornillos para madera de 4X24 para el montaje (6 c/u para instalación al ras)

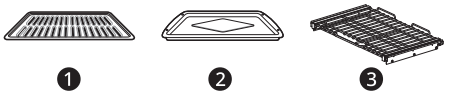
❸ Tornillos autorroscantes de 4X22 para el soporte de la cubierta (2 c/u)

❹ Soportes de cubierta para instalación al ras (2 c/u)

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

❻ Reborde decorativo inferior

Accesorios opcionales (se vende por separado)



❶ Rejilla

❷ Asadera

❸ Estante deslizante

NOTA

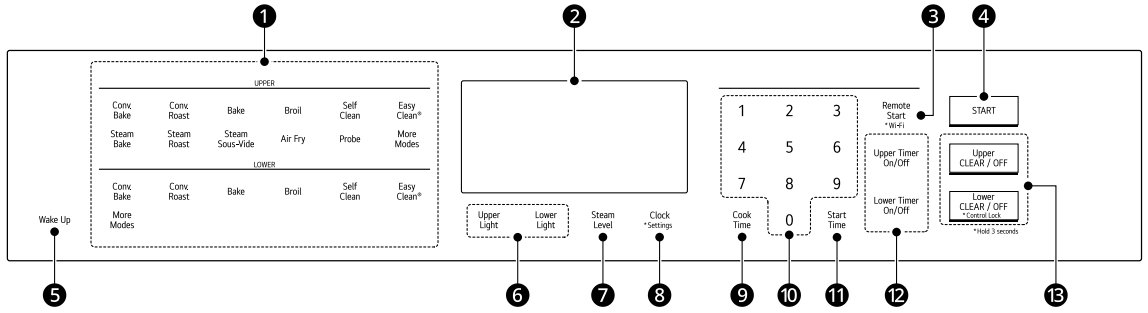
- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si le falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.

es-us_main.book.book Page 11 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

Funciones del panel de control



❶ Funciones del horno

Seleccione varias funciones del horno. Consulte **Funcionamiento del horno**.

❷ Pantalla

El funcionamiento y la configuración del horno aparecen en la pantalla

❸ Remote Start

- Presione para seleccionar la función **Remote Start** (Inicio remoto).

Wi-Fi

- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar el electrodoméstico a una red **Wi-Fi**.

❹ START

Presione para iniciar todas las funciones en cualquier horno.

❺ Wake Up

Presione para activar la pantalla.

❻ Luz

- Presione **Upper Light** (Luz del horno superior) para encender y apagar las luces del horno superior.
- Presione **Lower Light** (Luz del horno inferior) para encender y apagar las luces del horno inferior.

❼ Steam Level

Presione para establecer el nivel de vapor de la cocción.

❽ Clock

- Presione para configurar la hora actual.

Settings

- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para seleccionar y ajustar las configuraciones del horno.

❾ Cook Time

Presione para establecer la cantidad de tiempo deseada para la cocción de los alimentos. El horno se apaga cuando finaliza el tiempo de cocción.

❿ Teclado numérico

Presione para configurar cualquier función que requiera ingresar números, tales como la hora actual en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de inicio y la duración de funcionamiento para el horneado con temporizador, etc.

⓫ Start Time

Presione para establecer la Cocción programada retrasada. El horno inicia a la hora establecida.

⓬ Temporizador encendido/apagado

- Presione **Upper Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado del horno superior) para establecer o cancelar el temporizador del horno superior.
- Presione **Lower Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado del horno inferior) para establecer o cancelar el temporizador del horno inferior.

⓭ BORRAR/DETENER

- Presione **Upper CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno superior) para detener la cocción o cancelar la configuración del horno superior.

es-us_main.book.book Page 12 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

- Presione **Lower CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno inferior) para detener la cocción o cancelar la configuración del horno inferior.

Control Lock

- Mantenga presionado el botón **Lower CLEAR / OFF** durante 3 segundos para activar/desactivar la función **Control Lock** (Bloqueo de control).

NOTA

- **Reloj intermitente**

  Si el signo de dos puntos parpadea en la pantalla del reloj, presione **Clock** y restablezca la hora, o presione cualquier botón para detener el parpadeo.

- **Configuración de la hora, el temporizador y la temperatura**

  Si introduce un dígito de un número incorrectamente, introduzca el número complete nuevamente para corregirlo. Por ejemplo, si presiona 1, 0, 3 y 1 para programar el reloj a las 10:30, presione 1, 0, 3 y 0 para ingresar la hora correcta.

Consejos para el ahorro de energía

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

Cambio de configuraciones

Reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador automático del horno funcionen correctamente.

1 Presione **Clock**.

2 Presione los números para configurar la hora.
Por ejemplo, para configurar 10:30, presione los botones: **1**, **0**, **3** y **0**.

3 Presione **START**.

NOTA

- La hora del día no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.
- Para comprobar la hora mientras se muestra otra información en pantalla, presione **Clock** (Reloj).
- Si los botones no se presionan dentro de los 25 segundos siguientes a presionar **Clock**, la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si puede verse una hora parpadeando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

El Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la cocina y emite un pitido cuando se ha agotado el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador encendido/apagado se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

Por ejemplo, para configurar 5 minutos:

1 Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez.
En la pantalla, aparece 0:00 y parpadea **Timer** (Temporizador).

2 Presione **5**.
En la pantalla aparece 0:05.

3 Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

es-us_main.book.book Page 13 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

NOTA

- Si no se presiona **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**, el temporizador vuelve a mostrar la hora actual.

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

NOTA

- Si en la pantalla no aparece el tiempo restante, recupérelo presionando **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off**.
- Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** una vez para configurar el tiempo en horas y minutos.
- Presione **Upper Timer On/Off** o **Lower Timer On/Off** dos veces para configurar el tiempo en minutos y segundos.

Cancelación del temporizador

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

Configuración (Modo de horas, Conversión automática a convección, Temperatura del horno, Idioma de visualización, Luz de alarma de precalentado, Volumen del indicador sonoro, Fahrenheit o Celsius)

Presione el botón **Clock** (Ajustes) varias veces para alternar entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

El botón **Settings** (Configuración) permite:

- Configurar el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- Habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- Ajustar la temperatura del horno
- Seleccionar el idioma de visualización
- Activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- Configurar el volumen del indicador sonoro
- Cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

Configuración del modo de la hora

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

1 Mantenga presionado **Clock** (Reloj) durante 3 segundos para ingresar en el modo de configuración. Aparecerá en pantalla CLO.

2 Presione **1** para seleccionar el reloj de 12 horas o **2** para seleccionar el reloj de 24 horas.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función Conversión automática a convección convierte de manera automática la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al restar 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, si selecciona **Conv. Bake** e ingresa 350 °F, en la pantalla aparecerá 325 °F después de precalentar.

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

1 Mantenga presionado **Clock** (Reloj) durante 3 segundos para ingresar en el modo de configuración. Presione **Clock** varias veces hasta que aparezca AUto en la pantalla.

2 Presione **1** para activar o **2** para desactivar la conversión automática.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Ajuste de la temperatura del horno

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

es-us_main.book.book Page 14 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

demasiada elevada o baja, puede ajustar el termostato del horno.

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

1 Mantenga presionado **Clock** (reloj) durante 3 segundos para ingresar en el modo de configuración. Presione **Clock** varias veces hasta que aparezca U-AJ o L-AJ en la pantalla.

2 Use los botones numéricos para ingresar la cantidad de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.

3 Ajuste la temperatura presionando **Clock** varias veces para aumentar (+) o disminuir (-).

4 Presione **START** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asado o SelfClean. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se la modifique.

Selección del idioma de visualización

El control del horno está configurado para su visualización en inglés, pero puede cambiarse a español o francés.

1 Mantenga presionado **Clock** (Reloj) durante 3 segundos para ingresar en el modo de configuración. Presione **Clock** varias veces hasta que aparezca LnG en la pantalla.

2 Presione **1** para inglés, **2** para español o **3** para francés.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1 Mantenga presionado **Clock** (Reloj) durante 3 segundos para ingresar en el modo de configuración. Presione **Clock** varias veces hasta que aparezca PrE en la pantalla.

2 Presione **1** para encender la luz y **2** para apagarla.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1 Mantenga presionado **Clock** (Reloj) durante 3 segundos para ingresar en el modo de configuración. Presione **Clock** varias veces hasta que aparezca BEEP en la pantalla.

2 Presione **1** para Fuerte, **2** para Bajo y **3** para Silencio.

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

1 Mantenga presionado **Clock** (Reloj) durante 3 segundos para ingresar en el modo de configuración. Presione **Clock** varias veces hasta que aparezca Un it en la pantalla.

2 Presione **1** para °F (Fahrenheit) o **2** para °C (Celsius).

es-us_main.book.book Page 15 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

3 Presione **START** para aceptar el cambio.

Bloqueo de control

La función de Control Lock (Bloqueo de control) bloquea automáticamente la mayoría de los controles del horno y evita que se enciendan. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

1 Mantenga presionado **Lower CLEAR / OFF** durante 3 segundos.

2 Sonará la melodía de bloqueo, y, en la pantalla, aparecen el ícono de bloqueo y **CONTROL LOCKED**.

3 Para desactivar la función de bloqueo de control, mantenga presionado **Lower CLEAR / OFF** durante 3 segundos. Sonará la melodía de desbloqueo y se destrabarán los controles.

Hora de inicio (Cocción programada retrasada)

El temporizador automático de esta función enciende y apaga el horno según el tiempo seleccionado.

Esta función solo puede utilizarse con las funciones del horno que aparecen a continuación.

