en-us_main.book.book Page 1 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Scan to see the online manual.

LG SIGNATURE

OWNER'S MANUAL

COMBINATION WALL OVEN

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

ENGLISH

WCEU6439X

MFL70581916
Rev.02_073126

www.LGSIGNATURE.com

Copyright © 2026 LG Electronics. All Rights Reserved

en-us_main.book.book Page 2 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
- 4 Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy
- 4 Safety Messages

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

11 CAUTION
- 11 Operation
- 11 Maintenance

13 PRODUCT OVERVIEW

13 Product Features
- 13 Exterior / Interior
- 13 Accessories

16 OPERATION

16 Operating Control Panel
- 16 Control Panel Features
- 17 Energy Saving Tips

17 Changing Settings
- 17 Getting Started
- 17 Wi-Fi
- 18 Remote Start
- 18 Camera & AI Gourmet
- 19 Control Lock
- 19 Display
- 19 Brightness
- 19 Clock Theme
- 19 Volume
- 20 Language
- 20 Date & Time
- 20 Temperature Unit
- 20 Sabbath
- 21 Start Screen
- 21 Microwave Quick Start
- 21 Temperature Adjustment
- 22 Convection Auto Conversion
- 22 Preheat End Light
- 22 Smart Diagnosis™
- 22 Factory Reset
- 22 Open Source License

23 Operating the Upper Microwave Oven
- 23 Before Using
- 23 Microwave Cookware Guide
- 24 Cooking Tips
- 25 Microwave Quick Start Mode
- 26 Microwave Power Levels
- 26 Microwave Mode
- 26 Defrost Mode
- 28 Popcorn Mode
- 28 Soften Mode
- 29 Melt Mode
- 29 Air Fry Mode
- 30 Broil Mode
- 30 Convection Bake Mode
- 31 Warm Mode
- 32 Proof Mode
- 32 Speed Cook Mode
- 33 Auto Cook Mode
- 35 Sensor Cook Mode

37 Operating the Lower Oven
- 37 Before Using the Oven
- 37 Using Heavy Duty Racks and Offset Rack
- 37 Using Gliding Oven Racks
- 38 Camera
- 40 Meat Probe
- 40 Bake
- 42 Recommended Baking Guide
- 43 Convection Bake and Roast
- 44 Broil
- 46 Recommended Broiling Guide
- 48 Air Fry
- 50 Recommended Air Frying Guide
- 51 Air Roast
- 52 Pizza

en-us_main.book.book Page 3 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

53 Frozen Meal
54 Warm
54 Proof
55 Crispy Reheat
56 Steam Function
57 Sous Vide
58 Sous Vide Cooking Guide
58 Steam Combi
59 Steam Reheat
60 Auto Cook
61 Auto Cook Guide
90 My Recipe Mode

92 SMART FUNCTIONS

92 LG ThinQ Application
92 LG ThinQ Application Features
92 Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance
93 Radio Equipment Specifications
93 FCC Statement
94 Supplier's Declaration of Conformity
94 Open Source Software Notice Information

94 Smart Diagnosis™ Feature
94 Using LG ThinQ to Diagnose Issues
94 Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

96 MAINTENANCE

96 Cleaning
96 General Cleaning Tips
96 Interior
96 Exterior
98 EasyClean (Lower Oven)
100 Self Clean (Lower Oven Only)
102 Cleaning the Steam Feeder Tank
103 Cleaning Scale on Lower Oven Bottom
103 Drying the Oven Interior (Lower Oven Only)
103 Draining (Lower Oven Only)

104 Periodic Maintenance
104 Changing the Oven Light

105 TROUBLESHOOTING

105 FAQs
105 Frequently Asked Questions

109 Before Calling for Service
109 Cooking
111 Parts & Features
112 Noises
112 Wi-Fi

114 LIMITED WARRANTY

114 USA
114 TERMS AND CONDITIONS
114 THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER
115 PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES

en-us_main.book.book Page 4 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Safety Messages

Your safety and the safety of others are very important.

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

⚠ This is the safety alert symbol.

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

These words mean:

⚠ **WARNING**

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

⚠ **CAUTION**

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

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

WARNING

⚠ WARNING

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

Technical Safety

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

en-us_main.book.book Page 5 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

  To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.

en-us_main.book.book Page 6 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

Installation

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

Operation

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

en-us_main.book.book Page 7 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
- Remote Operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

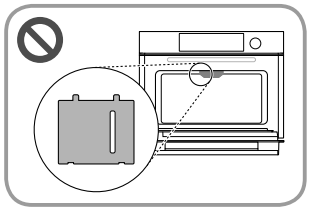
Maintenance

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

en-us_main.book.book Page 8 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN COMPARTMENT**. During and after use or cleaning the interior, do not touch other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven cavity until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as windows of oven door, oven lamp, also get hot and may cause burns if not allowed to cool.
- Prevent debris or any unintended objects from entering the appliance.

  If foreign objects enter the appliance, turn off the power and contact a service center.
- Do not remove the cover(Mica Sheet) attached to the upper middle side inside the appliance.
  - The attached cover is a Mica Sheet, made of mineral material, and is harmless to the human body.



  - The attached cover protects internal components. Removing it arbitrarily may cause functional issues.
  - If the Mica Sheet becomes contaminated with food residue, sparks may occur and could lead to a fire. Remove any contamination using a dry cloth.
  - Do not scrub the Mica Sheet with metal scrubbers, as this may damage it. Clean gently using a clean cloth only. Excessive scrubbing may cause particles to come off the Mica Sheet.

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.

Microwave Oven

- The oven must be installed following the provided installation instructions.
- Secure the cord in the cabinet above the oven.
- Preserve the oven floor:
  - Do not heat the oven floor excessively.
  - Do not cook anything directly on the oven floor or turntable. Use a microwavable dish.
- Do not heat any type of baby bottle or baby food. Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
- Do not deep-fat fry in the oven.
- Do not attempt home canning in the microwave oven.
- Do not use cylindrical-shaped containers.

en-us_main.book.book Page 9 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.
- Place food directly on the trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.

Radio/TV/Wireless Equipment Interference

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

Button Cell or Coin Batteries Symbol

	**INGESTION HAZARD**: This product contains a button cell or coin battery.

en-us_main.book.book Page 10 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Safety Standard for Button Cell or Coin Batteries

⚠ WARNING

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

- Remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children.
  - Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- Call a local poison control center for treatment information.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do not force discharge, recharge, disassemble, heat above 140 ℉ (60 ℃) or incinerate.
  - Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.
- Product contains non-replaceable batteries.
- Battery Type : ML621-TZ1
- Nominal Voltage : 3.0 V

en-us_main.book.book Page 11 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

CAUTION

⚠ CAUTION

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

Operation

- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir them together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Accessible parts may become hot when the broiler 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 ℃)
  - Poultry: 165 °F (74 ℃)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (63 ℃)
  - Fish/seafood: 145 °F (63 ℃)
- 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.

en-us_main.book.book Page 12 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

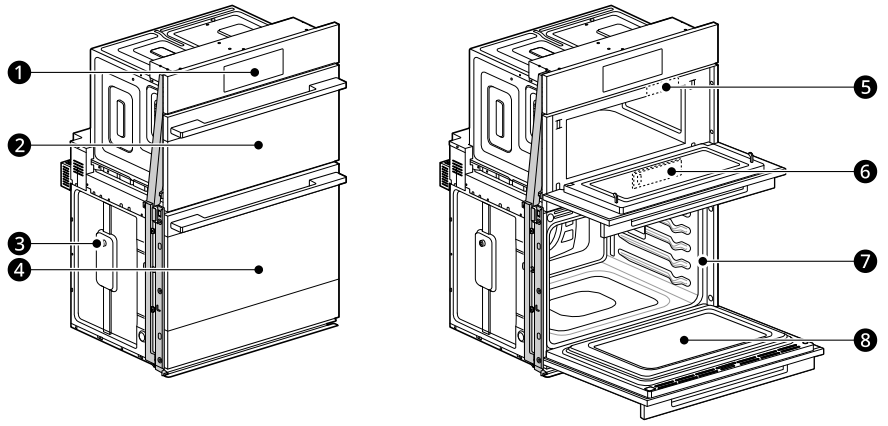
en-us_main.book.book Page 13 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

PRODUCT OVERVIEW

Product Features

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

Exterior / Interior



❶	Oven Controller	❺	Rating Label, Model and Serial Number Plate
❷	Upper Oven Door	❻	Steam Feeder Tank
❸	Spacer (2 ea)	❼	Gasket
❹	Lower Oven Door	❽	Camera (Lower Oven Only)

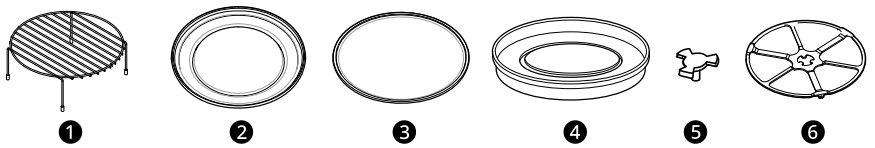
NOTE

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

Accessories

Accessories for Upper Oven

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



❶ Rack (For the Convection Bake, Broil and Speed Cook functions) (1 ea)

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

❸ Glass Tray (For the Microwave and Defrost functions) (1 ea)

❹ Air Fry Pan (For the Air Fry function) (1 ea)

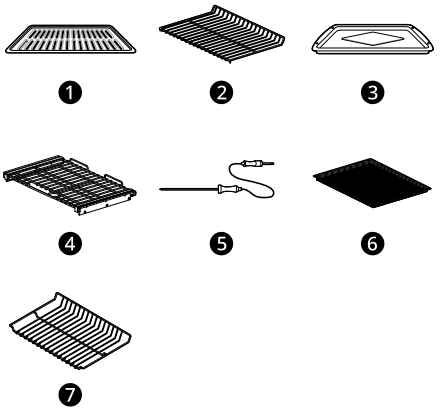
en-us_main.book.book Page 14 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

❺ Shaft (1 ea)

❻ Rotating Ring (1 ea)

Accessories for Lower Oven

Accessories for Cooking



❶ Grid (1 ea)

❷ Heavy Duty Rack (1 ea)

❸ Broiler Pan (1 ea)

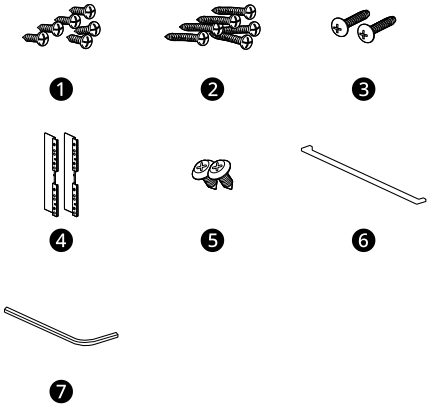
❹ Gliding Rack (1 ea)

❺ Meat Probe (1 ea)

❻ Air Fry Rack (1 ea)

❼ Offset Rack (1 ea)

Accessories for Installation



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

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

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

en-us_main.book.book Page 15 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

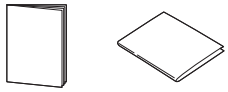
❹ Cover Brackets for Flush Installation (2 ea)

❺ 4x10 Screws for Bottom Decorative Trim (2 ea)

❻ Bottom Decorative Trim (1 ea)

❼ 3/32" Allen wrench for Door Handle (1 ea)

Manuals



❶ ❷

❶ Owner's Manual (1 ea)

❷ Installation Manual (1 ea)

How to Use Accessories

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

○: Recommended method

△: Alternative method

-: Do not use

NOTE

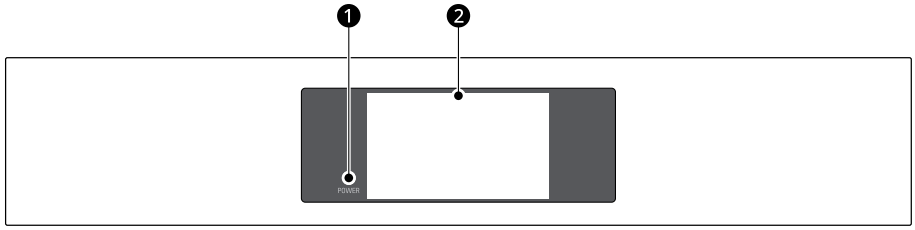
- Contact **LG SIGNATURE** Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or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

en-us_main.book.book Page 16 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

OPERATION

Operating Control Panel

Control Panel Features

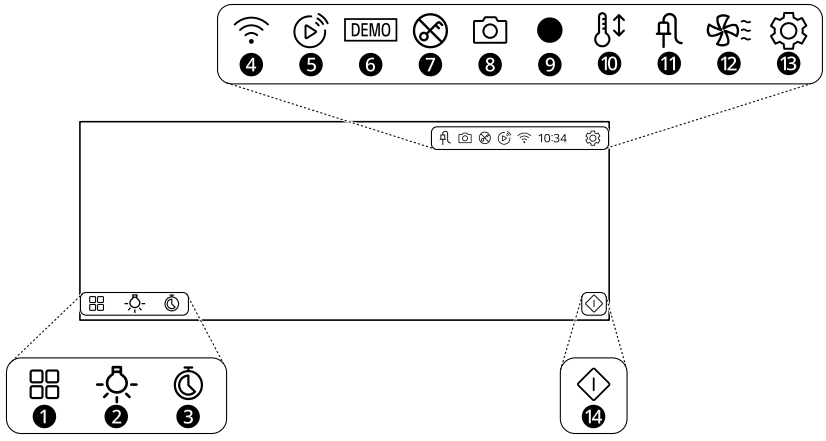


❶ LCD Display On/Off

❷ LCD Touchscreen for Oven

Display Icons

Icons appear in display when activated.



	❶ All Modes Icon Tap to go to the **All Modes** screen.
	❷ Light Icon Tap to turn on or off the interior oven lamp.
	❸ Timer Icon Tap to go to the timer setting screen or timer editing screen.
	❹ Wi-Fi Icon • Appears when oven is connected to Wi-Fi. • Appears when oven is disconnected from Wi-Fi or is not connected in application.
	❺ Remote Start Icon • Appears when Remote Start is active. • Appears when Remote Start is active, but Wi-Fi setting is OFF or Wi-Fi is disconnected.

en-us_main.book.book Page 17 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

DEMO	**❻ Demo Mode Icon** Appears when Demo mode is on.
	❼ Door Lock Icon Appears when Door Lock is on.
	❽ Camera Icon Appears when Camera is on.
●	**❾ REC Icon** Appears when Camera is recording.
	❿ Auto Conversion Icon Appears when Convection Auto Conversion is turned on.
	⓫ Probe Icon Appears when probe is connected.
	⓬ Oven Cooling Icon Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven.
	⓭ Settings Icon Tap to go to the Settings screen.
	⓮ Microwave Quick Start Icon Tap to start Microwave mode quickly.