Modelo	Funciones del horno
WDEP9427*	**Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Steam Bake**, **Steam Roast**
WDEP9423*	**Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado con las funciones de Cocción programada retrasada. Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando estén fríos, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse inmediatamente cuando finalice la cocción. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

Configuración de la Cocción programada retrasada

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

1 Acomode el/los estante(s) interior(es) del horno y coloque los alimentos en el horno.

2 Presione **UPPER Bake** (Hornear en horno superior) o **LOWER Bake** (Hornear en horno inferior). Aparece 350 °F en la pantalla.

3 Configure la temperatura: presione **3**, **0** y **0**.

4 Presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) y presione los botones numéricos para configurar el tiempo.

- El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos

5 Presione **Start Time**.

6 Configure la hora de inicio: presione **1**, **6**, **3** y **0** para 4:30. Si el reloj está configurado en el modo de 12 horas, presione **4**, **3** y **0**.

7 Presione **START**. Suena un pitido corto y la hora de inicio aparece en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar esta función, presione **Upper CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno superior) o **Lower CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno inferior) en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 4 y presione **START**.

es-us_main.book.book Page 16 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

NOTA

- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retrasar la hora de inicio de la cocción 24 horas.
- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona de forma constante para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente una vez alcanzada la temperatura preestablecida.
- Después de completarse cualquier ciclo de cocción, funcionan los ventiladores de enfriamiento para proteger el panel de control. Esto es normal.

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

- La hora del día aparece en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

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

Configure el horno para que cocine durante un período de tiempo específico mientras utiliza esta función.

Esta función solo puede utilizarse con las funciones del horno que aparecen a continuación.

Modelo	Funciones del horno
WDEP9427 *	**Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Steam Bake**, **Steam Roast**, **Steam Sous Vide**, **Air Fry**, **Frozen Meal**, **Favorite Mode**
WDEP9423 *	**Bake**, **Conv. Bake**, **Conv. Roast**, **Broil**, **Air Fry**, **Frozen Meal**, **Favorite Mode**

Configuración de la Cocción programada

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

1. Presione **UPPER Bake** (Hornear en horno superior) o **LOWER Bake** (Hornear en horno inferior). Aparece 350 °F en la pantalla.
2. Configure la temperatura. Presione los botones **3**, **0** y **0**.
3. Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en la pantalla. **Bake**, 0:00 y 300 °F aparece en la pantalla.
4. Configure la hora de inicio: presione **3** y **0** (durante 30 minutos).
   - El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos
5. Presione **START**.
6. Presione **Upper CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno superior) o **Lower CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno inferior) para cancelar esta función en cualquier momento.

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

- La hora del día aparece en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se presiona **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

1. Presione **Cook Time**.
2. Cambie el tiempo de horneado: presione **1, 3, 0**.
3. Presione **START** (Iniciar) para aceptar el cambio o presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF** para restablecer el tiempo.

NOTA

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona de forma constante para hacer circular el aire caliente. El

es-us_main.book.book Page 17 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

ventilador de convección se apaga automáticamente una vez alcanzada la temperatura preestablecida.

- Después de completarse cualquier ciclo de cocción, funcionan los ventiladores de enfriamiento para proteger el panel de control. Esto es normal.

Modo Sabbath

El modo Sabbath se utiliza en Sabbath y en los feriados. Mientras que el horno esté en modo Sabbath, la temperatura no se puede cambiar y el cronómetro, la luz y la alarma estarán desactivados. Cuando se active el modo Sabbath, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones estarán inactivos. Aparece Sb en la pantalla. En hornos dobles, se puede poner uno o ambos hornos en modo Sabbath.

1 Desconecte la sonda. La función Sonda no está disponible en modo Sabbath.

2 Presione **UPPER Bake** o **LOWER Bake**.

3 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

4 Presione **START**.

5 Mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos. Aparece Sb en la pantalla cuando está activado el modo Sabbath.



6 Para detener el modo Sabbath, mantenga presionado **Clock** durante 3 segundos.

NOTA

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

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

Todas las funciones detalladas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura que puede ingresarse en el control. Cada vez que se presiona un botón de control, suena un pitido.

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

Característica	Tiempo mín.	Tiempo máx.	Predeterminado
Warm	-		3 horas
Self Clean	3 horas	5 horas	4 horas

Característica	Temp. mín.	Temp. máx.	Predeterminado
Conv. Bake / **Conv. Roast**	170 °F/ 80 °C	550 °F/ 285 °C	350 °F (325 °F)†/ 12 horas
Bake / **Roast**	170 °F/ 80 °C	550 °F/ 285 °C	350 °F/ 12 horas
Broil	Bajo 350 °F	Alto 550 °F	Alto 550 °F

es-us_main.book.book Page 18 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Característica	Temp. mín.	Temp. máx.	Predeterminado
Proof	-		100 °F
Warm	Bajo 140 °F	ALTO 200 °F	Término medio: 170 °F

† Uso de la conversión automática

NOTA

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

Funcionamiento del horno

Antes de usar el horno

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, es posible que el termómetro que está dentro de la cavidad del horno no indique la misma temperatura configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección puede funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se apaga. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se apaga. El calor se enciende automáticamente cuando la puerta se cierra.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra energía.

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.

⚠ ADVERTENCIA

- No bloquee la abertura de ventilación en la parte inferior del horno.

Uso de los estantes estándar del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- 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. Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Cómo volver a colocar de los estantes

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

es-us_main.book.book Page 19 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Uso de los estantes deslizantes del horno

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

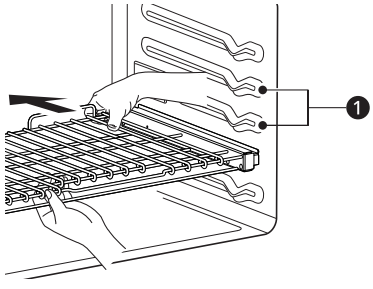
⚠ PRECAUCIÓN

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

Instalación de los estantes deslizantes

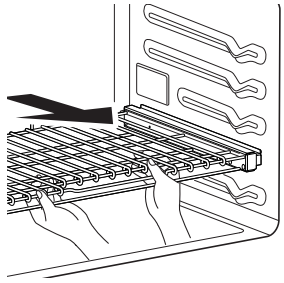
1 Comience con el estante en la posición cerrada. Sostenga el estante con una mano en la parte central del frente y la otra mano en la esquina trasera derecha.

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



❶ Guías del estante

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



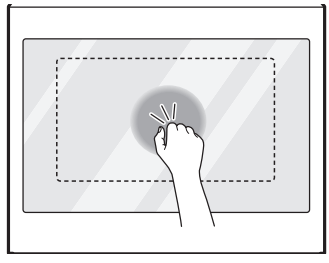
Extracción de los estantes deslizantes

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

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

InstaView

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



⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Golpee suavemente dos veces el panel de vidrio para encender o apagar la luz en el interior.
- La luz se apaga automáticamente luego de 150 segundos.
- La función InstaView está deshabilitada cuando la puerta del horno está abierta y durante un segundo después de cerrarla.

es-us_main.book.book Page 20 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

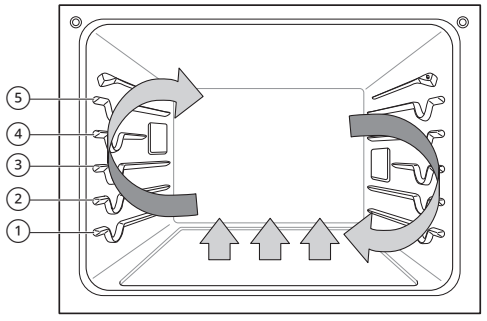
NOTA

- La función InstaView está deshabilitada durante Self Clean (Autolimpieza), Control Lock (Bloqueo de control), modo Sabbath y la entrada de potencia inicial.
- Tocar los bordes del panel de vidrio no activa la función InstaView.
- Los golpes en el panel de vidrio deben ser lo suficientemente fuertes para que se oigan.
- Los ruidos fuertes cerca del horno pueden activar la función InstaView.

Modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Rostizado por convección)

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción uniforme y excelentes resultados mientras se cocina con un solo estante o con varios.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).



Utilización de la convección

1. Presione **Conv. Bake** (Horneado por convección) o **Conv. Roast** (Rostizado por convección) para el horno superior o el horno inferior.
2. Presione los números para ingresar la temperatura deseada.
3. Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.
4. Presione **START**. El horno comienza a precalentar.
5. Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si se configuró un tiempo de inicio retrasado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
6. Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
7. Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.
- Los quemadores y el ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta.
- Presione **Stop** (Detener) en la pantalla para cancelar el horneado por convección y el rostizado por convección en cualquier momento.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea y se rostiza por convección. Si la puerta está abierta, el ventilador se detiene. En algunos casos, el ventilador podrá detenerse durante un ciclo de horneado por convección.

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1. Presione **Conv. Bake** (Horneado por convección) o **Conv. Roast** (Rostizado por convección) para el horno superior o el horno inferior.
2. Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

es-us_main.book.book Page 21 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

1 Presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

Consejos para el horneado por convección

- Utilice el horneado por convección para lograr una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo en varios estantes.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Si utiliza el horneado por convección en un solo estante, coloque el estante del horno en la posición ③. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones ② y ④.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins tienen mejores resultados cuando se utilizan varios estantes.

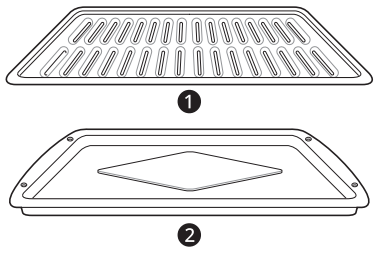
La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos y los sabores. Los alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera, y jugosos por dentro. El rostizado por convección es ideal para cortes de carne grandes y tiernos, sin cubrir.

Consejos para asar por convección

Use una asadera y una rejilla (se venden por separado) cuando prepare carnes para asar por convección. La asadera contiene la grasa derramada, y la rejilla ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa.