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

Getting Started

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

1 Press **POWER** on the LCD display.

2 After the startup animation, select the desired language and tap **Next**.

3 Scroll the fields up or down to set the correct date.

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

5 Select Camera **ON** or **OFF**. If **ON** is selected, select Menu Recommendation **ON** or **OFF**, and tap **Next**.

6 Read through the application guide in the display and tap **Done**.

7 The mode screen appears in the display.

Wi-Fi

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

en-us_main.book.book Page 18 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Setting Up Wi-Fi

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **Network & System**.

2 Tap **Wi-Fi**.

3 Tap **Set Up Wi-Fi**.

4 Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.

Resetting Wi-Fi

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **Network & System**.

2 Tap **Wi-Fi**.

3 Tap **Reset Wi-Fi**.

4 Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.

Remote Start

This feature can be used with the **Manual Cook** modes to remotely start or stop the cooking operation. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network to use **Remote Start**.

Setting Remote Start

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **Network & System**.

2 Tap the toggle switch next to **Remote Start** to select **On** or **Off**.

3 If **On** is selected, the **Remote Start** icon appears at the top of the display.

Remote Start icon	

4 Follow the instructions in the **LG ThinQ** app for using the Remote Start function.

Camera & AI Gourmet

When the camera setting is turned on, you can use camera features in the **LG ThinQ** app.

Setting Camera

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Network & System**.

2 Tap **Camera & AI Gourmet**.

3 Tap the toggle switch next to **Camera** to select **ON** or **OFF**.

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

Camera icon	

When the Menu Recommendation setting is **ON** and the lower oven door is closed, food recognition proceeds immediately after entering the start screen.

Setting Menu Recommendation

1 Make sure the **Camera** is **ON** .

2 Tap the toggle switch next to **Menu Recommendation** to select **ON** or **OFF**.

When the Browning Alarm setting is **ON** and an Auto Cook menu with a browning option is cooking, an alarm will notify you when browning begins during cooking.

Setting Browning Alarm

1 Make sure the **Camera** and **Wi-Fi** is **ON**.

2 Tap the toggle switch next to **Browning Alarm** to select **ON** or **OFF**.

en-us_main.book.book Page 19 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Control Lock

The **Control Lock** feature automatically prevents most oven controls from being turned on. All functions are disabled except the **POWER** button. Control Lock does not lock the oven door.

Lock

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **Display & Sound**.

2 Tap the toggle switch next to **Control Lock** to select **On** or **Off**.

Unlock

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

2 A popup screen appears. Tap and hold the lock icon for 3 seconds to turn off Control Lock.

Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are three options you can select.

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

Setting Display Option

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Display & Sound**.

2 Tap **Display**.

3 Select the desired option.

Brightness

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

Setting Display Brightness

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Display & Sound**.

2 Tap **Brightness**.

3 Adjust the brightness by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar.

Clock Theme

There are five different clock themes available.

Setting Clock Theme

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Display & Sound**.

2 Tap **Clock Theme**.

3 Swipe to browse through the clock themes and select a clock theme.

Volume

Adjust the volume of the following features: oven start, button operation, end of cooking, preheating complete.

Setting the Oven Volume

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Display & Sound**.

2 Tap **Volume**.

3 Adjust the volume by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar.

NOTE

- Oven volume can be selected from 3 options: **High**, **Low**, and **Mute**.

en-us_main.book.book Page 20 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Language

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

Selecting a Language

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **General**.

2 Tap **Language**.

3 Select the desired language.

Date & Time

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

NOTE

- When the Auto Time Sync setting is turned on, the server's date and time is applied automatically. Auto Time Sync requires a Wi-Fi connection.
- When the Auto Time Sync setting is turned off, Date & Time can be set separately.

Setting Auto Time Sync

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **General**.

2 Tap **Date & Time**.

3 Tap the toggle switch next to **Auto Time Sync** to select **On** or **Off**.

Setting Date

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **General**.

2 Tap **Date & Time**.

3 Tap **Date**.

4 Scroll to set the correct date.

Setting Current Time

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **General**.

2 Tap **Date & Time**.

3 Tap **Time**.

4 Scroll to set the correct hour and minutes. You can also tap number pad icon and enter the desired numbers.

Number pad icon	

Setting Time Format

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **General**.

2 Tap **Date & Time**.

3 Tap the toggle switch next to **24-Hour Time** to select **12 H** or **24 H**.

Temperature Unit

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

Selecting Fahrenheit or Celsius

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **General**.

2 Tap **Temperature Unit**.

3 Select the desired Temperature Unit.

Sabbath

Sabbath mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the Sabbath mode is

en-us_main.book.book Page 21 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

activated, the oven does not turn off until the Sabbath mode is deactivated. In Sabbath mode, all oven function buttons are inactive. **Sabbath** and the set temperature will appear in the display.

When **Sabbath** mode is enabled, the appliance can be used without having to be powered on or turned off.

While the oven is in **Sabbath** mode, the following functions are disabled:

Temperature Adjustments, Cooking Time, Display, Oven Light On/Off, Alarm Functions and Wi-Fi.

Setting Sabbath Mode

1. Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **General**.
2. Tap **Sabbath**.
3. Tap the temperature to set the desired temperature. Adjust the temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar.
   - You can also use the number pad icon to set the temperature directly and then tap **OK**.
4. If desired, tap cook time to set the cook time. Scroll to set the desired cook time.
   - You can also use the number pad icon to set the cook time directly and then tap **OK**.
5. Tap **Start**.
6. To stop the **Sabbath** mode, press the **POWER** button on the control panel.

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.
- Probe is not available in Sabbath mode.

Start Screen

There are five different screen themes available.

Setting Start Screen

1. Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **Customized**.
2. Tap **Start Screen**.
3. Select the desired start screen theme.
   - **Main Menu**
   - **Manual Cook**
   - **Auto Cook**
   - **Recent Cook**
   - **My Recipes**

Microwave Quick Start

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

Setting Cook Time

1. Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **Customized**.
2. Tap **Microwave Quick Start**.
3. Set the Power Level and Cook time.

Temperature Adjustment

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

en-us_main.book.book Page 22 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

NOTE

- To begin, either raise or lower the thermostat 15 ℉ (8 ℃). 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 ℉ (5 ℃). If the adjustment was not enough, raise or lower the thermostat 20 ℉ (11 ℃). Proceed in this way until the oven is adjusted to your satisfaction.

Adjusting the Temperature

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Customized**.

2 Tap **Temperature Adjustment**.

3 Adjust the temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar.

Convection Auto Conversion

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

Setting Convection Auto Conversion

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Customized**.

2 Tap the toggle switch next to **Convection Auto Conversion** to select **On** or **Off**.

3 When **Convection Auto Conversion** is activated, the Auto Conversion icon appears at the top of the display.

Preheat End Light

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

You can turn the preheat end light on or off.

Setting the Preheat End Light

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Customized**.

2 Tap the toggle switch next to **Preheat End Light** to select **On** or **Off**.

Smart Diagnosis™

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

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Maintenance & Info**.

2 Tap **Smart Diagnosis**.

3 Tap **Start** to start the diagnostic tone.

Factory Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

⚠ CAUTION

- All stored data will be deleted.

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, and tap **Maintenance & Info**.

2 Tap **Factory Reset**.

3 A popup will appear in the display. If you want to reset data to the factory defaults, tap **Reset**.

Open Source License

This screen displays a list of the open source software contained in this product. Refer to the

en-us_main.book.book Page 23 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

indicated licenses for the terms and conditions of their use.

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen and tap **Maintenance & Info**.

2 Tap **Open Source License**.

3 Tap **View Contents** to read open source license contents.

Operating the Upper Microwave Oven

Before Using

⚠ WARNING

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

NOTE

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

Microwave Cookware Guide

Microwave-Safe Cookware

Use microwavable cookware.

⚠ WARNING

- Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

- **Ovenproof Glass**
  - Ovenproof glassware that is treated for high intensity heat so it is heat-resistant is microwave-safe.
  - Use utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metal rims.
  - Do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter when heated.
- **China**
  - Use bowls, cups, serving plates, pottery, stoneware, ceramics, and platters without metal rims or handles. Many containers made of these materials are microwave-safe, but test them before use.
- **Plastic**
  - **Plastic Storage Containers**: Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Do not use them when cooking food for long periods or at high power levels, as the hot food will eventually warp or melt the plastic.
  - **Plastic wrap (as a cover)**: Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.
  - **Plastic Cooking Bags**: Provided they are specially made for cooking, cooking bags are microwave safe. Remember to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in the microwave oven, as they will melt and rupture.
  - **Plastic Microwave Cookware**: A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. You may be able to use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

en-us_main.book.book Page 24 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- **Paper**
  - Use paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metal rims or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.
  - Paper plates and containers are convenient and safe to use in the microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked.
  - Avoid colored paper products as the color may run. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.
- **Tableware**
  - Do not put plates with painted decoration in the oven, as the paint may contain metal and cause arcing.

Microwave-Unsafe Cookware

- **Metal Containers/Metal Decoration**
  - Never use metal or metal-rimmed cookware in the microwave oven.
  - Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.
  - Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, foil trays, metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.
- **Aluminum Foil**
  - Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing.
  - Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
  - Keep ALL aluminum foil at least 1" (2.54 cm) from the side walls and door of the oven.
- **Wood**
  - Wood bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.
  - Baskets react in the same way.
- **Tightly Covered Cookware**
  - Be sure to leave openings for steam to escape from covered containers.
  - Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking.
  - Tightly closed pouches could explode.
- **Brown Paper**
  - Avoid using brown paper bags.
  - They absorb too much heat and could burn.
- **Flawed or Chipped Cookware**:
  - Any container that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.
- **Metal Twist Ties**
  - Remove metal twist ties from plastic or paper bags.
  - They become hot and could cause a fire.

Cooking Tips

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

- **Overcooked or Dry Food**
  - **Sprinkling**: Sprinkle low-moisture foods such as roasts and vegetables with water before cooking, or cover them to retain moisture.
  - **Density**: Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
  - **Shielding**: Cover the corners of square dishes with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Don't use too much foil, and secure the foil to the dish. Foil can cause arcing if it gets too close to the oven walls during cooking.
  - **Bones and Fat**: Bones conduct heat, and fat cooks more quickly than meat. Take care with bony or fatty cuts of meat.
- **Undercooked Food**
  - **Covering**: Cover food with a microwave-safe lid, parchment paper (not waxed paper), or plastic wrap to trap heat and steam and cook food more quickly.
  - **Standing Time**: Let food stand for several minutes after it is removed from the oven to allow it to finish cooking and help flavors blend and develop.
  - **Quantity**: The more food you place in the oven, the longer the required cooking time.

en-us_main.book.book Page 25 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

  - **Temperature**: Ice-cold ingredients take much longer to cook than room temperature ingredients.

- **Unevenly Cooked Food**
  - **Stirring**: Stir food from the outside toward the center during cooking, as food at the outside of the dish heats more quickly.
  - **Arranging**: Turn food over several times during cooking. The upper portions of thick foods cook more quickly than the lower portions. Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the foods.
  - **Shaping**: Place the thickest portions of foods like meat, poultry or fish toward the outside of the cookware to help them cook more evenly. If possible, shape foods into thin rounds or rings.
- **Foods with Skin, Shell or Membrane**
  - **Skin or Membrane**: Pierce the outsides of foods like potatoes, sausages, or egg whites or yolks before cooking.
  - **Shell**: Pierce or remove the shells from eggs, clams, oysters, or other shelled foods before cooking.
- **Testing if Cooked**
  - Microwaves cook food quickly, so test food for doneness frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, should be removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5 °F (3 °C) and 15 °F (8 °C) during standing time.
- **Defrosting Tips**
  - Remove fish, shellfish, meat, and poultry from their original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap close to the food will hold steam and heat, which can cause the outer surface of the food to be cooked.
  - Remove any metal twist ties.
  - Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
  - Open containers such as cartons before they are placed in the oven.
  - If food is foil wrapped, remove the foil and place the food in a suitable container.
  - The length of defrosting time varies depending on the shape of the food and on how solidly the food is frozen.
  - As food begins to defrost, separate the food into pieces so that they can defrost more easily.
  - Turn over food during defrosting or standing time. Separate into pieces and remove food as required.
  - Let food stand after defrosting. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
  - When using Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
  - Slit the skins of frozen food such as sausage.
  - Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
  - Place food in a shallow container or in a microwave roasting dish to catch the drippings.
  - Always underestimate defrosting time. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven. If defrosted food is still frozen solid in the center, return it to the upper oven for more defrosting.
  - Depending on the shape of the food, some areas may defrost more quickly than others.
  - The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
  - For best results, shape ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
  - Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.

Microwave Quick Start Mode

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

To use, tap the **Microwave Quick Start** icon at the bottom right side of the screen.

Microwave Quick Start icon	◇!

en-us_main.book.book Page 26 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Microwave Power Levels

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

Power Level	Use
10 (100%)	• Boiling water • Browning ground beef • Making candy • Cooking whole poultry, poultry pieces, fish & vegetables • Cooking tender cuts of meat
9 (90%)	• Reheating rice, pasta & vegetables
8 (80%)	• Reheating prepared foods quickly • Reheating sandwiches
7 (70%)	• Cooking egg, milk and cheese dishes • Melting chocolate
6 (60%)	• Cooking veal • Cooking whole fish • Cooking puddings and custard
5 (50%)	• Cooking ham, whole poultry and lamb • Cooking rib roast and sirloin tip
4 (40%)	• Thawing meat, poultry and seafood
3 (30%)	• Cooking less tender cuts of meat • Cooking pork chops and roasts.
2 (20%)	• Taking chill out of fruit • Softening butter
1 (10%)	• Keeping casseroles and main dishes warm • Softening butter and cream cheese

Microwave Mode

Cooking at High Power Level

1 Tap **Upper Oven**, select **Microwave Cook**, and set the mode to **Microwave**.

2 Set the cook time. Scroll through the numbers on the display or tap the number pad icon to enter the numbers directly.

3 Tap **Start**.

4 When the cook time is over a melody sounds.

Changing the Microwave Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

Cooking at Lower Power Levels

High power cooking does not always give the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards.

1 Tap **Upper Oven**, select **Microwave Cook**, and set the mode to **Microwave**.

2 Set the cook time in the display.

3 Set the power level in the display.

4 Tap **Start**.

5 When the cook time is over a melody sounds.

To Stop Cooking

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

Defrost Mode

The oven has 4 preset defrost modes. The Defrost Menu shows the suggested defrost mode for various foods. This defrost function conveniently

en-us_main.book.book Page 27 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

chimes during the mode to remind you to check, turn over, separate, or rearrange the food.

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

Setting the Defrost Function

1 Tap **Upper Oven**, select **Microwave Cook**, and set the mode to **Defrost**.

2 Set the type of ingredient in the display.

3 Set the weight in the display.

4 Tap **Start**.

To Stop the Defrost Mode

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

NOTE

- The countdown appears in the display after **Start** is tapped. The oven chimes once during the defrost cycle.
- At the chime, open the oven door and turn the food over. Remove any food that has thawed. Return the still frozen items to the oven and tap **Start** to complete the defrost cycle.

Weight Conversion Table

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

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

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

Defrost Menu

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

Meat (0.1 - 6.0 lbs)

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

Bread (0.1 - 2.0 lbs)

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

Fish (0.1 - 4.0 lbs)

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

Poultry (0.1 - 6.0 lbs)

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

en-us_main.book.book Page 28 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Popcorn Mode

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

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

Setting the Popcorn Function

1 Tap **Upper Oven**, select **Microwave Cook**, and set the mode to **Popcorn**.

2 Tap **Start**.

To Stop the Popcorn Mode

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

⚠ CAUTION

- Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.
- Do not pop popcorn, except in a microwave-safe container or commercial packages designed for microwave ovens.
- Never try to pop popcorn in a paper bag that is not microwave-approved.
- Overcooking may result in the popcorn being burnt and smoking badly.
- Do not repop unpopped kernels in the microwave.
- Do not reuse popcorn bags.
- Listen while corn pops. Stop oven when popping slows to 2-3 seconds between pops.
- Do not leave microwave unattended while popping corn.
- Follow directions on bag.

NOTE

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



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

Soften Mode

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

Setting the Soften Mode

1 Tap **Upper Oven**, select **Microwave Cook**, and set the mode to **Soften**.

2 Set the type of Ingredient in the display.

3 Set the Quantity in the display.

4 Tap **Start**.

5 When the cook time is over a melody sounds.

To Stop the Soften Mode

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

Soften Table

- **1. Butter** (1/2 , 1, 2 sticks)
  - **Cookware**: Microwave-safe dish on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.
- **2. Ice cream** (1 pint, 1 quart)
  - **Cookware**: Glass tray
  - **Food temperature**: Frozen

en-us_main.book.book Page 29 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- **Instructions**: Remove lid and cover. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.

• **3. Frosting** (16 oz)
- **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
- **Food temperature**: Refrigerated
- **Instructions**: Frosting will be at room temperature and ready for use in a recipe.

• **4. Cream cheese** (3, 8 oz)
- **Cookware**: Microwave-safe dish on the glass tray
- **Food temperature**: Refrigerated
- **Instructions**: Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.

Melt Mode

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

Setting the Melt Mode

1. Tap **Upper Oven**, select **Microwave Cook**, and set the mode to **Melt**.
2. Set the type of Ingredient in the display.
3. Set the Quantity in the display.
4. Tap **Start**.
5. When the cook time is over a melody sounds.

To Stop the Melt Mode

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

Melt Table

• **1. Butter** (1/2, 1, 2 sticks)
- **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
- **Food temperature**: Refrigerated
- **Instructions**: After cooking, stir to complete melting.

• **2. Marshmallow** (5, 10 oz)
- **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
- **Food temperature**: Room
- **Instructions**: After cooking, stir to complete melting.

• **3. Chocolate** (4, 8, 12 oz)
- **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
- **Food temperature**: Room
- **Instructions**: Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. After cooking, stir to complete melting.

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

• **5. Caramel** (4, 8, 12 oz)
- **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
- **Food temperature**: Room
- **Instructions**: After cooking, stir to complete melting.

Air Fry Mode

The Air Fry function is specially designed for oil free frying. This function allows you to manually select the temperature and cook time. To automatically air fry common foods, select the Auto Cook Air Fry mode under More Modes. Air Fry temperatures range from 300 °F to 425 °F.

Setting the Air Fry Function

1. Tap **Upper Oven**, select **Manual Cook**, and set the mode to **Air Fry**.
2. Set the temperature in the display.
3. Set the cook time in the display.
4. If you want to schedule a delayed start, set the start time in the display.
5. Tap **Start**.

en-us_main.book.book Page 30 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

To Stop the Air Fry Mode

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

Air Fry Menu

- Arrange food evenly in a single layer.
- For best results, turn food over 1 - 2 times during cooking.
- Cookware: Air Fry Pan on the rack on the metal tray
- **Fresh shrimp** (6 - 12 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Frozen chicken nuggets** (5 - 10 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 14 - 18
- **Frozen chicken tenders** (6 - 14 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 20 - 25
- **Frozen chicken wings** (5 - 18 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 21 - 26
- **Frozen churros** (4 - 8 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 375 °F / 10 - 13
- **Frozen french fries** (5 - 10 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Homemade french fries** (6 - 12 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 17 - 23
- **Homemade potato wedges** (8 - 16 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 425 °F / 20 - 27
- **Mixed vegetable** (6 - 12 oz)
  - Set temp / Time (minutes): 400 °F / 17 - 23

Broil Mode

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

Setting the Broil Function

1. Tap **Upper Oven**, select **Manual Cook**, and set the mode to **Broil**.
2. Set the cook time in the display.
3. If you want to schedule a delayed start, set the start time in the display.
4. Tap **When Finished** and select the desired option: **Turn Off**, or **Keep Warm**.
5. Tap **Start**.

Changing the Broil Settings

1. Tab < at the middle right of the screen.
2. Tap the option you want to change to make adjustments.
3. Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.
4. Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Broiling

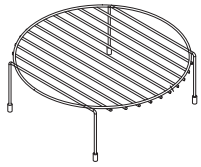
Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

⚠ CAUTION

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

NOTE

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



Convection Bake Mode

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

NOTE

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

en-us_main.book.book Page 31 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Setting the Convection Bake Function

1. Tap **Upper Oven**, select **Manual Cook**, and set the mode to **Convection Bake**.
2. Set the temperature in the display.
3. Set the cook time in the display.
4. If you want to schedule a delayed start, set the start time in the display.
5. Tap **When Finished** and select the desired option: **Stay On**, **Turn Off**, or **Keep Warm**.
6. Tap **Start**.
7. A chime sounds once preheating is complete.
8. A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.
9. Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap + **Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

Changing the Convection Bake Settings

1. Tab < at the middle right of the screen.
2. Tap the option you want to change to make adjustments.
3. Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.
4. Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

NOTE

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

Warm Mode

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

Setting the Warm Mode

1. Tap **Upper Oven**, select **Manual Cook**, and set the mode to **Warm**.
2. Select the temperature level: **Low**, **Medium**, **High**
3. Select the type: **Moist**, **Crisp**
4. Set the cook time in the display.
5. If you want to schedule a delayed start, set the start time in the display.
6. Tap **When Finished** and select the desired option: **Stay On** or **Turn Off**.
7. Tap **Start**.

Changing the Warm Mode Settings

1. Tab < at the middle right of the screen.
2. Tap the option you want to change to make adjustments.

en-us_main.book.book Page 32 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop the Warm Mode

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

NOTE

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

Proof Mode

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

Setting the Proof Mode

1 Tap **Upper Oven**, select **Manual Cook**, and set the mode to **Proof**.

2 Tap **Start**.

Changing the Proof Mode Settings

1 Tab < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop the Proof Mode

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

NOTE

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

Speed Cook Mode

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

- Power levels only can be selected from 1 to 4 (10% to 40%). Each power level gives you heater power and microwave energy for a certain percentage of the time.

Setting the Speed Convection Function

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

1 Tap **Upper Oven** and select **Speed Cook** and **Speed Convection** in the cooking mode screen.

2 Set the power level in the display.

3 Set the temperature. Scroll through the numbers on the display, or tab the number pad icon to enter the numbers directly.

4 Set the cook time. Press the arrow key on the right side of the display to set the cook time.

5 Tap **Start**.

en-us_main.book.book Page 33 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Setting the Speed Broil Function

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

1. Tap **Upper Oven** and select **Speed Cook** and **Speed Broil** in the cooking mode screen.
2. Set the power level and cook time in the display.
3. Tap **Start**.

Changing the Speed Cook Settings

1. Tab < at the middle right of the screen.
2. Tap the option you want to change to make adjustments.
3. Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.
4. Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

Auto Cook Mode

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

Setting the Auto Cook Mode

1. Tap **Upper Oven** and select **Auto Cook** in the cooking mode screen.
2. Tap a desired menu in the display.
3. Scroll through or tap the letters to find and select an item.
4. Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
5. Tap **Start**.

Auto Cook Menu

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

- **1. Bacon** (3-4 or 5-6 slices)
  - **Cookware**: Microwave-safe bacon rack or plate on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Place bacon slices on a microwave rack for best results. Use a plate lined with paper towels if rack is not available.
- **2. Bagels** (1 or 2-3 bagels)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
- **3. Baked Potatoes** (1, 2, 3-4 potatoes (7-9 oz/ea))
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Instructions**: Pierce each potato several times with a fork.
- **4. Brownies** (8" X 8", 9" X 13")
  - **Cookware**: Microwave-safe cookware on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Instructions**: Spray microwave-safe glass or silicone bakeware with cooking spray. Pour batter into bakeware, spreading it evenly. After cooking, allow to rest for a few minutes.
- **5. Cod Fillets** (1 lb)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **6. Corn Dog** (1-2, 3-4)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
- **7. Fresh Vegetable** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic

en-us_main.book.book Page 34 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.

- **8. Frozen Chicken Nuggets** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving))
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **9. Frozen Chicken Wings** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **10. Frozen Fries** (1-2, 3-4 servings (3.5 oz / 100 g per serving)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **11. Frozen Pizza** (Individual: 6", Regular: 12")
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
- **12. Frozen Soft Pretzels** (1, 2, 3-4 pretzels)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
- **13. Frozen Vegetables** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Add water according to the quantity (4-12 oz: add 2 tbsp water, 13-20 oz: add 4 tbsp water). Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes.
- **14. Frozen Garlic Bread** (1-2, 3-4, 5-6 pieces)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Frozen
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **15. Hamburger**, 1/2" thick (2, 3-4, 5-6 patties)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Turn food over at the beep.
- **16. Lamb Chops**, 1/2" thick (6-7 oz) (1, 2, 3-4 chops)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **17. Meat Loaf** (9" X 5")
  - **Cookware**: Microwave-safe glass or silicone bakeware on the glass tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Ingredients**:

    Ground meat: 28 oz / 800 g, Egg (refrigerated: 4 oz / 115 g, Salt: 1/2 tsp / 2 g)
  - **Instructions**: Place meat mixture into microwave-safe 9" x 5" glass or silicone bakeware.
- **18. Nachos** (1-3, 4-6 servings (8 ea / 1 serving))
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Room
- **19. Oatmeal** (1, 2 servings)
  - **Cookware**: Large microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Ingredients**:

    1 Serving: Oats 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash

    2 Servings: Oats 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
  - **Instructions**: Combine water or milk, salt and oats in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **20. Pork Chops**, 1/2" thick (1, 2, 3-4 chops)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated
  - **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.
- **21. Quinoa** (1, 2 generous servings)
  - **Cookware**: Microwave-safe bowl on the glass tray
  - **Food temperature**: Room
  - **Ingredients**:

    1 Serving: Quinoa 1/2 cup (40 g), Water or Milk 1 cup (230 g), Salt (Optional) dash

    2 Servings: Quinoa 1 cup (80 g), Water or Milk 1 1/2 cups (345 g), Salt (Optional) 1/8 tsp
  - **Instructions**: Combine water or milk, salt and quinoa in a large microwave-safe bowl. Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes.
- **22. Steak - Ribeye**, 1" thick (14-15 oz) (1, 2 steaks)
  - **Cookware**: Metal tray
  - **Food temperature**: Refrigerated

en-us_main.book.book Page 35 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- **Instructions**: Brush with oil and season with salt and pepper. Turn food over at the beep.

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

⚠ WARNING

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

Sensor Cook Mode

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

About Features

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

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

- Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
- The glass tray and the outside of the container should be dry to assure best cooking results.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
- Do not open the door during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.

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

Setting the Sensor Cook Function

1 Tap **Upper Oven** and select **Sensor Cook** in the cooking mode screen.

2 Select the desired food category.

en-us_main.book.book Page 36 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

3 Tap **Start**.

4 When the cook time is over a melody sounds.

To Stop Cooking

Tap **Stop** in the display, and tap **Stop**.

Sensor Cook Menu

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

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

⚠ CAUTION

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

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

⚠ WARNING

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

† 8 oz (240 ml) per cup

en-us_main.book.book Page 37 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Operating the Lower Oven

Before Using the Oven

NOTE

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

Oven Vent

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

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

⚠ WARNING

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

Using Heavy Duty Racks and Offset Rack

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

⚠ CAUTION

- Reposition oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.
- Do not place objects heavier than 33 lb (15 kg) on the racks. Do not place heavy objects on the corners of the racks. Doing so can damage the racks.
- When using the Menu Recommendation function, do not place the offset rack in the first or second rack position from the bottom.