1 Coloque el estante del horno en la posición ① o ②.

2 Coloque la rejilla ❶ en la asadera ❷.



3 Coloque la asadera en el estante del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use una asadera sin rejilla.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Coloque los alimentos (con la grasa hacia arriba) en la rejilla.

Modo Bake (Hornear)

El modo Bake (Hornear) se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados.

Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Bake (Hornear)

1 Presione **UPPER Bake** o **LOWER Bake**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START**. El horno comienza a precalentar.

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

es-us_main.book.book Page 22 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

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

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

NOTA

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

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Presione **UPPER Bake** o **LOWER Bake**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado. Esto sucede para asegurar resultados uniformes de horneado.

Consejos de horneado

- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben colocarse en un solo estante con al menos 1" a 1 1/2" de espacio para que pase el aire entre los recipientes y las paredes del horno.
- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma de la bandeja para hornear que se utilice.
- Compruebe que los alimentos estén cocidos en el tiempo mínimo de preparación.
- Utilice recipientes para horneado de metal (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes para horneado recomendados para horno.
- Las bandejas de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y se dorarán más. Los recipientes para hornear aislados extenderán levemente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas debajo del estante en el que está cocinando. Esto es particularmente importante cuando se hornea un pastel de frutas u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos que son muy ácidos pueden causar picaduras y dañar la superficie de esmalte de porcelana, y deben limpiarse de inmediato.

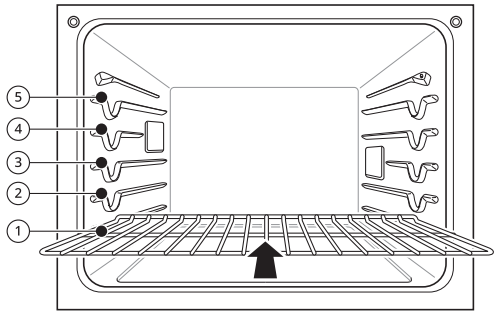
Guía de recomendaciones para asar

Colocación de estantes y bandejas

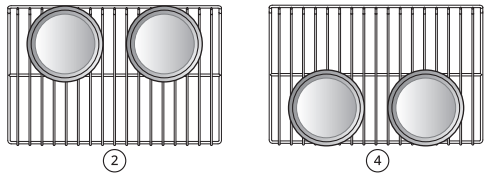
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

La cocción con varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine los alimentos que requieran la misma temperatura de cocción juntos en un horno.

Si cocina con más de una bandeja, colóquelas de manera que cada una tenga al menos entre 1" y 1 ½" de espacio para que pase el aire alrededor.



Varios estantes

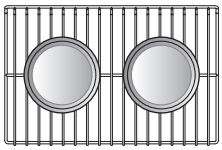


Estante estándar (posición ②)

Estante estándar (posición ④)

es-us_main.book.book Page 23 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Un solo estante



Guía para horneado en estantes

Tipo de alimento	Posición del estante
Pastel de ángel, tartas congeladas	③
Bizcocho o pastel en savarín	②
Panecitos, muffins, brownies, galletas, pastelitos, pasteles en capas, tartas	③
Guisados	②
Pavo, rostizados o jamón	①
Pizza congelada	③
Pollo rostizado	②

NOTA

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

Modo Broil (Asar)

Configuración del horno para asar

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.
- Cuando use su asador, la temperatura dentro del horno será extremadamente elevada. Tenga cuidado de evitar posibles quemaduras por los siguientes motivos:
  - Mantenga la puerta cerrada al asar
  - Siempre use guantes de cocina al insertar o quitar alimentos

NOTA

- Este electrodoméstico está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y aparece la frase **DOOR OPEN** (Puerta abierta) en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de 5 segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

1 Coloque la comida sobre la rejilla de la asadera.

2 Presione **UPPER Broil** o **LOWER Broil**.

3 Presione **1** para asar totalmente o **2** para asar en el centro.

4 Presione **1** para temperatura alta, **2** para temperatura media o **3** para temperatura baja.

5 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción.

es-us_main.book.book Page 24 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

6 Presione **START**.

7 Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.

8 Si se configura el tiempo de cocción, aparece el tiempo restante en la pantalla.

9 Presione **Upper CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno superior) o **Lower CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno inferior) para cancelar el procedimiento en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.
- Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de cerrar la puerta.

Cómo cambiar la configuración de asado

1 Presione **UPPER Broil** o **LOWER Broil**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Cómo detener el asado

Presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

Consejos para reducir el humo

Debido al intenso calor asociado con el asado, es normal experimentar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un producto secundario natural del proceso de dorado y no debe preocuparlo. Si hay más humo del esperado, siga estos consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

- Utilice siempre una asadera. No use sartenes o bandejas para hornear normales por razones de seguridad.
- La asadera debe estar siempre limpia y a temperatura ambiente al comienzo de la cocción.
- SIEMPRE encienda el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación durante el asado.
- Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o incendiarse.
- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
  - Bajar el asador a la configuración **LO**.
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Utilice la configuración Asar **HI** para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración Asar **LO** o cambie a la función de Horneado.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga la sección **Guía de recomendaciones para asar** siempre que sea posible.

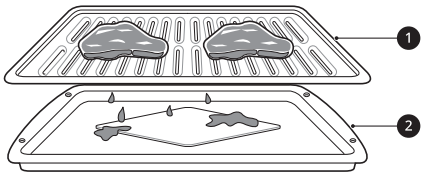
Guía de recomendaciones para asar

Guía de recomendaciones para asar

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

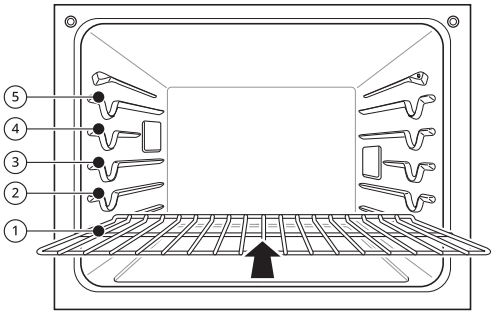
es-us_main.book.book Page 25 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

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



❶ Rejilla (se vende por separado)

❷ Asadera (se vende por separado)



Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Carne vacuna molida	1 lb (9 hamburguesas) de 1/2 a 3/4" de espesor		⑤	4-6	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a $1^1/_2$ lb.	Poco cocidos	④	6	2-3	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	④	7	2-3	
		Bien cocidos	④	8	3-4	
	$1^1/_2$" de espesor De 2 a 2 $^1/_2$ lb	Poco cocidos	④	10	4-6	
		Término medio	④	12	6-8	
		Bien cocidos	④	14	8-10	
Pollo	1 entero, de 2 a $2^1/_2$ lb, cortado a lo largo		③	20	6-8	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas		③	20	6-10	

es-us_main.book.book Page 26 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Colas de langostas	2-4 de 10 a 12 oz cada una		③	12-14	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor		④ o ⑤	5-6	3-4	Mueva y gire con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor		④	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
Chuletas de cerdo Bien cocidos	2 (1/2" de espesor)		④ o ⑤	7	6-8	Corte la grasa.
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb.		④ o ⑤	9-10	7-9	
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	6	4-6	Corte la grasa.
		Bien cocidos	④	8	7-9	
	2 (1 1/2" de espesor) de alrededor de 1 lb	Término medio	④	11	9	
		Bien cocidos	④	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		④ o ⑤	8	3-4	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb		④ o ⑤	9	4-6	

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

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unido (United States Department of Agriculture, USDA) advierte que el consumo de pescado, carne o aves crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- El USDA ha indicado que las siguientes constituyen temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
  - Aves: 165 °F (73,9 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)

es-us_main.book.book Page 27 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Consejos para asar

Carne de res

- Los filetes y chuletas siempre deben dejarse reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente a través de la comida y crea un resultado más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá cocinar de manera más rápida y uniforme, y producirá menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la Tabla para asar.
- En el caso de los bistecs con hueso o las chuletas deshuesadas (que se les quitó toda la carne alrededor del hueso), envuelva las secciones expuestas del hueso en papel de aluminio para reducir el quemado.

Mariscos

- Al asar pescado con piel, utilice siempre la configuración de Asar en Lo y ase siempre por último el lado de la piel.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de cocinarlos. Dejar reposar los mariscos después de cocinarlos puede hacer que los alimentos se sequen.
- Es una buena idea frotar una capa fina de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue, especialmente con pescados y mariscos. También puede usar una capa ligera de aerosol antiadherente para sartenes.

Vegetales

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

Frozen Meal (Comida congelada)

La función Comida congelada está diseñada especialmente para cocinar comidas preparadas que están congeladas. Permite que los alimentos se calienten tanto desde arriba como desde abajo para dorarlos de manera más uniforme.

Este sistema está diseñado para brindar un rendimiento de cocción óptimo al seleccionar automáticamente una combinación de los sistemas de calentamiento para asar y hornear. Cuando se usa el modo Comida congelada, no se requiere precalentamiento. Para obtener mejores resultados con la pizza congelada, cocine los alimentos en un solo estante colocado en la posición 4 a 400 °F.

Configuración de la función Comida congelada

1. Presione **UPPER More Modes** o **LOWER More Modes**.
2. Presione **1**.
3. Presione **START** (Iniciar) o los números para ingresar la temperatura deseada de 300 °F a 550 °F.
4. Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.
5. Presione **START**.

Cómo cambiar la configuración de Comida congelada

1. Presione **UPPER More Modes** o **LOWER More Modes**.
2. Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

es-us_main.book.book Page 28 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

3 Presione **START**.

Cómo cancelar la función Comida congelada

Presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

Modo Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 200 °F (93,3 °C) o menos. Mantiene los alimentos cocidos a la temperatura justa para servir hasta 3 horas después de finalizado el ciclo de cocción.