Removing Racks

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

Replacing Racks

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

Using Gliding Oven Racks

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

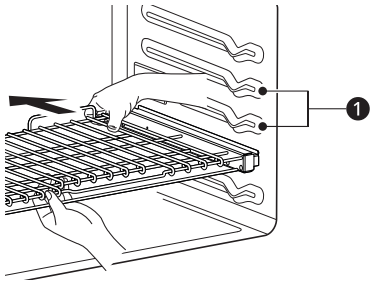
⚠ CAUTION

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

Installing Gliding Racks

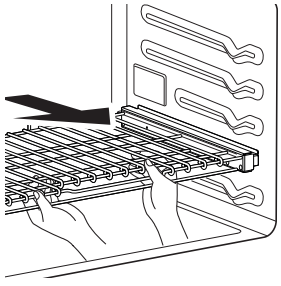
1. Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.
2. Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.

en-us_main.book.book Page 38 Friday, July 31, 2026 2:05 PM



❶ Rack guides

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

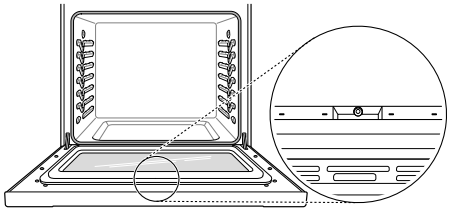


Removing Gliding Racks

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

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

Camera



Before Using Camera

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Menu Recommendation

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

Using Menu Recommendation

1 Put food items in the oven and close the door.

2 After the camera recognizes the item, the display shows the recommended options.

3 Select a category to filter the options.

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

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

en-us_main.book.book Page 39 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

NOTE

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

RealTime View

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

Using RealTime View

1 Run the **LG ThinQ** application on a smartphone.

2 Select the connected oven to operate.

3 Tap "**RealTime View**".

4 Tap the ▶ icon on the screen.

5 If the application is connected to the oven, the inside of the product can be seen on a smartphone.

NOTE

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

Cook Record

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

Using Cook Record

1 Run the **LG ThinQ** application on a smartphone.

2 Select the connected oven to operate.

3 Turn on the Cook Record function.

4 Select the desired video time: 5 seconds, 10 seconds or 20 seconds.

5 Cook while the oven is connected to Wi-Fi.

6 After the end of the cook, the time-lapse video is saved.

NOTE

- If the Wi-Fi connection of the product is unstable, the camera may not operate properly.
- Shots will be captured starting at least 4 minutes into the cook time. Videos are stored for 72 hours, and up to 10 videos can be stored at once.
- Videos are stored in the **LG ThinQ** app. They can be saved to the smartphone's album or shared.

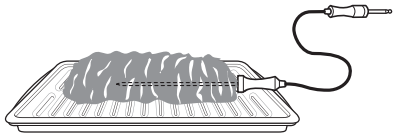
en-us_main.book.book Page 40 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Meat Probe

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It is available on Bake, Convection Bake, Convection Roast, Air Roast, or some menus of Auto Cook. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of the meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bones. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

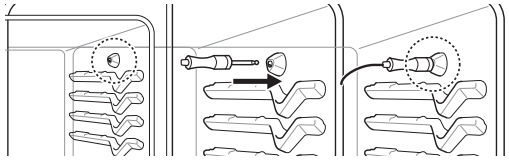
Setting the Meat Probe Function

1 Insert the meat probe into the meat.



2 Connect the meat probe to the jack.

- **Probe connected** appears in the display and the probe icon appears at the top of the display.



To Cook Using the Meat Probe Function

1 Select cook mode. Probe is available on **Bake**, **Convection Bake**, **Convection Roast** and **Air Roast**.

2 Tap **Probe** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cook temperature directly.

3 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

4 Press the **START** button.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

- A pop-up notification appears on the display.

2 Tap **Stop** on the pop-up.

NOTE

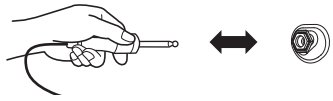
- The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (30 °C) and 210 °F (95 °C). The display shows the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

IMPORTANT NOTE

Tap the **Stop** button to cancel cooking with the probe at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

⚠ CAUTION

- Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do not touch the broil element. Failure to obey this caution can result in severe personal injury.
- To avoid damage to the meat probe, do not use tongs to pull on the probe when removing it.
- Do not store the meat probe in the oven.
- Do not pull the wire to remove the probe. Hold the probe head, not the wire, when inserting or removing the probe.



Bake

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

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 ℉ (80 ℃) to 550 ℉ (285 ℃). The default temperature is 350 ℉ (175 ℃). The meat probe can also be used with this mode.

en-us_main.book.book Page 41 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Setting the Bake Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Bake**.

3 Tap < or drag the option card to set the cook options.

4 Tap **Temperature** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cook temperature directly.

5 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.
You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly.

6 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Keep Warm**: Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On**: Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.
- **Turn Off**: Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

7 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

8 A chime sounds once preheating is complete.

9 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

10 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

Changing the Cook Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

- A pop-up notification appears on the display.

2 Tap **Stop** on the pop-up.

Baking Pans

- When baking in **Bake** modes, use baking pans with a dark metal or coated surface.
- When baking with **Convection Bake**, you can also use baking pans with a bright metal surface.
- Always place cake pans in the middle of the tray or oven rack.
- When baking with **Bake**, you can place two baking pans side by side in the oven for a baking time that is only slightly longer.

NOTE

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

Tips for Baking

Results of Baking	Possible Cause	Solution
The cake base is too light	Wrong oven rack position	Use a dark baking tin or put the cake one rack lower down.

en-us_main.book.book Page 42 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Results of Baking	Possible Cause	Solution
Cake collapses (turns lumpy, soggy)	Oven temperature too high	Set the temperature slightly lower.
	Baking time too short	Set a longer baking time. The baking time cannot be reduced by setting a higher temperature.
	Mixture contains too much liquid	Use less liquid. Follow instructions for dough mixing times, especially when using kitchen appliances.
Cakes are too dry	Oven temperature too low	Next time set a slightly higher temperature.
	Baking time too long	Set a slightly shorter baking time.
Cakes are browned unevenly	Baking temperature too high and baking time too short	Set a slightly lower baking temperature and a slightly longer baking time.
	Mixture unevenly distributed	Distribute the mixture evenly over the baking tray/tin.
Baking time too long	Temperature too low	Next time set a slightly higher temperature.

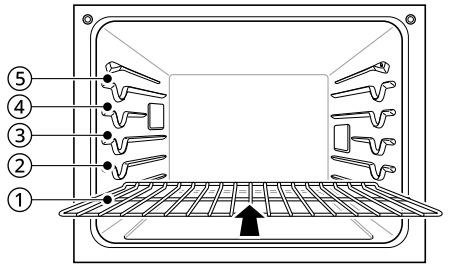
Recommended Baking Guide

Rack and Pan Placement

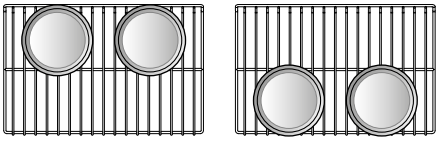
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If cooking on multiple racks, place the oven racks in the positions shown.

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

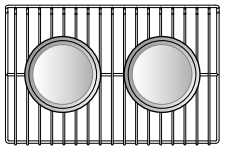
If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" (25 mm) to 1 1/2" (38 mm) of air space around them.



Multiple Rack Position



Single Rack Position



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

en-us_main.book.book Page 43 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Type of Food	Rack Position
Frozen pizza	③
Roast chicken	②

NOTE

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

Convection Bake and Roast

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 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.

Setting the Convection Bake and Roast Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Convection Bake** or **Convection Roast**.

3 Tap < or drag the option card to set the cook options.

4 Tap **Temperature** to set the desired cooking temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar.
You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly.

5 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly.

6 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Keep Warm**: Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On**: Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.
- **Turn Off**: Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

7 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

8 A chime sounds once preheating is complete.

9 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

10 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

NOTE

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.
- The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again after the door is closed.
- 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 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

en-us_main.book.book Page 44 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

- A pop-up notification appears on the display.

2 Tap **Stop** on the pop-up.

Tips for Convection Baking

- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake, place the oven racks in the positions suggested in the charts in this manual.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.

Tips for Convection Roasting

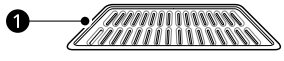
The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying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

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

1 Place the oven rack in the recommended position.

2 Place the grid in the broiler pan.

3 Place the broiler pan on the oven rack.





❶ Grid

❷ Broiler Pan

⚠ CAUTION

- Do not cover the roasting rack with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the roasting rack.
- Pressing the **POWER** button during cooking clears all settings.

Broil

The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. Broiling works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

Some models may feature a hybrid broiler consisting of an inner broiler that utilizes a carbon heating element which provides instantaneous heat, and a traditional outer broiling element. During normal broiler operation, it is normal for either element to cycle off intermittently.

⚠ CAUTION

- Do not cover the oven rack with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- 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 **Close the door to start cooking** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. If the door is opened during

en-us_main.book.book Page 45 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

broiling, the broil burner turns off after five seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Setting the Broil Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Broil**.

3 Tap < or drag the option card to set the cook options.

4 Tap **Temperature** and select the desired cook temperature: **Low**, or **High**.

5 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly.

6 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.
- **Keep Warm**: Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Turn Off**: Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

7 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

8 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

9 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

NOTE
- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.
- The heating elements and fan turn off if the door is opened. They turn on again after the door is closed.

Changing the Cook Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.
- A pop-up notification appears on the display.

2 Tap **Stop** on the pop-up.

Tips for Reducing Smoke

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

- Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.

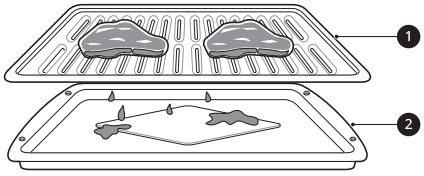
en-us_main.book.book Page 46 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - Lowering the broiler to the **Low** setting.
  - Lowering the rack position to cook the food farther away from the broiler.
  - Using the **High** broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the **Low** broil setting, or switching to the Medium broil setting.
- As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- Adhere to the guidelines in the **Recommended Broiling Guide** section whenever possible.

Recommended Broiling Guide

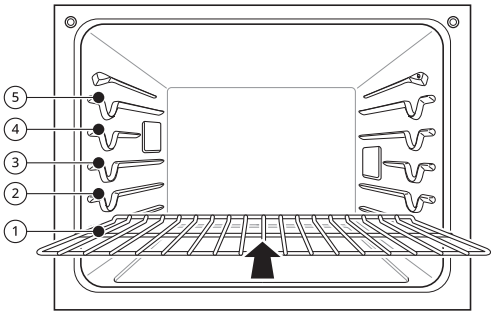
The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

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



❶ Grid

❷ Broiler pan



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

en-us_main.book.book Page 47 Friday, July 31, 2026 2:05 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 lb	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 lb	Rare	④	10	4-6	
		Medium	④	12	6-8	
		Well done	④	14	8-10	
Chicken	1 whole, 2 to 2 1/2 lb, 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 48 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

NOTE

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

Tips for Broiling

Beef

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

Seafood

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

Vegetables

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

Air Fry

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

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

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

Setting the Air Fry Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Air Fry**.

3 Tap 3 or drag the option card to set the cook options. Tap **Temperature** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly.

4 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly.

5 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Keep Warm**: Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On**: Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.

en-us_main.book.book Page 49 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- **Turn Off**: Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

6 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

8 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

Changing the Cook Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

- A pop-up notification appears on the display.

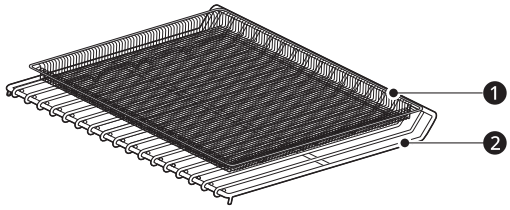
2 Tap **Stop** on the pop-up.

NOTE

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

Tips for Air Fry

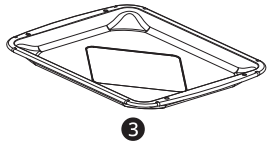
- For best results, use the provided air fry tray.
  - The mesh section of the air fry tray can be cleaned in a dishwasher.



❶ Air Fry Tray

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

en-us_main.book.book Page 50 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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 (**EasyClean** or **SelfClean**) regularly, depending on how often and what types of food you **Air Fry**.
- Avoid opening the oven door more than necessary to help maintain the oven temperature, prevent heat loss, and save energy.
- Air-frying fresh chicken pieces such as wings or drumsticks with the skin left on can produce smoke as the fat renders at high temperatures. If the smoke is excessive, use the Convection Roast mode instead of Air Fry.

Recommended Air Frying Guide

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

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

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

en-us_main.book.book Page 51 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Recommended Items	Quantity (oz)	Temp. (°F)	Rack Position	Time	Guide
CHICKEN-Frozen					
Frozen Chicken Nuggets, Crispy	30	400	③	15-25	
Frozen Chicken Strips	35	400	③	25-35	
Frozen Hot Wings, Bone-in	50	400	③	25-35	
CHICKEN-Fresh, Skin on					
Fresh Chicken Wings†	40	450	③	25-35	Brush or lightly spray with 1 tbsp. of oil. Add salt and pepper to taste.
Fresh Chicken Drumsticks†	70	450	③	30-40	
Thighs	40	450	③	25-35	
Breasts	40	450	③	25-35	
OTHER					
Frozen Onion Rings, Breaded	20	400	③	15-25	
Frozen Spring Rolls (0.7 oz each)	45	400	③	15-25	
Thin Sausage (2.5 oz each, diameter 0.8")	90	400	③	15-25	
Frozen Coconut Shrimp	25	400	③	15-25	Brush or lightly spray the surface of food with oil.
Fresh Scallops on the half shell (35.3 oz)	35	400	③	15-25	Melt 4 tbsp. of butter and brush on scallops. Mix 1/2 cup bread crumbs, 1 tbsp. minced garlic, 1/4 cup grated parmesan cheese and season to taste. Sprinkle mixture over scallops.
Fresh Shrimp	50	400	③	15-25	
Mixed Vegetables	35	425	③	13-23	Brush or lightly spray with 4 tbsp. of olive oil. Add salt and pepper to taste.

Air Roast

Air Roast is a quick and convenient way to roast without preheating.

The Air Roast mode can be programmed to cook at any temperature from 300 °F (150 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 400 °F (205 °C). The meat probe can also be used with this mode.

Setting the Air Roast Mode

1. Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.
2. Tap **Manual Cook** and scroll to select **Air Roast**.

en-us_main.book.book Page 52 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

3 Tap < or drag the option card to set the cook options. Tap **Temperature** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cook temperature directly.

4 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time. You can also use the number pad icon to set the cook time directly.

5 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Keep Warm**: Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On**: Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.
- **Turn Off**: Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

6 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

8 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

Changing the Cook Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

- A pop-up notification appears on the display.

2 Tap **Stop** on the pop-up.

Pizza

This system is designed to give the optimum cooking performance for pizza by automatically selecting a combination of the broil and bake heating systems.

Setting the Pizza Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Pizza**.

3 Tap < or drag the option card to set the cook options.

4 Tap **Temperature** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cook temperature directly.

5 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time. You can also use the number pad icon to set the cook time directly.

6 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Keep Warm** : Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On** : Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.
- **Turn Off** : Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

en-us_main.book.book Page 53 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

7 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

8 A chime sounds once preheating is complete.

9 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

10 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

NOTE

- Preheating is necessary for better cooking results.
- Place the food in the oven after preheating.
- Rotate frozen pizzas halfway through cooking. Extend the cooking time as needed to meet the desired level of doneness.

Changing the Cook Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

2 A pop-up notification appears on the display. Tap **Stop**.

Frozen Meal

The Frozen Meal function is specially designed for cooking frozen prepared meals.

No preheating is required when using the Frozen Meal mode.

Setting the Frozen Meal Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Frozen Meal**.

3 Tap < or drag the option card to set the cook options. Tap **Temperature** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cook temperature directly.

4 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.
You can also use the number pad icon to set the cook time directly.

5 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Keep Warm**: Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On**: Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.
- **Turn Off**: Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

6 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

8 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

Changing the Cook Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

en-us_main.book.book Page 54 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to apply the modified settings to your recipe.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.
- A pop-up notification appears on the display.

2 Tap **Stop** on the pop-up.

Warm

This function will maintain an oven temperature of less than 200 ℉ (93 ℃). It will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

Setting the Warm Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Warm**.

3 Select the desired temperature: **Low**, **Medium**, or **High**.

4 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.You can also use the number pad icon to set the cooking time directly.

5 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.
- **Keep Warm** : Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On** : Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.

6 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

7 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking.

Changing the Warm Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Warming

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

2 A pop-up notification appears on the display. Tap **Stop**.

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

Proof

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

Setting the Proof Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Proof**.

3 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.You can also use the number pad icon to set the cooking time directly.

en-us_main.book.book Page 55 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

4 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Keep Warm** : Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On** : Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.

5 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

6 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking.

Changing the Proof Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Proofing

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

2 A pop-up notification appears on the display. Tap **Stop**.

NOTE

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

Crispy Reheat

Crispy Reheat is a new cooking function that restores the texture of foods that have become soggy and lost their crispiness.

Setting the Crispy Reheat Mode

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Manual Cook** and scroll to select **Crispy Reheat**.

3 Tap < or drag the option card to set the cook options. Tap **Temperature** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly.

4 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.
You can also use the number pad icon to set the cooking time directly.

5 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Keep Warm** : Keeps the food warm after cooking is complete.
- **Stay On** : Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.
- **Turn Off** : Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

6 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

en-us_main.book.book Page 56 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

8 Tap **Done** to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

Changing the Cook Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Cooking

1 Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

2 A pop-up notification appears on the display. Tap **Stop**.

Steam Function

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

The lower oven provides 3 methods of steam cooking: **Steam Combi**, **Sous Vide** and **Steam Reheat**.

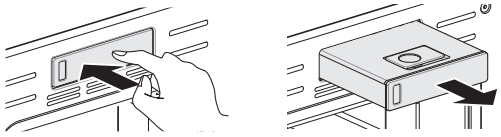
⚠ CAUTION

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

Using the Steam Feeder Tank

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

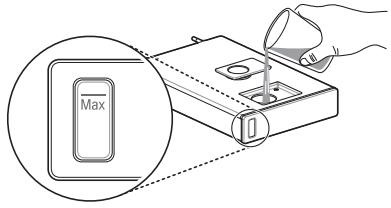
1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



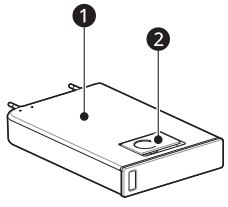
2 Remove the tank and place it on a flat surface.

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

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



5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



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.

en-us_main.book.book Page 57 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- Do not fill the steam feeder tank with hot water.
- Fill the steam feeder tank up to the line indicated on the front.
- Do not tilt the steam feeder tank while it is full.
- Discard any remaining water and clean the steam feeder tank after cooking.
- Use the steam feeder tank only for its intended purpose of providing water for steam cooking.
- Monitor the water level in the tank and refill as needed for steam cooking. Use oven mitts to avoid burns when handling the hot tank.

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

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

Sous Vide

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

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

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

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

- **Healthier**

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

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

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

Setting Sous Vide Mode

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

2 Place the heavy duty rack in position ② and place the sealed food bag on it.

3 Tap **Lower Oven** and select **Steam Cook** in the cooking mode screen.

4 Tap **Sous-Vide** in the display.

5 Select the desired temperature.

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

7 Tap **Start**.

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

Changing the Sous Vide Settings

1 Tap < at the middle right of the screen.

2 Tap the option you want to change to make adjustments.

3 Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.

4 Tap > to return to the previous screen without making changes.

To Stop Sous Vide Cooking

Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

en-us_main.book.book Page 58 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

• A pop-up notification appears on the display.

Tap **Stop** on the pop-up.

NOTE

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

Sous Vide Cooking Guide

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

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

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

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

Steam Combi

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

Setting Steam Combi

1 Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.

2 Tap **Steam Cook** and scroll to select **Steam Combi**.

3 Tap < or drag the option card to set the cook options. Tap **Temperature** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly.

4 If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time. You can also use the number pad icon to set the cooking time directly.

5 Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.

- **Stay On**: Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.
- **Turn Off**: Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.

6 When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.

8 Tap Done to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or

en-us_main.book.book Page 59 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

NOTE

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

Changing the Steam Cook Settings

1. Tap < at the middle right of the screen.
2. Tap the option you want to change to make adjustments.
3. Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.
4. Tap > to return to the previous without making changes.

To Stop Steam Cooking

Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

- A pop-up notification appears on the display.

Tap **Stop** on the pop-up.

Steam Reheat

Setting Steam Reheat

1. Tap **Lower Oven** in the cooking mode screen.
2. Tap **Steam Cook** and scroll to select **Steam Reheat**.
3. Tap < or drag the option card to set the cook options. Tap **Temperature** and set the desired cook temperature by tapping the +/- button, tapping the bar, or dragging the bar. You can also use the number pad icon to set the cooking temperature directly.
4. If desired, tap **Cook Time** or **Start at** to set the cook time or cooking start time.
   You can also use the number pad icon to set the cooking time directly.
5. Tap **When Finished** to add a function after cooking is complete.
   - **Stay On**: Continues the previously selected cooking mode after cooking is complete.
   - **Turn Off**: Turns off automatically when cooking is complete, without any additional functions operating.
6. When you have selected the desired cook settings, tap **Start** at the bottom right to begin cooking.
7. A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display.
8. Tap Done to complete cooking. If needed, you can tap **+ Cook Time** to continue cooking, or tap **Keep Warm** to maintain the food at serving temperature.

Changing the Steam Cook Settings

1. Tap < at the middle right of the screen.
2. Tap the option you want to change to make adjustments.
3. Tap **Apply** at the bottom right to apply the modified settings to your recipe.
4. Tap > to return to the previous without making changes.

To Stop Steam Cooking

Tap **Stop** at the bottom right of the screen.

en-us_main.book.book Page 60 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

• A pop-up notification appears on the display.

Tap **Stop** on the pop-up.

Auto Cook

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

Setting Auto Cook Mode

1. Tap **Lower Oven** and select **Auto Cook** in the cooking mode screen.
2. Select a category to filter the options.
3. Scroll through or tap the letters to find and select an item.
4. Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
5. Tap **Start** at the bottom right to begin cooking.

en-us_main.book.book Page 61 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Auto Cook Guide

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

NOTE

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

Beef				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Beef Tenderloin	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste **Instructions** Prepare beef tenderloin, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the tenderloin on the grid on the broiler pan.
Roast Beef	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste **Instructions** Prepare beef sirloin, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the sirloin on the grid on the broiler pan.
Prime Rib	8~12 lb. / Roasting pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, garlic powder to taste **Instructions** Prepare the bone-in prime rib. Brush or lightly spray with oil. Add salt, garlic powder and pepper to taste. Place the prime rib in the roasting pan.

Pork				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Pork Ribs	2~4 lb. / Grid on broiler pan	Refrigerated / 2		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper to taste **Instructions** Prepare bone-in pork ribs, trimmed. Brush or lightly spray with oil. Add salt and pepper to taste. Place the pork ribs on the grid on the broiler pan.

en-us_main.book.book Page 62 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

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

en-us_main.book.book Page 63 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

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

en-us_main.book.book Page 64 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

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

en-us_main.book.book Page 65 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

en-us_main.book.book Page 66 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Poultry				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Spatchcock Turkey	7~12 lb. / roasting pan	Refrigerated / 2	Probe cook	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, to taste **Instructions** Prepare the turkey, about 7~12 lb. Spatchcock the turkey by removing the backbone. Add salt, pepper and herbs to taste. Place the turkey with the skin side up in the roasting pan.

en-us_main.book.book Page 67 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Casseroles				
Menu	**Amount** **Cookware**	**Food Temp.** **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Homemade Lasagna	1 casserole (serves 6) 13 x 9 inch baking dish	Room 2	When the oven beeps, remove the cover on the food.	**Ingredients** 1 lb. ground beef, cooked 32 oz ricotta cheese 2 cups mozzarella cheese 1/2 cup grated parmesan cheese 2 eggs 2 24-oz jars tomato sauce 1 box no-boil lasagna sheets **Instructions** Serves 6 1) Combine the ricotta cheese, 1 cup of mozzarella cheese and 1/4 cup of parmesan cheese in a bowl. Add the eggs and combine. 2) Spread 1 cup of tomato sauce on the bottom of the baking dish. 3) Lay down 4 lasagna sheets, then 1 cup tomato sauce and 1/2 of the ricotta cheese mixture. Top with half of the cooked meat. 4) Repeat step 3. 5) Top with 4 more lasagna sheets and the remaining tomato sauce. 6) Sprinkle with the remaining mozzarella and parmesan cheeses. 7) Place the baking dish on the rack for the image recognition. 8) Remove the baking dish while preheating and cover with foil. 9) After preheating, place the covered baking dish on the rack. 10) When the oven beeps, remove the foil. 11) Continue baking until cooking is complete.

en-us_main.book.book Page 68 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

en-us_main.book.book Page 69 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Casseroles				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Homemade Mac & Cheese	1 casserole (serves 6) / 13 x 9 inch baking dish	Room / 2	When the oven beeps, remove the cover on the food.	Cheese Sauce 1) In the same pot the pasta was cooked in, melt the 4 tbsp butter over medium heat. Add the flour and stir to combine with the butter. 2) Stir the ground mustard and paprika into the butter-flour mixture. Cook this mixture for 2 minutes, stirring frequently. 3) Whisk in the half and half slowly to avoid lumps. 4) Bring the half and half and butter-flour mixture to a simmer, stirring occasionally all the way to the bottom of the pot. 5) Lower the heat and stir frequently for five minutes until the sauce has thickened. 6) Add the processed cheese and stir to melt it into the sauce. 7) Off the heat, add the cheddar and gouda cheeses, a little bit at a time, until all the cheeses are melted into the sauce. 8) Stir in the Sriracha sauce. 9) Add the drained pasta and stir to combine with the cheese sauce. 10) Transfer the pasta and cheese sauce mixture to a casserole dish. 11) Top evenly with the bread crumb mixture. 12) After preheating, place the baking dish in the oven.

en-us_main.book.book Page 70 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Casseroles</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Remark</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Gratin Potatoes</td><td>1 casserole (Serves 6~8)</td><td>Room</td><td rowspan="2">When the oven beeps, remove the cover on the food.</td><td rowspan="2">Ingredients
1 tbsp unsalted butter, room temperature
1 garlic clove, smashed
2 1/2 pounds Yukon Gold potatoes or 4-5 russet potatoes, washed
2 1/2 cups heavy cream
4 oz Gruyere or Parmesan cheese, grated
kosher salt and ground black pepper to taste
Instructions
1) Generously butter the casserole dish.
2) Rub the smashed garlic clove all over the buttered casserole dish.
3) Cut the potatoes into 1/8 inch thick slices using a knife or a mandolin.
4) Build the dauphinoise by placing a portion of the heavy cream onto the bottom of the casserole dish.
5) Follow this with some of the sliced potatoes, the cheese, and salt and pepper.
6) Add more of the heavy cream and repeat with the potatoes, cheese, and salt and pepper.
7) Continue to build and layer the potatoes to fill the casserole dish.
8) Place the baking dish on the rack for the image recognition.
9) Remove the baking dish while preheating the oven and cover the top layer of potatoes with parchment paper. Press down on the paper so it touches the potatoes.
10) After preheating, place the covered baking dish directly on the rack.
11) When the oven beeps, remove the parchment paper.</td></tr>
<tr><td>13 x 9 inch baking dish</td><td>2</td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 71 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

en-us_main.book.book Page 72 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="4">Pizza</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Homemade Pizza</td><td>14-inch pizza (serves 6~8)</td><td>Room</td><td rowspan="2">Instructions
Dough
1) In the bowl of an electric stand mixer, whisk together the flour and salt.
2) In a separate bowl, add the water, sugar, yeast, and olive oil.
3) Whisk together the yeast mixture. Set it aside until it foams and bubbles, about 3-5 minutes.
4) Place the mixer bowl onto the mixer stand and attach the dough hook.
5) Add the yeast mixture to the flour and begin mixing the dough on medium speed for 8 1/2 minutes. If the dough is not completely combined, mix for another minute. If the dough is sticking to the bowl, add another 1/4 cup of flour and mix for another minute. If the dough is too dry, add another 1/4 cup of water and mix for another minute.
6) Pick the dough up and begin to form a ball by gently folding the dough under itself.
7) Place onto a lightly oiled sheet pan.
8) Brush the dough ball with olive oil to keep it moist.
9) Cover with plastic wrap and allow dough to rise until doubled in size, about an hour or so.
10) Turn the dough ball onto a lightly floured surface.
11) Begin shaping the dough ball by pressing down with your fingertips into the dough to form a 6-inch-round circle.
12) Use a small amount of flour as needed to prevent sticking.</td></tr>
<tr><td>Pizza Pan</td><td>3</td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 73 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="4">Pizza</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Homemade Pizza</td><td>14-inch pizza (serves 6~8)</td><td>Room</td><td rowspan="2">Sauce
1) Open the cans of tomatoes and empty them into a blender.
2) Roughly chop the basil.
3) Add the tomato paste, chopped basil, and spices to the blender.
4) Blend the ingredients until the sauce is well blended, about 30 seconds.
Pizza
1) To stretch the dough, place the dough onto a lightly floured surface and gently press into a circle, flipping several times and adding a pinch of flour if the dough is sticky. Once you have a 6- or 8-inch circle, begin rolling with the rolling pin to gently stretch the dough, turning it slightly to keep the circle shape.
2) Place your pizza dough onto a lightly floured pizza peel or nonstick pizza pan. You can cut the dough with a pizza cutter to form a circle or to make it smaller.
3) Use the dough docker to make indents in the dough.
4) These holes prevent bubbles in your pizza crust.
5) Evenly spread the sauce over the entire surface of the dough, leaving a 1-inch gap around the outer edge of the dough.
6) Place the cheese on top of the sauce.
7) Leave about a half-inch border from the sauce edge. The cheese is going to spread and will stay on top of your pizza this way.
8) Place the pizza pan or peel in the oven for image recognition.
9) Remove the pizza while preheating.
10) After preheating, place the pizza pan on the rack or use the peel to transfer the pizza to a pizza stone.
11) After cooking, cool for 5 minutes before slicing.</td></tr>
<tr><td>Pizza Pan</td><td>3</td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 74 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

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

en-us_main.book.book Page 75 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

en-us_main.book.book Page 76 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

en-us_main.book.book Page 77 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Vegetables				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Green Beans	10~20 oz / 1/2 Sheet Pan	Refrigerated / 3		**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Wash the green beans. 2) Brush or lightly spray with oil. 3) Add salt and pepper to taste. 4) Place the green beans on a half sheet pan.