Configuración del modo Warm (Calentar)

1 Presione **UPPER More Modes** o **LOWER More Modes**.

2 Presione **2**.

3 Presione **1** para temperatura alta, **2** para temperatura media o **3** para temperatura baja.

- Alta: 200 °F (93,3 °C)
- Término medio: 170 °F (76.7 °C)
- Baja: 140 °F (60 °C)

4 Pulse **START** (Iniciar). Si se ha configurado un tiempo de ejecución, aparece el tiempo restante en la pantalla.

Cancelación de la función Warm (Calentar)

Presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.

Modo Proof (Leudar)

Esta función mantiene el horno caliente para leudar los productos con levadura antes de hornear.

Configuración del modo Leudar

1 Presione **UPPER More Modes** o **LOWER More Modes**.

2 Presione **3**.

3 Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

4 Presione **START** (Inicio). El tiempo de leudado restante aparece en la pantalla.

NOTA

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

Cancelación de la función (Proof) Leudar

Presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos. La función de leudado no funciona si la temperatura es superior a 125 °F. La pantalla mostrará el mensaje **OVEN IS HOT** (Horno caliente).
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.
- La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no tiene una función de ajuste de temperatura.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o un film plástico (es posible que el plástico deba quedar sujetado debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo sople).

es-us_main.book.book Page 29 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Modo Favorite (Favorito)

Para los menús de cocción utilizados con frecuencia, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla de acceso rápido.

Cómo crear un favorito

- Cuando combina dos o más modos de cocción, debe configurar un tiempo de cocción o la temperatura de sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función de sonda no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (Cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), Warm (Calentar) o Proof (Leudar).

1 Presione **UPPER More Modes** o **LOWER More Modes**.

2 Presione **4**.

3 Presione **More Modes** (Más modos) varias veces para seleccionar la receta deseada.

Receta	Temp. predeterminada (°F) (puede modificarse y el horno la recuerda)	Modo de cocción
1. Pan	375	**Bake**
2. Carne	325	**Conv.Roast**
3. Pollo	350	**Conv.Roast**

4 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

- Solo se guarda la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se modifica la temperatura del horno, se guarda la temperatura cambiada.

5 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

6 Presione **START** (Iniciar). Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, PREHEATING aparecerá en la pantalla.

NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para agregar una temperatura de sonda, recuerde retirarla.
- Después de haber usado el modo de vapor durante 8 horas, la próxima vez que se selecciona el modo de vapor aparece en la pantalla un recordatorio para eliminar el sarro del producto. No podrá volver a usar el modo de vapor hasta que no se ejecute la función de eliminación del sarro. Para evitar este retraso, ejecute la función de eliminación del sarro cada 2-3 usos del modo de vapor.
- Si aparece el recordatorio de eliminación de sarro, pulse OK para ejecutar la función Descaling (Eliminar sarro).
- El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F (52 °C).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo Proof (Leudar) solo se puede configurar como una etapa única, no como parte de una cocción de múltiples etapas.

Air fry (Freír con aire) (Solo horno superior)

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 45 °F para un rendimiento óptimo cuando se usa Freír con aire.

Es posible programar los modos de Air Fry (Freír con aire) en el horno superior a cualquier temperatura entre 300 ºF (150 ºC) y 500 ºF (260 ºC). La temperatura predeterminada es 400 ºF (205 ºC).

La función Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite.

Configuración del modo Air fry (Freír con aire)

1 Presione **UPPER Air Fry**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

es-us_main.book.book Page 30 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

3 Si lo desea, presione **Cook Time** para configurar el tiempo de cocción.

4 Presione **START**.

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

Cómo cambiar la Configuración de cocción

1 Presione **UPPER Air Fry**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

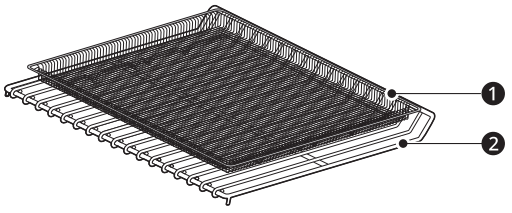
Presione **Upper CLEAR / OFF**.

NOTA

- Cuando se usa el modo Freír con aire, no se requiere precalentamiento.
- Si cocina varias tandas de comidas, las últimas tandas pueden tardar menos en cocinarse.
- Los batidos y recubrimientos húmedos no se doran ni se endurecen cuando se usa el modo Freír con aire.

Consejos para Air Fry (Freír con aire)

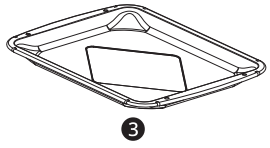
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
  - La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



❶ Bandeja para freír con aire

❷ Estante estándar

- Si no tiene la bandeja para freír con aire, coloque los alimentos sobre un estante dentro de una asadera forrada con papel de aluminio.



❸ Asadera

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos en un solo estante colocado en las posiciones sugeridas en la tabla en este manual.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Use la bandeja para freír con aire o una bandeja para hornear oscura sin lados o con lados bajos que no cubra todo el estante. Esto permite una mejor circulación del aire.
- Si lo desea, rocíe con aerosol para sartenes la bandeja para hornear o la bandeja para freír con aire. Use un aceite que se pueda calentar a una temperatura elevada antes de provocar humo; como por ejemplo, aceite de aguacate, semillas de uva, maní o girasol.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1 para atrapar el aceite que caiga de los alimentos. Para alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo, agregue algunas hojas de papel de horno para absorber la grasa.
- Controle los alimentos con frecuencia y agítelos o gírelos para obtener resultados más crujientes.
- Con el modo Freír con aire, los alimentos congelados preparados pueden cocinarse más rápido de lo que se indica en el paquete. Reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente un 20 %, verifique los alimentos con anticipación y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Use un termómetro para alimentos si desea asegurarse de que hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Para obtener resultados más crujientes, reboce las alitas de pollo frescas o los filetes en harina sazonada. Use 1/3 taza de harina cada 2 libras de pollo.

Recomendaciones para freír alimentos con alto contenido de grasa

Los alimentos con alto contenido de grasa se ahumarán cuando se use el modo Freír con aire. Para obtener mejores resultados, siga estas

es-us_main.book.book Page 31 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

recomendaciones al freír alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo, tocino, salchichas, salchichas, muslos de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pechugas de pato o algunas proteínas de origen vegetal.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la base del horno ni cubra todos los estantes con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede atrapar el calor y provocar riesgo de incendio o un rendimiento deficiente del horno.

- Encienda la campana extractora en una configuración de ventilador alta antes de iniciar el modo Freír con aire, y déjela encendida durante 15 minutos después de que haya terminado.
- En lo posible, abra una ventana o una puerta para asegurarse de que la cocina esté bien ventilada.
- Limpie los filtros de grasa de la campana extractora con regularidad.
- Mantenga el horno libre de grasa acumulada. Limpie el interior del horno antes y después de freír con aire (una vez que el horno se haya enfriado).
- Ejecute ciclos de limpieza del horno (Easy Clean o SelfClean) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con Freír con aire.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

Guía para freír con aire recomendada

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Coloque una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio en un estante en la posición ② para que caigan las gotas. Si fuera necesario, agregue papel de horno para absorber el aceite y reducir el humo.
- Dé vuelta los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

† Los alimentos con mucha grasa pueden producir más humo si se los cocina con la función Air Fry (Freír con aire). Para reducir el humo, cocine con el modo de Rostizado por convección.

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	20	425	③	15-25	-
Papas fritas congeladas (Corte ondulado, 10 x 10 mm)	35	400	③	18-28	-
Batatas fritas congeladas	25	400	③	15-25	-
Tater Tots congeladas	50	425	③	18-28	-
Hash Browns congeladas	40	425	③	18-28	-
PAPAS frescas/caseras					

es-us_main.book.book Page 32 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

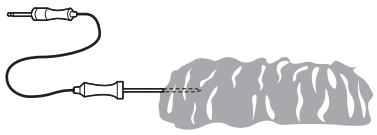
Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
Papas fritas caseras (10 x 10 mm)	25	425	③	20-30	Corte las papas y sumérjalas durante 30 minutos en agua caliente del grifo. Escurra y seque. Pinte o rocíe ligeramente con 3 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Gajos de papas caseras	60	425	③	30-40	
POLLO congelado					
Nuggets crocantes de pollo congeladas	30	400	③	15-25	-
Tiras de pollo congeladas	35	400	③	25-35	-
Alitas de pollo congeladas	50	400	③	25-35	-
POLLO fresco con piel					
Alitas de pollo frescas†	40	450	③	25-35	Pinte o rocíe ligeramente con 1 cucharadas de aceite. Agregue sal y pimienta a gusto.
Patitas de pollo frescas†	70	450	③	30-40	
Muslos	40	450	③	25-35	
Pechugas	40	450	③	25-35	
OTRAS					
Aros de cebolla empanados congelados	20	400	③	15-25	-
Rollos primavera congelados (0,7 onzas c/u)	45	400	③	15-25	-
Salchichas (2,5 onzas c/u, 0,8" de diámetro)	90	400	③	15-25	-
Camarones con coco congelados	25	400	③	15-25	Pinte o rocíe con aceite la superficie del alimento.
Ostiones frescos en su media concha (35,3 onzas)	35	400	③	15-25	Derrita 4 cucharadas de manteca y pinte los ostiones. Mezcle 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de ajo picado, 1/4 de tasa de queso parmesano rallado y condimente a gusto. Esparza la mezcla sobre los ostiones.
Camarones frescos	50	400	③	15-25	-
Vegetales mixtos	35	425	③	13-23	Pinte o rocíe ligeramente con 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto.

es-us_main.book.book Page 33 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Modo Probe (Sonda) (Solo horno superior)

La sonda mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Desenchufe y extraiga siempre la sonda del horno antes de retirar la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne, en el muslo interno o en la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne al conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que sea posible.