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

en-us_main.book.book Page 78 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Potatoes			
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Instructions**
Smashed Potatoes	15~30 oz	Room	**Ingredients** Kosher salt, ground black pepper, oil to taste **Instructions** 1) Cook russet potatoes in boiling water for 15 minutes and then strain and chill. 2) Combine all spices in a small mixing bowl. 3) Smash the potatoes using the side of a knife to flatten. 4) Place smashed potatoes on a half sheet pan. 5) Add olive oil and seasoning.
	1/2 Sheet Pan	3	

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Apple Pie	9" pie (serves 6)	Room		**Ingredients** Pie Crust 2 1/2 cups pastry flour, 1 tsp salt, 1 tsp sugar 2 sticks unsalted butter, cut into small pieces and well chilled 4-6 tbsp ice water, as needed Apples 8 tart apples, like Granny Smith 2 tbsp lemon juice, 1/4 cup sugar, 1/2 tsp ground cinnamon 1/2 tsp kosher salt, 1 tbsp unsalted butter, cut into small pieces **Instructions** Pie Crust 1) Use a food processor with a blade attachment to combine the pastry flour, salt and sugar. 2) Add the chilled butter pieces and pulse until it resembles coarse meal. 3) Add ice cold water a tablespoon at a time and mix until the dough just comes together. 4) Turn the dough onto a lightly floured counter and bring the dough together. 5) Divide the dough into 2 equal portions and flatten each into a disk. Wrap each in plastic wrap and refrigerate for an hour.
	Pie pan directly on rack and catch pan on rack below	3		

en-us_main.book.book Page 79 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Brownies	1 Pan (serves 6) / 8x8 inch pan	Room / 3		**Ingredients** 1/2 stick unsalted butter, 6 oz semisweet chocolate, chopped 1/2 cup dark brown sugar, 1 cup sugar, 3 large eggs 1/4 cup cocoa powder, 1/2 tsp kosher salt 1/2 cup + 2 tbsp all-purpose flour **Instructions** Serves 6 1) Line an 8"x8" baking pan with parchment paper. 2) In a microwave-safe bowl, combine the butter and chocolate. 3) Microwave in short intervals and stir after each interval until melted and smooth. 4) Add the sugars and whisk until combined. 5) Add the eggs one at a time, mixing until incorporated. 6) Sift the cocoa powder, salt and flour into the bowl and mix until combined. 7) Pour the batter into the 8"x8" baking pan. 8) Place the baking pan in the oven for image recognition. 9) Remove the pan while preheating the oven. 10) After the oven preheats, place the pan back in the oven. 11) After cooking, let the brownies cool for 15 minutes in the pan before slicing.

en-us_main.book.book Page 80 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Desserts</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Remark</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Scones</td><td>1 sheet of 24 scones</td><td>Room</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Ingredients
2 1/4 cups pastry flour, 2 tsp sugar, 2 Tbsp + 1 tsp baking powder
4 1/2 tsp kosher salt, 3 sticks unsalted butter, chilled and cut into small pieces 6 cups all-purpose flour, 3 cups buttermilk
Instructions
Makes 24 scones
1) Use a food processor with the blade attachment to combine the pastry flour, sugar, baking powder and salt.
2) Add the chilled butter pieces and pulse until the mixture resembles coarse meal.
3) In a large bowl, combine the all-purpose flour with the mixture from the food processor.
4) Add the buttermilk and mix until the dough comes together.
5) Turn the dough onto a floured surface and roll out to 1 1/2 in. thick.
6) Cut the dough into the desired shape or use a round biscuit cutter.
7) Transfer the cut scones to a parchment lined half sheet pan.
8) Place the half sheet pan in the oven for image recognition.
9) Remove the half sheet pan while preheating the oven.
10) After the oven preheats, place the scones back in the oven to cook.</td></tr>
<tr><td>1/2 Sheet Pan</td><td>3</td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 81 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Desserts</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Remark</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Sponge Cake</td><td>2 cakes</td><td>Room</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Ingredients
1 cup cake flour, 6 large eggs, separated
1 cup sugar, 3/4 cup sugar for egg yolks, 1/4 cup sugar for egg whites
2 tsp vanilla, 1/4 tsp salt
Instructions
1) Grease the bottom and sides of two 9" cake pans with unsalted butter. Line the bottoms of the cake pans with parchment paper and butter the paper. Dust the pans with all-purpose flour.
2) Use an electric mixer with a whisk attachment to combine the egg yolks with 3/4 cup sugar. Beat on medium high for 5 minutes until the egg yolk mixture is thick and pale in color.
3) In a clean bowl, use an electric mixer with a whisk attachment to beat the egg whites until soft peaks form. Slowly add 1/4 cup sugar and continue beating until stiff, glossy peaks form.
4) Fold 1/3 of the yolk mixture at a time into the whipped whites.
5) Sift the cake flour over the egg mixture and gently fold it in.
6) Divide the batter equally between the pans.
7) Place the pans in the oven for image recognition.
8) Remove the pans while preheating the oven.
9) After preheating the oven, place the pans in the oven and bake.
10) Let the cakes cool for 5 minutes before inverting onto a cooling rack.</td></tr>
<tr><td>9 in. cake pans</td><td>3</td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 82 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Desserts</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Remark</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Cheesecake</td><td>1 cake (serves 6~8)</td><td>Room</td><td></td><td rowspan="2">Ingredients
Cookie Crust
1 stick unsalted butter, room temperature
2 tbsp granulated sugar, 1 cup brown sugar, 1 egg
1 cup all-purpose flour, 1/4 tsp baking soda
1/8 tsp baking powder, 1/4 tsp salt
Cheesecake Batter
2 lb. cream cheese, room temperature, 1 1/2 cups granulated sugar
2 eggs, 2 egg yolks, 5 tbsp heavy cream, 1/2 tsp vanilla extract
Instructions
Cookie Crust
1) Preheat the oven to 350 °F in the Bake mode.
2) Pan spray and line the 9" springform cake pan with parchment paper.
3) Place the butter in the bowl of a stand mixer and begin to soften it with the paddle attachment.
4) Add the sugar and brown sugar and cream them with the butter until well blended, 3 to 5 minutes.
5) Add the egg to the mixture and combine.
6) Add the flour, baking soda, baking powder and salt to the mixer bowl and mix gently until just combined.
7) Remove the bowl from the mixer and empty it into the prepared pan. Gently press the cookie dough down to line the entire bottom of the springform pan.
8) Place the pan in the oven and bake for 20 minutes.
9) Allow the cookie to cool while preparing the cheesecake batter.</td></tr>
<tr><td>9" springform pan in water bath</td><td>3</td><td></td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 83 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

en-us_main.book.book Page 84 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Desserts</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Remark</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Chocolate Chip Cookies</td><td>36 cookies (12 to a sheet)</td><td>Room</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Ingredients
(Makes 3 dozen cookies)
2 1/2 sticks salted butter, 1 1/4 cups brown sugar, 1 cup + 2 tbsp sugar
2 large eggs, 1 tsp vanilla extract, 3 2/3 cups all-purpose flour
1 1/4 tsp baking powder, 1 1/4 tsp baking soda
1 1/4 tsp fine sea salt, 20 oz chocolate chips
Instructions
Cooked 12 to a sheet pan.
1) Cream the butter with the sugars in an electric mixer until light, about 5 minutes. Scrape down the bowl and paddle as needed.
2) Add the eggs one at a time, mixing well after each addition.
3) Scrape down the bowl and paddle and add the vanilla.
4) Sift the flour, powder, baking soda and salt together.
5) Add the dry mixture to the wet mixture.
6) Scrape down the bowl and paddle.
7) Fold in the chocolate chips.
8) Line half sheet pans with parchment paper.
9) Scoop the cookie dough onto the pans in a 3x4 pattern.
10) Place a half sheet pan in the oven for image recognition.
11) Remove the half sheet pan while preheating the oven.
12) After preheating, place the half sheet pan in the oven. Bake the cookies one half sheet pan at a time.</td></tr>
<tr><td>1/2 Sheet Pan</td><td>3</td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 85 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Desserts</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Remark</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Baguette</td><td>2 demi baguettes</td><td>Room</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Ingredients
0.25 oz package active dry yeast, about 3/4 tbsp of yeast
11 oz water, about 100 ℉
18 oz bread flour
1 tbsp of salt
Instructions
1) In a small bowl dissolve the yeast in the warm water using a whisk.
2) Add the yeast and water mixture to the bowl of an electric mixer.
3) Add the bread flour and salt to the bowl.
4) Use the dough hook to mix the dough on low speed for 7 minutes.
5) Place the dough into a bowl and let it rise for 30 minutes or until doubled in size.
6) Punch the dough down and let it rise again until doubled in size.
7) Remove the dough and place it on a work surface.
8) Divide the dough into 2 equal pieces.
9) Shape each piece into a small baguette.
10) Place the baguettes onto a parchment lined half sheet pan.
11) Cover the baguettes with plastic wrap and allow to double in size.
12) After the baguettes have doubled in size, use a serrated knife and slash each baguette with 3 four inch long, half inch deep, diagonal slashes.
13) Place the baguettes on the half sheet pan.
14) Place the half sheet pan in the oven for image recognition.
15) Remove the half sheet pan while preheating the oven.
16) After preheating, place the half sheet pan back in the oven.</td></tr>
<tr><td>1/2 Sheet Pan</td><td>3</td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 86 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Desserts</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menu</th><th>Amount</th><th>Food Temp.</th><th rowspan="2">Remark</th><th rowspan="2">Instructions</th></tr>
<tr><th>Cookware</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Fruit Tart</td><td>1 tart</td><td>Room</td><td></td><td rowspan="2">Ingredients
Tart Dough
2 cups all-purpose flour, 1 1/2 tbsp sugar, 1 tbsp brown sugar
1 1/2 sticks unsalted butter, cold and cut into small pieces
1 whole egg, 1 egg yolk, 2 tbsp ice water
Pastry Cream
2/3 cup sugar, 1/4 cup cornstarch
pinch of kosher salt, 2 large eggs, 2 cups milk
2 tbsp unsalted butter, cut into small pieces, 2 tsp vanilla
Instructions
Tart Dough
1) Place the flour and sugars into the work bowl of a food processor and pulse to combine.
2) Add the cold pieces of butter and pulse until the mixture resembles coarse meal.
3) Add the whole egg, egg yolk and the ice water and pulse until the dough just forms a ball.
4) Remove from the work bowl and form into a disc. Wrap the dough in plastic wrap and place it in the refrigerator while the filling is being made.
Pastry Cream
1) In a saucepan, combine the sugar and milk. Gently warm it to a lazy simmer.
2) In a bowl, combine the eggs, cornstarch, salt and vanilla. Add the warm milk mixture to the egg mixture in small amounts to temper the eggs and avoid cooking them.
3) Return everything back to the saucepan and cook the custard until it thickens and begins to bubble.
4) Strain through a fine mesh strainer and stir in the butter. Cool the pastry cream to room temperature before using.</td></tr>
<tr><td>Tart pan</td><td>3</td><td></td></tr>
</table>

en-us_main.book.book Page 87 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Desserts				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Muffins	1 Pan / Muffin pan	Room / 3		**Ingredients** 2 cups all-purpose flour, 1/2 cup sugar, 2 tsp baking powder 1/2 tsp kosher salt, 3/4 cup milk 1/2 cup unsalted butter, melted and cooled, 2 large eggs **Instructions** 1) Line a muffin pan with paper liners and set aside. 2) In a small bowl, whisk the flour, sugar, baking powder, and salt together. 3) In a medium bowl, whisk the milk, butter, and eggs together until well combined. 4) Add the dry ingredients to the wet ingredients and stir with a silicone spatula just until combined. 5) Divide the batter evenly between the muffin cups. 6) Place the muffin pan in the oven for image recognition. 7) Remove the muffin pan while preheating the oven. 8) After preheating is done, place the muffin pan in the oven.