- La sonda puede utilizarse en los modos **Conv. Bake** (Horneado por convección), **Conv. Roast** (Rostizado por convección), **Bake** (Horneado), **Steam Bake** (Horneado al vapor) y **Steam Roast** (Rostizado al vapor).
- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cómo utilizar la función Meat Probe (Sonda para carne)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador. Si no respeta esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.
- Para evitar daños en la sonda para carne, no use pinzas para tirar de la sonda al retirarla.
- No guarde la sonda para carne dentro del horno.

1 Seleccione el modo de cocción deseado.

2 Conecte la sonda al conector hembra del horno. Aparecerá en la pantalla el ícono de la sonda.

Ícono de sonda	

3 Presione **Probe**.

4 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

- 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 Presione **START**.

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

NOTA

- Calcular el tiempo de cocción total por peso ya no es necesario cuando se utiliza esta función. Consulte el Cuadro de temperatura de sonda recomendada para configurar la temperatura de la sonda.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

1 Presione **Probe**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

NOTA

- Para evitar que se dañe la sonda, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarla.
- Mientras el modo de sonda está en funcionamiento, la función EasyClean no responde.
- Asegúrese de que los alimentos hayan alcanzado una temperatura adecuada para el consumo. Comer carnes mal cocidas puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

es-us_main.book.book Page 34 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Guía para sonda recomendada

Cuadro de ubicaciones recomendadas de la sonda

Categoría	Ejemplos de alimento	Ubicación de la sonda
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	Insértela en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Bistecs, asados, chuletas	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
Aves	Pollo o pavo enteros	Insértela en la parte más gruesa de la pierna, evitando el hueso
	Asados o pechugas de aves	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en el ave)	Insértela en la parte más gruesa del plato
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	Insértela en la parte más gruesa, lejos de huesos, grasa y cartílagos.
	Jamón jugoso (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Restos de comida y estofados	Restos de comida	Insértela en la parte más gruesa del plato
	Guisados	
Mariscos	Pescado entero	Insértela en la parte más gruesa del pescado.
	Filete de pescado (corte lateral)	
	Rodajas o porciones	

Cuadro de temperatura de sonda recomendada

Categoría	Ejemplos de alimento	Temp. interna segura	Cocción deseada
Carne picada y mezclas de carnes	Pastel de carne americano	160 °F (71 °C)	-
	Albóndigas	165 °F (74 °C)	
Ternera, cordero, carne vacuna fresca	Asados	145 °F (63 °C)	Poco cocida: 120 °F (49 °C). Medio cocido: 135 °F (57 °C) Término medio: 140 °F (60 °C) Término medio, bien cocido: 150 °F (66 °C) Bien cocido: 160 °F (71 °C)
Aves	Pollo o pavo enteros	165 °F (74 °C)	-
	Asados o pechugas de aves		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en el ave)		

es-us_main.book.book Page 35 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Categoría	Ejemplos de alimento	Temp. interna segura	Cocción deseada
Cerdo y jamón	Cerdo jugoso	145 °F (63 °C)	Bien cocido: 160 °F (71 °C)
	Jamón jugoso (crudo)		Bien cocido: 165 °F (74 °C)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	140 °F (60 °C)	-
Restos de comida y estofados	Restos de comida	165 °F (74 °C)	-
	Guisados		
Mariscos	Pescado entero	145 °F (62.8 °C)	-
	Filete de pescado (corte lateral)		
	Rodajas o porciones		

Función de vapor (Solo horno superior)

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

El horno superior ofrece 3 métodos de cocción al vapor: **Steam Bake** (Horneado al vapor), **Steam Roast** (Rostizado al vapor) y **Steam Sous Vide** (Cocción al vacío al vapor).

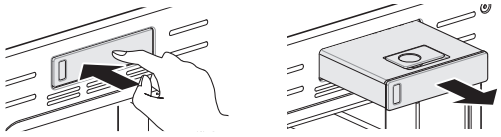
⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno durante la cocción al vapor o cuando esta haya finalizado, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Cómo usar el tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se ubica sobre la cavidad del horno superior.

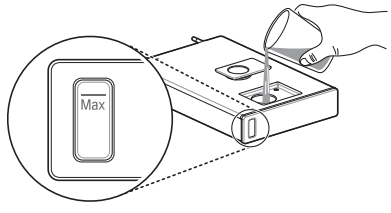
1 Empuje suavemente el frente del tanque del alimentador de vapor para deslizarlo hacia afuera.



2 Extraiga el tanque y colóquelo sobre una superficie plana.

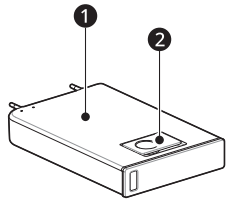
3 Retire la cubierta del tanque o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la cubierta del tanque.

4 Llene el tanque hasta la línea de llenado máximo ubicada en su parte delantera. De ser posible, utilice agua filtrada y destilada. El agua dura puede causar obstrucciones en el generador de vapor más con más rapidez debido a la acumulación de sarro.



5 Ensamble la cubierta o cierre bien la tapa de llenado.

es-us_main.book.book Page 36 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM



❶ Cubierta del tanque

❷ Tapa de llenado

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

7 Deslice el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.

Modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor) (Solo horno superior)

Los modos Steam Bake (Hornear al vapor) y Steam Roast (Rostizar al vapor) calientan los alimentos gradualmente, usando tanto los quemadores del horno como el calor húmedo del vapor. El horno se puede programar para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (100 °C) y 550 °F (285 °C). Las opciones de temperatura predeterminadas comienzan a los 350 °F (175 °C).

Cómo configurar el modo de cocción al vapor

1 Presione **Steam Bake** o **Steam Roast**.

2 Presione **Steam Level** (Nivel de vapor) varias veces para seleccionar el nivel de vapor: Bajo, Medio, Alto.

3 Presione **START** (Iniciar) e ingrese la temperatura deseada con el teclado numérico.

4 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción o **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

5 Presione **START**.

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

NOTA

- Al iniciarse el horneado a vapor, aparece un indicador en la pantalla que muestra el estado de la función de vapor.
- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo Steam Bake (Hornear a vapor). Si el tanque se queda sin agua durante la cocción se emitirá una alarma y aparecerá una ventana emergente en la pantalla. El horno sigue cocinando sin vapor.

es-us_main.book.book Page 37 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

- Recuerde desagotar el tanque del alimentador de vapor después del uso una vez que el horno se haya enfriado.
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
- Es normal escuchar un sonido de agua hirviendo desde el generador de vapor mientras se ejecutan las funciones de vapor.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

1 Presione **Steam Bake** o **Steam Roast**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

3 Presione **START**.

Para detener la cocción a vapor

Presione **Upper CLEAR / OFF**.

Cocción al vacío al vapor (Solo horno superior)

La función Steam Sous Vide (Cocción al vacío al vapor) utiliza vapor para cocinar alimentos de modo "lento y suave". Utilícela para cocinar carne, pescado, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas.

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la función de cocción al vacío.

Consulte la guía de cocción para conocer las configuraciones de cocción al vacío recomendadas.

Beneficios de la cocción al vacío

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

- **Más saludable**

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

- **Seguro y conveniente**

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

- **Resultados crujientes y húmedos**

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

Configuración del modo de cocción al vacío (Sous Vide)

1 Llene el tanque con agua hasta el nivel máximo indicado en su parte delantera.

2 Coloque el estante estándar en la posición ③ y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.

3 Presione **Steam Sous Vide**.

4 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

5 Si lo desea, presione **Cook Time** (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

6 Presione **START**.

7 Una vez finalizada la cocción deje que el horno se enfríe por completo. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vacío

1 Presione **Steam Sous Vide**.

2 Presione los números para ingresar la temperatura deseada.

es-us_main.book.book Page 38 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

3 Presione **START**.

Para detener la cocción

Presione **Upper CLEAR / OFF**.

NOTA

- Es posible que a medida que aumente la temperatura del horno no sea visible el vapor.

Guía de cocción al vacío (Sous Vide)

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

Comida	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Hora		
			Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de carne de vaca (Medio cocido)	1" de espesor 14,1-17,6 onzas	135	-	2.5 horas	3 horas
Pechuga de pollo	4,2-5,3 onzas	149	-	2.5 horas	3 horas
Salmón	1" de espesor 7 onzas	140	-	2 horas	2.5 horas
Espárragos	2,8 onzas (6 c/u) 5,6 onzas (12 c/u)	185	20 min.	30 min.	45 min.

- Cocine durante 30 min. o 1 hora más si utiliza carnes de un espesor superior a 1".
- Si utiliza cortes de carne más grandes, trócelos para que coincidan con el peso recomendado. Tenga cuidado de no colocar los trozos de carne demasiado juntos.

Modo de Inicio remoto

Si el electrodoméstico está conectado a una red Wi-Fi hogareña, la función de precalentamiento del horno puede iniciarse o detenerse a través de la aplicación para teléfonos inteligentes **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 su interior. Cierre la puerta del horno. El Inicio remoto solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.

2 Presione **Remote Start**.

3 Cuando en la pantalla aparece **Remote Start Ready** (ENCENDIDO), la función Inicio remoto está lista para su utilización.

4 Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación de teléfonos inteligentes **LG ThinQ** para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

- La función Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
  - Inicio remoto nunca está configurado en la aplicación del teléfono inteligente.
  - El estado del Inicio remoto indica "ready" (listo).
  - Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El ícono de Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de la conexión de red del electrodoméstico. Si el ícono de Wi-Fi no se ilumina, con su teléfono inteligente seleccione la red de Wi-Fi o vuelva a conectar el producto.
- Una conexión a Wi-Fi defectuosa podría retrasar la función Inicio remoto.
- Desconecte la sonda si se encuentra instalada.

es-us_main.book.book Page 39 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

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

- **Actualizaciones del producto**
  - En los modelos con la función **LG UP** Home Appliance, descubra nuevas funciones con solo actualizar el producto a través de la aplicación **LG ThinQ**.
- **Escanear para cocinar**
  - Escanee el código de barras de una comida preparada mediante la aplicación **LG ThinQ** y envíe las instrucciones de cocción recomendadas o personalizadas directamente a su horno. La función **Remote Start** (Inicio remoto) debe estar activada en el horno para poder usar "Scan to Cook" (Escanear para cocinar).
- **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 los Avisos Automáticos para recibir notificaciones del estado del electrodoméstico. Las notificaciones se emiten incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
- **Configuración**
  - Esta función le permite ajustar varias opciones en el horno y en la aplicación.
- **Smart Diagnosis**™
  - Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el producto conforme a su patrón de uso.
- **Actualización de Firmware**
  - Mantiene el electrodoméstico actualizado.