Toast				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Bagels	1~4 EA / Grid on broiler pan	Room / 3		Slice the bagels in half along the narrow edge. Place the bagels with the inner side up on the grid on the broiler pan.
Bread Slices	1~4 EA / Grid on broiler pan	Room / 3	When oven beeps, turn food over	Place bread slices on the grid on the broiler pan. When the oven beeps, flip the bread over.
English Muffins	1~4 EA / Grid on broiler pan	Room / 3		Slice the English muffins in half along the narrow edge. Place the English muffins with the inner side up on the grid on the broiler pan.

en-us_main.book.book Page 88 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Frozen Products				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Chicken Nuggets	10~40 EA (0.6 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen chicken nuggets on the LG air fry tray.
Chicken Tenders	6~24 EA (1 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen chicken tenders on the LG air fry tray.
Mozzarella Sticks	6~24 EA (1 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen mozzarella sticks on the LG air fry tray.
Mac & Cheese	1 casserole (40oz) / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3		1) Remove casserole from packaging. 2) Place the casserole on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the casserole and half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place the half sheet pan with the frozen mac and cheese back in the oven.
Burritos	1~8 EA (5 oz each) / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3		1) Remove burritos from packaging. 2) Place the burritos on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the burritos and the half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place half sheet pan with burritos back in the oven.
Biscuits	5~20 EA (2 oz each) / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3		Remove the package and place the frozen biscuits on the half sheet pan.
Tater Tots	1~4 servings / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place the frozen tater tots on the LG air fry tray. 1 serving is about 12 oz.
French Fries Straight	1~4 servings / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen french fries on the LG air fry tray. 1 serving is about 5 oz.
French Fries Crinkled	1~4 servings / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen french fries on the LG air fry tray. 1 serving is about 8 oz.
Hashbrowns Patties	4~16 EA (2.3 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen hash browns on the LG air fry tray.

en-us_main.book.book Page 89 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Frozen Products				
Menu	**Amount** / **Cookware**	**Food Temp.** / **Rack Position**	**Remark**	**Instructions**
Sweet Potato Fries	1~4 servings / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen sweet potato fries on the LG air fry tray. 1 serving is about 6 oz.
Onion Rings	1~4 servings / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen onion rings on the LG air fry tray. 1 serving is about 5 oz.
Breaded Fish Fillet	4~16 EA (2 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen breaded fish fillets on the LG air fry tray.
Breakfast Sausage	6~24 EA (1 oz each) / Air Fry Tray	Frozen / 3		Place frozen breakfast sausages on the LG air fry tray.
Corn Dogs	2~8 EA (2.75 oz each) / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3		1) Remove corn dogs from packaging. 2) Place the corn dogs on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the corn dogs on the half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place half sheet pan with corn dogs back in the oven.
Egg Rolls	2~4 EA (2.7 oz each) / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3	When oven beeps, turn food over.	1) Remove egg rolls from packaging. 2) Place the egg rolls on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the egg rolls on the half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place half sheet pan with egg rolls back in the oven. 5) When the oven beeps, flip the egg rolls over.
Meatballs	6~24 EA (0.5 oz each) / 1/2 Sheet Pan	Frozen / 3	When oven beeps, turn food over.	1) Remove meatballs from packaging. 2) Place the meatballs on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the meatballs on the half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place half sheet pan with meatballs back in the oven. 5) When the oven beeps, flip the meatballs over.

en-us_main.book.book Page 90 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Frozen Products				
Menu	Amount / Cookware	Food Temp. / Rack Position	Remark	Instructions
Pretzels	2~6 EA (2.2 oz each)	Frozen		1) Remove pretzels from packaging. 2) Place the pretzels on the half sheet pan in the oven for image recognition. 3) Remove the pretzels on the half sheet pan while preheating the oven. 4) After preheating, place half sheet pan with pretzels back in the oven.
	1/2 Sheet Pan	3		

⚠ CAUTION

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

My Recipe Mode

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

Creating My Recipe

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

1 Press **LOWER OVEN** and press **MY RECIPES** in the cooking mode screen.

2 Press **CREATE** to make a new hot key.

3 Select a cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.

4 Press **SET COOK TIME** or **SET PROBE**.

5 If there are no additional cooking stages, press **DONE**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the previous stage. Then press **ADD COOK STAGE**.

6 Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then press **DONE**.

7 Enter a name for your recipe using the keyboard and press **SAVE**.

8 The recipe name is added to the **MY RECIPES** menu.

NOTE

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

en-us_main.book.book Page 91 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

- The **Proof** mode can only be set as a first stage (cook mode 1), not as part of second stage cooking.

Editing My Recipe

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

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

Deleting My Recipe

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

en-us_main.book.book Page 92 Friday, July 31, 2026 2:05 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

- **My Recipes**
  - Download new and special cooking recipes that are not included in the standard cooking mode on the appliance. Once **My Recipes** download is completed in the appliance, the appliance keeps the recipes. You can only create, edit or delete the recipes in the **LG ThinQ** application.
- **Scan to Cook** (USA Only)
  - 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.
- **RealTime View**
  - See video from inside the oven while cooking using the **LG ThinQ** application. If you want, you can take pictures. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the RealTime View function.
- **Cook Record**
  - The camera can record the cooking process and make a time lapse video. The appliance must be connected to a home Wi-Fi network and the **LG ThinQ** application to use the Cook Record function.
- **Product Upgrades**
  - On models with the **LG UP** Home Appliance feature, experience new features by upgrading the product through the **LG ThinQ** app.
- **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**^{TM}
  - 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

- In the following cases, you must update the network information for each appliance in the **LG ThinQ** application under **Device Cards** ⟶ **Settings** ⟶ **Change Network**.
  - wireless router is changed
  - wireless router password is changed
  - Internet service provider is changed
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.

Installing LG ThinQ Application and Connecting an LG Appliance

Models with QR Code

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



Models without QR Code

1 Search for and install the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone.

en-us_main.book.book Page 93 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

2 Run the **LG ThinQ** application and sign in with your existing account or create an LG account to sign in.

3 Touch the add (+) button on the **LG ThinQ** application to connect your LG appliance. Follow the instructions in the application to complete the process.

NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that the 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.
- 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.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters (A-Z) and numbers (0-9). 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 disable the **Wi-Fi** function, press and hold the **Wi-Fi** button for 3 seconds. The **Wi-Fi** indicator will be turned off.
- 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.

Radio Equipment Specifications

Type	Operating Frequency Range	Output Power (Max.)
Wireless LAN	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483.5 MHz	

† This feature is only available on some models.

FCC Statement

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

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

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

(1) This device may not cause harmful interference and

en-us_main.book.book Page 94 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

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

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

Supplier's Declaration of Conformity

47 CFR §2.1077 Compliance Information

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

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

(1) This device may not cause harmful interference, and

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

Open Source Software Notice Information

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

LG Electronics will also provide open source code to you for a charge covering the cost of performing such distribution upon email request to opensource@lge.com.

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

Smart Diagnosis™ Feature

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

NOTE

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

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

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

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

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

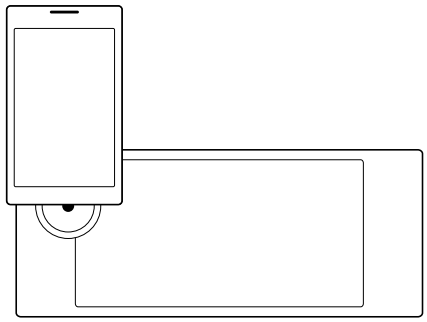
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

1 Tap the Settings icon at the top right of the screen, tap **Maintenance & Info**, tap **Smart Diagnosis** and tap **Start** to start the diagnostic tone.

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

en-us_main.book.book Page 95 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

2 Place your phone's mouthpiece near the top left corner of the screen.



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 96 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

MAINTENANCE

Cleaning

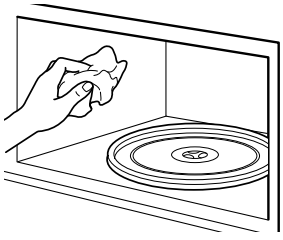
General Cleaning Tips

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

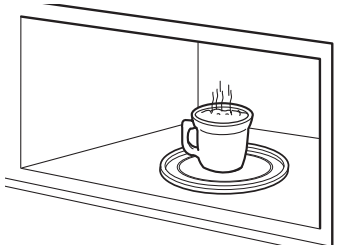
Cleaning the Interior of the Upper Oven

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

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



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



Interior

Do not use oven cleaners to clean the oven cavity. Use the product's **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

Control Panel

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

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

en-us_main.book.book Page 97 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

NOTE

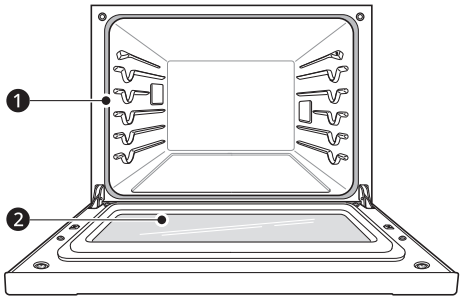
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Oven Door

⚠ CAUTION

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

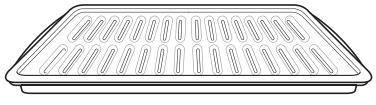
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials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



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.

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.

Never pour cold water on the interior of a hot oven.

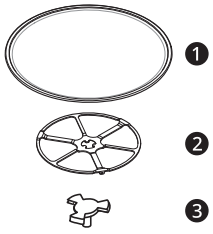
Rapid temperature changes can cause thermal stress, which can cause minor damage to the oven cavity.

en-us_main.book.book Page 98 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Glass Tray and Rotating Ring

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

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



❶ Glass tray

❷ Rotating ring

❸ Shaft

NOTE

- The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.

EasyClean (Lower Oven)

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

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

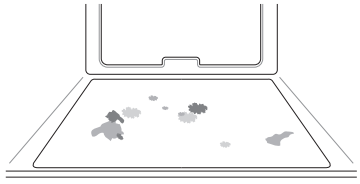
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the **Self Clean** cycle.

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



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

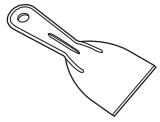
NOTE

- Allow the oven to cool to room temperature before using the **EasyClean** cycle. If your oven cavity is above 150 ℉ (65 ℃), 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.

en-us_main.book.book Page 99 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

1 Remove oven racks and accessories from the oven.

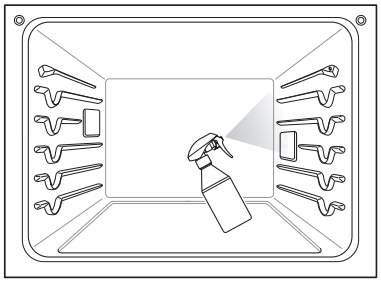
2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



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

3 Fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.

4 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.



5 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.

6 Close the oven door. Scroll and tap **Cleaning**. Tap **EasyClean**.

7 Tap **Start**.

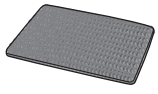
⚠ CAUTION

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

8 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Tap **Done** to complete.

9 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.

10 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.

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

en-us_main.book.book Page 100 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

12 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

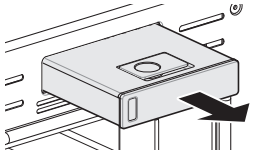
- The cavity gasket may be wet when the **EasyClean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the **EasyClean** cycle.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

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

Before Starting Self Clean

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



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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

en-us_main.book.book Page 101 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

(aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

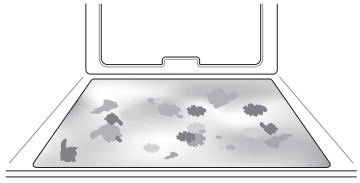
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the **Self Clean** cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

NOTE

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

When to Use Self Clean

- Example of oven soiling



Case 1

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

Case 2

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

Case 3

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

NOTE

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

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

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

en-us_main.book.book Page 102 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

1. Remove all racks and accessories from the oven.

2. Tap **Lower Oven**, select **Cleaning**, and set the mode to **Self Clean**.
   The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.

3. Select the desired cycle time.

4. If desired, scroll to set a delayed start time or tap the number pad icon to enter the start time directly.

5. Tap **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.
- Never pour cold water on the interior of a hot oven.

  Rapid temperature changes can cause thermal stress, which can cause minor damage to the oven cavity. If the thermal stress accumulates, scrubbing with an abrasive pad can peel off the enamel. After running **Self Clean**, always allow the oven cavity to cool and then wipe it with a soft cloth.
- 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, tap **Stop** in the display.

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

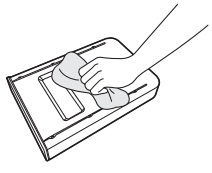
- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and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

Cleaning the Steam Feeder Tank

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

NOTE

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



Hard Water Scale

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

en-us_main.book.book Page 103 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Cleaning Scale on Lower Oven Bottom

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

Descaling

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

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

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

Setting Descaling

1. Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
2. Insert the steam feeder tank into the slot over the lower oven cavity and push it in until it clicks into place.
3. Tap **Lower Oven**, select **Cleaning**, and set the mode to **Descaling**.
4. Tap **Start**.
5. 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.
6. Insert the tank and start the Rinsing function.
7. Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.

NOTE

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

Drying the Oven Interior (Lower Oven Only)

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

Setting Drying

1. Make sure that the steam feeder tank is empty.
2. Tap **Lower Oven**, select **Cleaning**, and set the mode to **Drying**.
3. Tap **Start**. The remaining time appears in the display.

Draining (Lower Oven Only)

The **Draining** 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 **Draining** function can also be started manually, if needed.

Setting Draining

1. Tap **Lower Oven**, select **Cleaning**, and set the mode to **Draining**.
2. Tap **Start**. The remaining time appears in the display.

en-us_main.book.book Page 104 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Periodic Maintenance

Changing the Oven Light

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

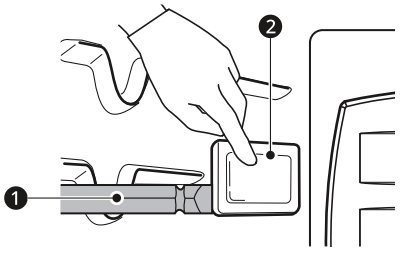
⚠ WARNING

- 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.

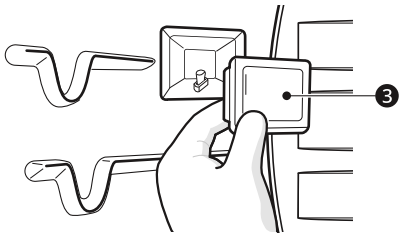
2 Remove the oven racks.

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 105 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

TROUBLESHOOTING

FAQs

Frequently Asked Questions

About the Upper Oven

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A: Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), and shallow foil trays (if tray is ¾ inch deep and filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.

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

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

Q: Why does the glass tray not move?

en-us_main.book.book Page 106 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

A: The correct side of the tray should be facing up and the tray should sit firmly on the center hub. The support is not operating correctly. Reinstall the glass tray and restart the oven. Cooking without the glass tray can give you poor results.

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

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

Q: What does standing time mean?

A: Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes.

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

A: Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn button.
Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.