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.
- La función "Scan to Cook" (Escanear para cocinar) no puede usarse mientras el temporizador esté activado. Cancele el temporizador antes de usar esta función.

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

Modelos con código QR

Escanee el código QR adjunto al producto con la cámara o alguna aplicación de lectura de códigos QR de su teléfono inteligente.



NOTA

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

es-us_main.book.book Page 40 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

NOTA

- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del enrutador. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que el equipo no se conecte a la red Wi-Fi o que se interrumpa la conexión debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales).
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Es posible que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para volver a conectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** durante 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

Especificaciones del módulo RF

Tipo	Rango de frecuencia	Potencia de salida (máx.)
Wi-Fi	2412 - 2462 MHz	< 30 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	< 30 dBm

Aviso de la FCC

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

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. 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.

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

(1) Este dispositivo no debe causar 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.

es-us_main.book.book Page 41 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

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.

Función Smart Diagnosis™

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

NOTA

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

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

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

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

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

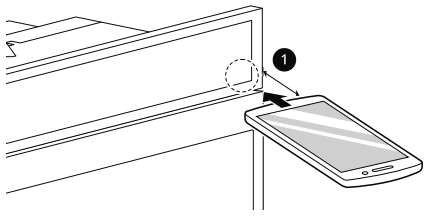
Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

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

1 Mantenga presionado el botón **START** durante 3 segundos.

- Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.

2 Mantenga el auricular de su teléfono frente al panel de control, como se muestra a continuación.



❶ Máx: 3/8" (10 mm)

3 Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva del tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

NOTA

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

es-us_main.book.book Page 42 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

MANTENIMIENTO

Limpieza

Interior

No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno. Utilice la función **EasyClean** del producto regularmente para limpiar la suciedad ligera. Para la suciedad rebelde, utilice la función **Self Clean** (en algunos modelos) o limpie manualmente con los siguientes consejos.

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Exterior

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulidor para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
3. Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
4. Repita si fuera necesario.

NOTA

- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en la mayoría de los comercios minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno.

NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; puede causar astillamiento o agrietamiento (pequeñas grietas finas). Los alimentos derramados deben limpiarse cuando el horno está frío. Los alimentos reaccionan con la porcelana a altas temperaturas y pueden causar manchas oscuras permanentes. Al limpiar una mancha, utilice solo limpiadores o esponjas no abrasivos.

Puerta del horno

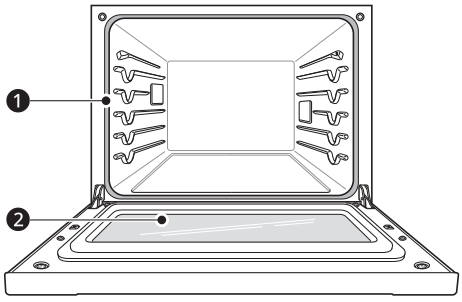
⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores ásperos ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.

- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.

es-us_main.book.book Page 43 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

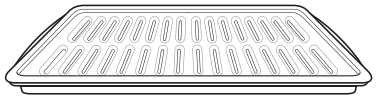
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



❶ No limpie manualmente la junta de la puerta del horno

❷ Limpie manualmente la puerta

Asadera y rejilla



- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte del electrodoméstico.
- No limpie la asadera ni la rejilla en el modo de autolimpieza. (Disponible en algunos modelos)
- Retire la rejilla de la asadera. Vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado con cuidado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente y una esponja abrasiva plástica o con jabón.
- Si hay comida quemada, rocíe la rejilla con limpiador mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o un paño de cocina. Al sumergir la asadera se removerán los restos de comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con un limpiador para horno comercial o en el lavavajillas.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo **Self Clean** y la función **EasyClean**.

1 Limpie con un limpiador abrasivo suave.

- Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes.

2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

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

EasyClean

La tecnología esmaltada de LG **EasyClean** ofrece dos opciones de limpieza para el interior del horno. La función **EasyClean** se beneficia con el esmalte de LG que ayuda 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 la limpieza manual.

Si bien la función **EasyClean** es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y en pequeñas cantidades, la función **Self Clean** se puede usar para quitar la suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo **Self Clean** pueden producir humo, de modo que se deberán abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de **Self Clean**, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES. Puede reducir el uso de energía limpiando la suciedad leve del horno con la función **EasyClean** en lugar de usar Self Clean.

Cuando sea necesario, se ofrece también la opción de **Self Clean** para una limpieza del horno más prolongada y profunda y para quitar la suciedad más difícil acumulada.

- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo **Self Clean**.

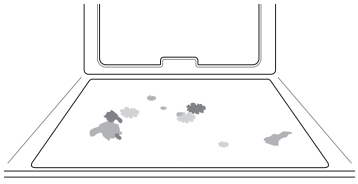
Beneficios de EasyClean

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- **EasyClean** solo usa agua; no usa limpiadores químicos
- Favorece la experiencia con **Self Clean**.
  - Retrasa la necesidad de un ciclo **Self Clean**
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de **Self Clean**

es-us_main.book.book Page 44 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Cuándo usar EasyClean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: gotitas o manchitas
- Tipos de suciedad: queso u otros ingredientes
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: pizza

Caso 2

- Forma de la suciedad: salpicadura leve
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: bistecs, asados / pescado, asado / carne rostizada a baja temperatura

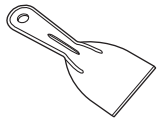
Guía de instrucciones de EasyClean

NOTA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo **EasyClean**. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), el ciclo **EasyClean** no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- El horno debe estar nivelado para garantizar que la superficie inferior de la cavidad esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo **EasyClean**.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo **EasyClean**.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo **EasyClean**. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.

1 Quite los estantes y los accesorios del horno.

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

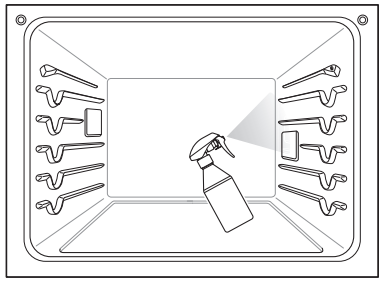


- Raspadores plásticos sugeridos:
  - Espátula de plástico dura
  - Raspador plástico para bandejas
  - Raspador plástico para pintura
  - Tarjeta de crédito vieja

3 Para el horno superior, llene el tanque de agua hasta el nivel máximo (34 oz o 1000 ml).

4 Para el horno inferior, llene un envase rociador con agua (10 oz o 300 ml) y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

5 Use por lo menos 1/5 (2 oz o 60 ml) del agua de la botella para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



6 Rocíe o vierta el agua restante (8 oz o 240 ml) en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

NOTA

- Si limpia varios hornos, use una botella de agua entera para cada uno. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua caerá al piso.

es-us_main.book.book Page 45 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

7 Presione **UPPER EasyClean** o **LOWER EasyClean**.

8 Pulse **START** (Iniciar). El tiempo restante aparece en la pantalla.

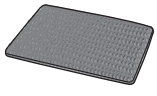
⚠ PRECAUCIÓN

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

9 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione **Upper CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno superior) o **Lower CLEAR / OFF** (Borrar/detener horno inferior) para finalizar el modo **EasyClean** y el tono.

10 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.

11 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo **EasyClean** fregando 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 parte inferior cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que se encuentra 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.

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

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

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

NOTA

- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **EasyClean**. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **EasyClean**.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

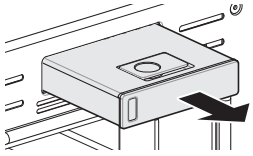
Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo **Self Clean** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Self Clean** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Durante el ciclo **Self Clean**, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

es-us_main.book.book Page 46 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite el tanque de agua, los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
  - Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo **Self Clean** se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro o hacia afuera.
  - Si no retira el tanque de agua del horno, suena un pitido y el ciclo **Self Clean** no se inicia.



- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda un ventilador o extractor antes de la autolimpieza.
- Limpie los derrames difíciles en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la luz del horno esté en su lugar y que la luz esté apagada.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.

⚠ ADVERTENCIA

- Si el horno está muy sucio con aceite, realice una autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. El aceite puede provocar un incendio.
- En caso de un incendio en el horno durante la autolimpieza, apáguelo y espere a que se apague el fuego. No fuerce la puerta para abrirla. El ingreso de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza puede producir un estallido de llamas en el horno. Si no sigue estas instrucciones podría sufrir quemaduras graves.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores para horno. No deben usarse limpiadores comerciales ni revestimientos protectores para horno de ningún tipo alrededor de las piezas del horno.
- Aparece un código de error F en la pantalla del horno y suenan tres pitidos largos durante el proceso de autolimpieza si el modo de autolimpieza no funciona correctamente. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o el disyuntor y hágalo revisar por un técnico calificado.
- Si el modo de autolimpieza no funciona correctamente, apague el horno y desconecte la alimentación eléctrica. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo **Self Clean**. No toque la puerta, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo **Self Clean**.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo **Self Clean**, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo **Self Clean** de cualquier horno.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo **Self Clean**. Ubíquese al costado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

NOTA

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo **Self Clean**. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo **Self Clean**.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **Self Clean**.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una

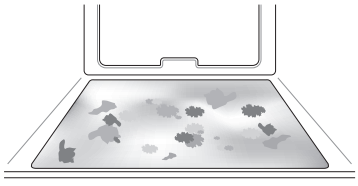
es-us_main.book.book Page 47 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo **Self Clean**, repita el ciclo.

- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo **Self Clean**, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Tras un ciclo **Self Clean**, pueden aparecer líneas finas en la porcelana, debido a que fue sometida a frío y calor. Esto es normal y no afecta el desempeño.
- No se puede iniciar el ciclo **Self Clean** si está activa la función **Control Lock**.
- Una vez que se haya configurado el ciclo **Self Clean**, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la función **Self Clean** retrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cuándo usar Self Clean

- Ejemplo de suciedad en el horno



Caso 1

- Forma de la suciedad: salpicadura mediana a grande
- Tipos de suciedad: grasa/aceite
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: carne rostizada a alta temperatura

Caso 2

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: relleno o suciedad de alimentos con azúcar
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: tartas

Caso 3

- Forma de la suciedad: gotas o manchas
- Tipos de suciedad: crema o salsa de tomate
- Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno: estofados

NOTA

- El ciclo **Self Clean** puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Ajuste de Self Clean

La función **Self Clean** tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para Self Clean

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

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.

2. Presione **UPPER Self Clean** o **LOWER Self Clean**.
   El horno comienza de manera predeterminada el ciclo de autolimpieza de cuatro horas recomendado para un horno moderadamente sucio.

3. Presione **UPPER Self Clean** o **LOWER Self Clean** varias veces para establecer la configuración del tiempo.

4. Si lo desea, presione **Start Time** (Tiempo de inicio) para establecer el tiempo de inicio retrasado. Presione los números para establecer la configuración del tiempo.

es-us_main.book.book Page 48 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

5 Presione **START** (Iniciar). Aparece el tiempo restante o el tiempo de inicio retrasado en la pantalla.

6 Una vez que configura el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente y aparece el icono de bloqueo.

- No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera de manera automática cuando baja la temperatura.

⚠ PRECAUCIÓN

- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.
- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo **Self Clean** debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función **Self Clean**, presione **Upper CLEAR / OFF** o **Lower CLEAR / OFF**.

Durante la autolimpieza

- El ciclo **Self Clean** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Self Clean** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de autolimpieza

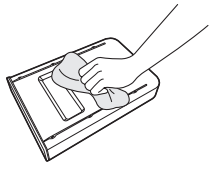
- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja no abrasiva con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita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

Limpieza del tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se usa durante las funciones de cocción al vapor. De ser posible, use agua destilada y filtrada.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, el tanque del alimentador de vapor debe vaciarse. Para evitar olores y bacterias, limpie y seque el tanque del alimentador de vapor después de cada uso.
- No lo lave en lavavajillas.
- Si el tanque del alimentador de vapor no se desliza normalmente hacia adentro, limpie la parte inferior del tanque.



Sarro generado por el agua dura

Al usarse agua dura en el tanque del alimentador de vapor, el generador de vapor puede quedar obstruido con el sarro propio del agua dura. En áreas donde el agua es dura, ejecute la función Descaling (Eliminación de sarro) con frecuencia o use agua destilada.

Limpieza de sarro en la parte inferior del horno superior

Para eliminar los depósitos minerales que quedan en la parte inferior del horno luego de utilizar el modo de vapor, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico. Para quitar el sarro difícil de limpiar o si se formó ampliamente en el horno, use la función Descaling (Eliminación del sarro).

Descaling (Eliminación del sarro)

Use esta función para quitar los residuos blancos que se forman luego de que se usa el generador de vapor durante un período prolongado.

es-us_main.book.book Page 49 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

La función de eliminación del sarro se ejecuta durante 1 hora y 43 minutos. Saldrá agua del generador de vapor mientras se está limpiando.

Para obtener instrucciones sobre cómo llenar y vaciar el tanque del alimentador de vapor, consulte "Cómo usar el tanque del alimentador de vapor."

Configuración de Descaling (Eliminación del sarro)

1. Llene el tanque del alimentador de vapor con una mezcla de agua y ácido cítrico en una proporción de 50:1. Por ejemplo, use 4 cdas. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
2. Inserte el tanque del alimentador de vapor en la abertura sobre la cavidad del horno superior y empújelo hasta que quede correctamente ubicado en su lugar.
3. Presione **UPPER More Modes** (Más modos del horno superior) y presione **5**. Presione **START** (Iniciar).
4. Después de 1 hora y 43 minutos de eliminación de sarro, aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Siga las instrucciones, vacíe el tanque y llénelo con agua limpia.
5. Inserte el tanque e inicie la función Rinsing (Enjuague).
6. Cuando termine de ejecutarse la función de Enjuague, seque el interior del horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta y deje secar el horno por completo.

NOTA

- La función de Enjuague debe ejecutarse incluso si se canceló la función de Eliminación del sarro.
- Si después de la limpieza de sarro queda agua en la parte inferior del horno, puede dejar un residuo después de usar el horno. Para eliminarlo, consulte las instrucciones en "Limpieza de sarro en la parte inferior del horno."
- Después de ejecutar la función Descaling (Eliminación de sarro), limpie el tanque del alimentador de vapor.

Secado del interior del horno superior

La función Drying (secado) elimina el agua que queda en el generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción de vapor. La función de secado también se puede iniciar de forma manual de ser necesario.

Configuración de Drying (Secado)

1. Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté vacío.
2. Presione **UPPER More Modes** (Más modos del horno superior) y presione **6**.
3. Presione **START** (Iniciar) para iniciar el secado. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

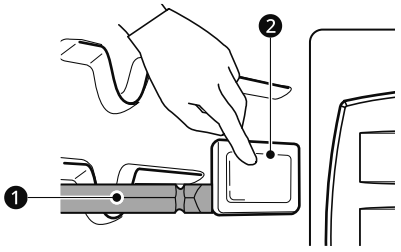
- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Use guantes para cambiar la luz del horno. Los fragmentos de vidrio de las bombillas rotas pueden provocar lesiones.
- Gire suavemente el destornillador para cambiar la luz del horno. Si aplica demasiada fuerza, el vidrio o el horno pueden romperse.

1. Desenchufe el horno o desconéctelo de la alimentación eléctrica.

es-us_main.book.book Page 50 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

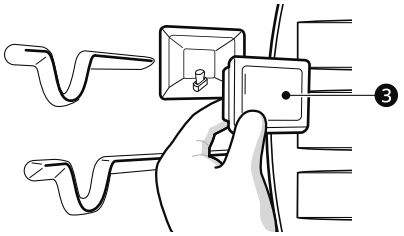
2 Extraiga los estantes del horno.

3 Deslice un destornillador plano ❶ entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz ❷.



4 Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para evitar que la tapa caiga en la parte inferior del horno.

5 Gire suavemente el destornillador para aflojar la tapa de la luz de vidrio ❸.



6 Retire la bombilla de la cavidad.

7 Reemplace la bombilla y vuelva a colocar la tapa de la luz hasta ajustarla correctamente en su lugar.

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

es-us_main.book.book Page 51 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

P: Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?

R: No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, puede ajustar su temperatura para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección **Cambio de configuraciones del horno** de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

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

R: Su nuevo electrodoméstico está diseñado para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es normal.

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

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

P: ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?

R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los laterales del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie de la base del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja forrada con papel de aluminio sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar el goteo. (Si ya se ha derretido el papel de aluminio en la base del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

P: ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos para calentar/asar del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, incendio o lesiones.

P: ¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza?

R: No. Aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo **Self Clean** (autolimpieza).

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

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

P: ¿Debo asar con la puerta del horno abierta o cerrada?

R: Su horno no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si lo hace, puede dañarse la pantalla.

es-us_main.book.book Page 52 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

P: ¿Por qué no se pueden operar los botones de función?

R: Asegúrese de que el electrodoméstico no esté en modo **Control Lock** (Bloqueo de control). El ícono del candado aparecerá en la pantalla si el modo **Control Lock** está activado. Para desactivar el modo **Control Lock**, consulte la sección sobre **Control Lock**. Suena la melodía de desbloqueo y aparece Loc en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

P: Mi electrodoméstico todavía está sucio después de ejecutar el ciclo EasyClean. ¿Qué más debo hacer?

R: El ciclo **EasyClean** solo ayuda a aflojar la suciedad leve del electrodoméstico para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el electrodoméstico después de haber ejecutado el ciclo **EasyClean**.

P: Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean, pero queda suciedad. ¿Qué puedo hacer?

R: La función **EasyClean** tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está suficientemente empapada en agua, puede tener un efecto negativo sobre el desempeño de la limpieza. Repita el proceso **EasyClean** utilizando suficiente agua.
La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda suciedad rebelde, use la función **Self Clean** para limpiar bien el horno.

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

R: La suciedad en las paredes laterales y traseras de su electrodoméstico puede resultar más difícil de empapar totalmente con agua. Intente repetir el proceso **EasyClean** con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

P: ¿EasyClean quita toda la suciedad y las manchas por completo?

R: Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede tener un efecto negativo en el desempeño de la limpieza.
Si todavía quedan manchas rebeldes o acumulación, use la función **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario.

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

R: Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar por completo con agua la suciedad.
Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo **Self Clean**. Consulte la sección **Self Clean** del manual del propietario para obtener más detalles.

P: ¿Es seguro que el ventilador de convección o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean?

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

P: ¿Debo usar toda el agua 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) para la función EasyClean?

R: Sí. Se recomienda encarecidamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar por completo la suciedad a fin de lograr un mejor resultado de la limpieza.

P: Veo humo que sale de las ventilaciones del electrodoméstico durante la función EasyClean. ¿Es normal?

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

es-us_main.book.book Page 53 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

P: ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean?

R: **EasyClean** se puede usar las veces que desee. **EasyClean** funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección **EasyClean** del manual del propietario para obtener más información.

P: ¿Qué se necesita para EasyClean?

R: Un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, 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.

es-us_main.book.book Page 54 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Antes de llamar al servicio técnico

Revise esta sección antes de llamar para servicio; hacerlo le ahorrará tiempo y dinero.

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no funciona	**El enchufe del electrodoméstico no está introducido completamente en el tomacorriente.** • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Es posible que se haya quemado un fusible o saltado el disyuntor de la vivienda. • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación del horno.	**Cocinar comidas muy húmedas produce vapor.** • Esto es normal.
El aparato no funciona.	**El cable no está enchufado correctamente.** • Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente al tomacorriente. Verifique los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. • Comuníquese con un electricista para obtener ayuda.
	Corte de energía. • Controle las luces de la vivienda para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local para recibir mantenimiento.
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**El control no está configurado correctamente.** • Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
	La carne se encuentra muy cerca del elemento. • Cambie la posición del estante para dejar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
	No se ha preparado bien la carne. • Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen.
	La asadera está mal colocada y no se escurre la grasa. • Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa caiga dentro de la asadera.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. La grasa antigua o las salpicaduras de comida provocan humo excesivo. • Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o está mal nivelado. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.

es-us_main.book.book Page 55 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Problemas	Causas posibles y solución
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	**Se está utilizando un utensilio de cocina incorrecto o de un tamaño inapropiado.** • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	Se debe ajustar el sensor del horno. • Consulte la sección "Ajuste de la temperatura del horno" en el capítulo Funcionamiento.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Asegúrese de seleccionar el modo **Broil** correctamente.
	Se está usando una posición de estante inadecuada. • Consulte la Guía de asado.
	Los utensilios de cocina no son los adecuados para asar. • Use la asadera y la rejilla.
	El papel metálico que se utiliza en la asadera y la rejilla no se colocó de manera correcta y no se realizaron los cortes recomendados. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" en el capítulo Funcionamiento.
	En algunas áreas puede haber baja tensión eléctrica. • Precaliente el elemento de asado entre 5 y 7 minutos. Consulte la Guía de asado.
La temperatura del horno es demasiado alta o baja	**Se debe ajustar el sensor del horno.** • Consulte la sección "Ajuste de temperatura" en el capítulo Funcionamiento.
Hay demasiado humo durante el ciclo SelfClean	**Suciedad excesiva.** • Apague la función SelfClean. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de autolimpieza.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo.** • Desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo Self Clean durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza). (En algunos modelos)
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor de la ventilación del horno	**Esto sucede al cocinar alimentos muy húmedos.** • Esto es normal.
	Se usó un paño muy húmedo para limpiar la ventana. • No use demasiada agua para limpiar la ventana.
Entra aire caliente a la cocina después de apagar el horno.	**Se necesita una salida de ventilación del aire caliente para mantener y bajar la temperatura del horno. Se apaga automáticamente cuando se enfría a una temperatura segura.** • Esto es normal.
El horno no cocina con vapor.	**Ensamble inadecuado** • Asegúrese de deslizar el tanque en la abertura hasta que se ubique correctamente en su lugar.
	El desagüe del tanque de agua puede encontrarse obstruido con el sarro del agua dura. • Si esto sucede, se debe ejecutar la función de eliminación del sarro antes de usar la función de vapor.

es-us_main.book.book Page 56 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Problemas	Causas posibles y solución
El agua se acumula en la base del horno durante o después de la cocción al vapor.	**Durante la cocción de vapor, el agua se transfiere del tanque de agua a la base del horno.** • Es normal que la base del horno se llene de agua durante el modo Steam (vapor) o una vez que finaliza la cocción al vapor. • Si el agua deja depósitos minerales en la parte inferior del horno, límpielos con un paño o esponja humedecido en vinagre.
Luego de la cocción al vapor aparecen residuos blancos en la base del horno.	**El uso de agua dura en el tanque de agua tiene como consecuencia que se genere sarro en la base del horno.** • Para eliminar los depósitos minerales que se acumulan en la base del horno, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico.
El módulo de cocción al vacío emite un pitido durante el funcionamiento	**Esta alerta suena cuando el módulo de cocción al vacío está funcionando sin agua en el tanque del alimentador de vapor.** • Llene el tanque del alimentador de vapor al nivel recomendado antes de usarlo.

Partes y Características

Problemas	Causas posibles y solución
El control del horno suena y aparece un código de error F.	**El control electrónico detectó una condición de falla.** • Apague la función del horno que está usando para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla y comuníquese con un agente del servicio técnico. - [Caso 1] Código: F-9 Causa: el horno no calienta (horno superior) - [Caso 2] Código: F-19 Causa: el horno no calienta (horno inferior)
Se enciende 🔒 en la pantalla cuando usted quiere cocinar.	**La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.** • Pulse el botón STOP (Detener). Deje enfriar el horno.
La luz del horno no funciona.	**Es hora de reemplazar la bombilla o la bombilla no está suelta.** • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cambio de la luz del horno" en el manual del propietario.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno.	**El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.** • Esto es normal.
El horno no realiza la función Self Clean (Autolimpieza).	**La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.** • Deje enfriar el electrodoméstico y reinicie los controles.
	Los controles del horno no se configuraron correctamente. • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	No se puede iniciar un ciclo Self Clean si la puerta del horno está abierta. • Cierre la puerta del horno.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean	**El horno está demasiado caliente.** • Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.

es-us_main.book.book Page 57 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Problemas	Causas posibles y solución
La puerta del horno no se abre después de un ciclo Self Clean	**El control y la puerta pueden estar bloqueados.** • Deje enfriar el horno durante aproximadamente una hora después de completar un ciclo Self Clean. Puede abrir la puerta cuando desaparezca el candado 🔒.
El horno no está limpio después de un ciclo Self Clean	**Los controles del horno no se configuraron correctamente.** • Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).
	El horno está muy sucio. • Limpie los derrames difíciles antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos con suciedad difícil necesiten otro ciclo Self Clean o durante más tiempo.
El ventilador de convección se detiene (en algunos modelos)	**El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. Esto permite lograr un calor más parejo durante el ciclo.** • No es una falla de la cocina y debe considerarse un funcionamiento normal.
La hora mostrada está parpadeando (en algunos modelos)	**Esto significa que el producto se ha enchufado recién o que se ha interrumpido el suministro eléctrico.** • Pulse la tecla **Clock** (Reloj) y restablezca la hora o pulse cualquier tecla para detener el parpadeo.
Los estantes del horno no deslizan correctamente (en algunos modelos)	**Los estantes brillantes de color plateado se limpiaron en un ciclo Self Clean (Autolimpieza).** • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y limpie los bordes de los estantes del horno con ella.

Ruidos

Problemas	Causas posibles y solución
Ruido de crujidos o chasquidos	**Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y Self Clean.** • Esto es normal.
Ruido del ventilador	**Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.** • Esto es normal.

Wi-Fi

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	**La contraseña para la red Wi-Fi se introdujo de forma incorrecta.** • Elimine su red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión nuevamente.
	Los Datos Móviles para su teléfono inteligente están activados. • Desactive los Datos Móviles en su teléfono inteligente antes de conectar 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 símbolos especiales).

es-us_main.book.book Page 58 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

Problemas	Causas posibles y solución
Problemas para conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi	**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.
	El electrodoméstico y el enrutador están demasiado alejados. • Si el electrodoméstico se encuentra muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no sea configurada correctamente. Coloque el enrutador más cerca del electrodoméstico o compre e instale un repetidor Wi-Fi.
	Durante la configuración de Wi-Fi, la aplicación requiere una contraseña para conectar el producto (en determinados teléfonos). • Ubique el nombre de la red que comienza con "LG" en Configuración > Redes. Tenga en cuenta la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_XX-XX-XX, ingrese lge12345. - Si el nombre de la red se asemeja a LGE_Appliance_XXXX, ingrese XXXX dos veces como su contraseña. Por ejemplo, si el nombre de la red aparece como LGE_Appliance_8b92, debería ingresar 8b928b92 como su contraseña. En esta instancia, la contraseña detecta mayúsculas y minúsculas, y los últimos 4 caracteres son únicos a su electrodoméstico.

es-us_main.book.book Page 59 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

GARANTÍA LIMITADA

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. VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS".

En caso de que su **Horno eléctrico** LG ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto ("Usted") y únicamente cuando el producto ha sido comprado de forma legal y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios de los EE. UU.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO
Un (1) año a partir de la fecha original de compra	Piezas y mano de obra (solo piezas internas / funcionales)	LG suministrará toda la mano de obra y el mantenimiento a domicilio sin cargo para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están cubiertos durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados o reconstruidos por la fábrica.
- Los productos o las piezas reemplazadas 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 conforme a la presente garantía limitada.

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

ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, O LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN ANTERIORMENTE MENCIONADA PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED CUENTE CON OTROS DERECHOS QUE VARÍAN SEGÚN EL ESTADO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.

es-us_main.book.book Page 60 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

- Daños o fallos del Producto causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe obstruidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daño o fallo del producto resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, 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 y/o manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o fallos del producto resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuados 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.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a su cargo.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-243-0000 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en **http://www.lg.com**

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a “LG” significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a “conflicto” o

es-us_main.book.book Page 61 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

"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 USA. 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 USA. 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 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

es-us_main.book.book Page 62 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

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.

es-us_main.book.book Page 63 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

es-us_main.book.book Page 64 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

es-us_main.book.book Page 65 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

es-us_main.book.book Page 66 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

es-us_main.book.book Page 67 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

es-us_main.book.book Page 63 Thursday, February 9, 2023 12:55 PM

LG
Life's Good

LG Customer Information Center

For inquiries or comments,
visit **www.lg.com** or call:

1-800-243-0000 U.S.A.

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com