Q: Why does steam come out of the air exhaust vent?

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

About the Lower Oven

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

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

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

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

Q: Why is the time flashing?

A: This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, touch any button and reset the clock if needed.

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

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

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

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

Q: Can I use aluminum foil on the racks?

en-us_main.book.book Page 107 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

Q: Why aren't the function buttons working?

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

Q: My appliance is still dirty after running the 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.

en-us_main.book.book Page 108 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

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

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

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

Common

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

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

en-us_main.book.book Page 109 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Before Calling for Service

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

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

Cooking

Problem	Possible Cause & Solution
Arcing or Sparking	**Cookware is not microwave safe.** • When in doubt, test cookware before use.
	Do not operate oven while empty. • Place the food in the oven.
Unevenly Cooked Foods, Overcooked Foods, Undercooked Foods, Improper Defrosting	**Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking.** • See the Cooking Tips in the Operating the Upper Microwave Oven section.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking.	**The oven door is not closed.** • Check that the oven door is firmly closed.
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.

en-us_main.book.book Page 110 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Oven smokes excessively during broiling.	**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.
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 steam feeder tank may be clogged with hard water scale. • If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.

en-us_main.book.book Page 111 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking	**During steam cooking, the water in the steam feeder 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 steam feeder 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.

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.

en-us_main.book.book Page 112 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Problem	Possible Cause & Solution
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.

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.

en-us_main.book.book Page 113 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

Problem	Possible Cause & Solution
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	**During Wi-Fi setup, the app is requesting a password to connect to the product (on certain phones).** • 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 114 Friday, July 31, 2026 2:05 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 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
Two (2) years from the date of original retail purchase, or from the date of delivery as per applicable law	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).

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

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

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT 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 115 Friday, July 31, 2026 2:05 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, business, or industrial settings, including any retail or food service establishments, or any commercial lodging/transient rental setting), or any use 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 1-800-984-6306 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at http://www.LGSIGNATURE.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. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of

en-us_main.book.book Page 116 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

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

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") and will be conducted before a single arbitrator under the AAA's Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the "AAA Rules") and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator's award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

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

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

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

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

en-us_main.book.book Page 117 Friday, July 31, 2026 2:05 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.

Memo

Memo

Memo

es-us_main.book.book Page 1 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Escanee el código QR para ver el manual.

LG SIGNATURE

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PARED COMBINADO

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

ESPAÑOL

WCEU6439X

www.LGSIGNATURE.com

Copyright © 2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

es-us_main.book.book Page 2 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

4 Mensajes de seguridad

4 ADVERTENCIA

4 Seguridad técnica

6 Instalación

6 Funcionamiento

7 Mantenimiento

9 Riesgo de incendio y materiales inflamables

9 Horno de microondas

9 Interferencia con equipos inalámbricos/ radio/TV

10 Símbolo de baterías tipo botón

11 Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

12 PRECAUCIÓN

12 Funcionamiento

12 Mantenimiento

14 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

14 Características del producto

14 Interior/exterior

14 Accesorios

18 FUNCIONAMIENTO

18 Funcionamiento del panel de control

18 Funciones del panel de control

19 Consejos para el ahorro de energía

19 Cambio de configuraciones

19 Primeros pasos

20 Wi-Fi

20 Inicio remoto

20 Cámara y AI Gourmet

21 Bloqueo de control

21 Pantalla

21 Brillo

21 Tema del reloj

22 Volumen

22 Idioma

22 Fecha y hora

23 Unidad de temperatura

23 Sabbath

24 Pantalla de Inicio

24 Inicio rápido del microondas

24 Ajuste de temperatura

24 Modo de conversión automática a convección

25 Luz de finalización de precalentamiento

25 Smart Diagnosis™

25 Restablecimiento de fábrica

25 Licencia de código abierto

26 Funcionamiento del horno de microondas superior

26 Antes de usar

26 Guía de utensilios de cocina del microondas

27 Consejos para cocinar

29 Modo de Inicio rápido de microondas

29 Niveles de potencia de microondas

29 Modo Microwave (Microondas)

30 Modo Defrost (Descongelamiento)

31 Modo Popcorn (Palomitas de maíz)

32 Modo Soften (Ablandar)

33 Modo Melt (Derretir)

33 Modo de Freír con aire

34 Modo Broil (Asar)

35 Modo Convection Bake (Hornear por convección)

35 Modo Warm (Calentar)

36 Modo Proof (Leudar)

37 Modo Speed Cook (Cocción rápida)

37 Modo Auto Cook (Cocción automática)

40 Modo Sensor Cook (Cocción por sensor)

42 Funcionamiento del horno inferior

42 Antes de usar el horno

42 Uso de los estantes resistentes del horno y estante desplazable

42 Uso de los estantes deslizantes del horno

43 Cámara

45 Meat Probe (Sonda para carne)

46 Bake (Hornear)

es-us_main.book.book Page 3 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

48 Guía de recomendaciones para hornear
48 Hornear y rostizar por convección
50 Broil (Asar)
52 Guía de recomendaciones para asar
55 Freír con aire
57 Guía para freír con aire recomendada
58 Rostizar con aire
59 Pizza
60 Frozen Meal (Comida congelada)
61 Calentar
62 Proof (Leudar)
63 Recalentamiento crujiente
64 Función Steam (Vapor)
65 Sous vide (Cocción al vacío)
66 Guía de cocción al vacío (Sous Vide)
66 Vapor combo
67 Vapor-Recalentar
68 Cocción automática
69 Guía de cocción automática
100 Modo Mi Receta

102 FUNCIONES INTELIGENTES

102 Aplicación LG ThinQ
102 Funciones de la aplicación LG ThinQ
102 Instalación de la aplicación LG ThinQ y conexión de un electrodoméstico LG
103 Especificaciones del equipo de radio
103 Declaración de la FCC
104 Declaración de conformidad del proveedor
104 Software de código abierto

104 Función Smart Diagnosis™
104 Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas
105 Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

106 MANTENIMIENTO

106 Limpieza
106 Consejos Generales de Limpieza
106 Interior
106 Exterior
108 EasyClean (Horno inferior)
110 Self Clean (solo horno inferior)
113 Limpieza del tanque del alimentador de vapor
113 Limpieza de sarro en la parte de abajo del horno inferior
114 Secado del interior del horno (solo horno inferior)
114 Drenaje (solo horno inferior)

114 Mantenimiento periódico
114 Cambio de la luz del horno

116 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

116 Preguntas Frecuentes
116 Preguntas frecuentes

120 Antes de llamar al servicio técnico
120 Cocción
122 Partes y Características
123 Ruidos
123 Wi-Fi

125 GARANTÍA LIMITADA

125 EE. UU.
125 TÉRMINOS Y CONDICIONES
125 ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE
126 PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS

es-us_main.book.book Page 4 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR

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

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta, ya que hacerlo puede causar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no anular ni alterar los bloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos del limpiador ni tierra en las superficies de sellado.

(c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no presenten daños (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y trabas (rotas o flojas), (3) las superficies de sellado y los sellos de la puerta.

(d) Ninguna persona, a excepción del personal de servicio técnico calificado, debe modificar o reparar el horno.

Mensajes de seguridad

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar lesiones o la muerte a usted o a otros. El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" y seguido de un mensaje de seguridad importante.

Estos términos significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**

El incumplimiento de las instrucciones podría causarle la muerte o lesiones graves.

⚠ **PRECAUCIÓN**

El incumplimiento de las instrucciones podría causarle lesiones o daños al producto.

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

ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

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

Seguridad técnica

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

es-us_main.book.book Page 5 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

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

es-us_main.book.book Page 6 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

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

  Evite el riesgo de lesiones a personas:

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

Instalación

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

Funcionamiento

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

es-us_main.book.book Page 7 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

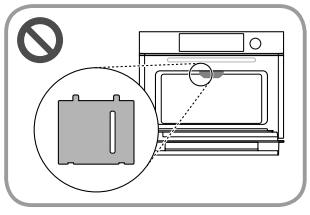
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos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

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 de cocina 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.
- Si se daña el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante o por su agente de servicio, o por personal similarmente calificado con el fin de evitar un peligro.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL COMPARTIMIENTO HORNO.** Cuando y después de usar o limpiar el interior, no toque otros materiales inflamables ni entre en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores de la cavidad del horno hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Otras superficies, como las ventanas de la puerta del horno, la lámpara del horno, también pueden calentarse y causar quemaduras si no se enfrían lo suficiente.
- Evite la entrada de residuos u objetos no deseados en el electrodoméstico.

  Si entran objetos extraños en el aparato, desconecte la alimentación y póngase en contacto con el centro de servicio.
- No retire la cubierta (lámina de mica) instalada en el lado central superior del interior del electrodoméstico.
  - La cubierta instalada es una lámina de mica hecha de material mineral y es inofensiva para el cuerpo humano.



  - La cubierta instalada protege los componentes internos. Si la retira indiscriminadamente, puede provocar problemas de funcionamiento.
  - Si la lámina de mica se contamina con residuos de alimentos, es posible que genere chispas y provoque un incendio. Retire todo rastro de contaminación con un paño seco.

es-us_main.book.book Page 9 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- No friegue la lámina de mica con esponjas metálicas, ya que puede dañar la lámina. Limpie la lámina de mica solo con un paño limpio. Fregarla en exceso puede hacer que se desprendan partículas de la lámina de mica.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

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

Horno de microondas

- El horno debe instalarse según las instrucciones de instalación provistas.
- Asegure el cable en el gabinete encima del horno.
- Proteja el piso del horno:
  - No caliente excesivamente el piso del horno.
  - No cocine nada directamente sobre el piso del horno o el plato giratorio. Use un plato apto para microondas.
- No caliente ningún tipo de biberón ni alimento para bebés. Puede haber un calentamiento desigual que puede causar lesiones personales.
- No realice frituras con abundante grasa en el horno.
- No trate de hacer conservas caseras en el horno de microondas.
- No use recipientes cilíndricos.
- En todos los recipientes, para obtener mejores resultados, antes de calentar un líquido debe revolverlo varias veces. Siempre revuelva el líquido varias veces durante el proceso de recalentar.
- Cuando cocine, coloque los alimentos directamente en las bandejas, a menos que el horno muestre indicaciones en otro sentido.

Interferencia con equipos inalámbricos/radio/TV

- Operar el horno de microondas cerca de equipos –como una radio, TV, LAN inalámbrico, dispositivos Bluetooth, equipos médicos o equipos inalámbricos– que usen la misma frecuencia puede causar interferencia. Esta interferencia no indica que existan defectos en el producto o su funcionamiento. El producto se puede usar sin riesgos.
- No use equipos médicos cerca del horno de microondas, ya que la interferencia podría afectar el funcionamiento de dichos equipos.

es-us_main.book.book Page 10 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- Si se produce interferencia, es posible reducirla o eliminarla tomando las siguientes medidas:
  - Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
  - Cambie la orientación de la antena receptora de radio, televisión, Bluetooth u otros equipos.
  - Cambie la ubicación del horno de microondas con respecto a la radio, televisión, Bluetooth u otros equipos.
  - Aleje el horno microondas del receptor.
  - Enchufe el horno de microondas en una toma de corriente diferente para que esté en un circuito derivado distinto que el receptor.

Símbolo de baterías tipo botón

	**PELIGRO DE INGESTIÓN**: este producto contiene una pila de botón o moneda.

es-us_main.book.book Page 11 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Estándar de seguridad para pilas de botón o moneda

⚠ ADVERTENCIA

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

- Retire y recicle o deseche inmediatamente las pilas usadas de acuerdo con las regulaciones locales y manténgalas alejadas de los niños.

  - NO deseche pilas con la basura doméstica ni las incinere.

- Incluso las pilas usadas podrían causar lesiones graves o la muerte.
- Llame a un centro de control local de toxicología para obtener información de tratamiento.
- Las pilas no recargables no deben ser recargadas.
- No fuerce la descarga, la recarga, el desmontaje, el calentamiento arriba de 140 °F (60 °C) ni la incineración.

  - De lo contrario, podría resultar en lesiones debido a fugas, y quemaduras químicas por escapes o explosiones.

- El producto contiene pilas no sustituibles.
- Tipo de pila: ML621-TZ1
- Tensión nominal: 3.0 V

es-us_main.book.book Page 12 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones menores a personas, mal funcionamiento o daños en el producto o la propiedad durante el uso de 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 asadera.
- 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 ℃)
  - Aves: 165 °F (74 ℃)
  - Carne de res, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (63 ℃)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (63 ℃)
- 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 13 Friday, July 31, 2026 2:06 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.
- No guarde objetos de interés para los niños sobre la protección trasera del horno ni en los gabinetes que se encuentran arriba de un electrodoméstico de cocción. Si los niños suben al horno para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

es-us_main.book.book Page 14 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

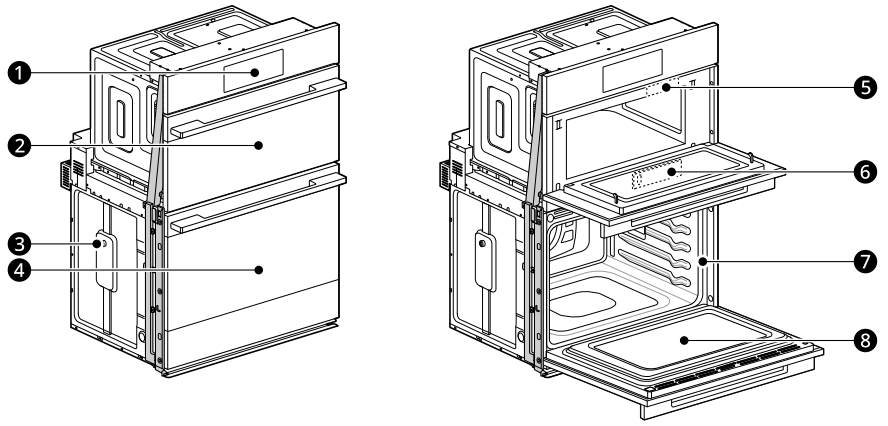
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto

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

Asegúrese de comprender el nombre y función de cada parte.

Interior/exterior



❶	Controlador del horno	❺	Etiqueta de características, placa de modelo y número de serie
❷	Puerta del horno superior	❻	Tanque del alimentador de vapor
❸	Espaciador (2 c/u)	❼	Junta
❹	Puerta del horno inferior	❽	Cámara (solo horno inferior)

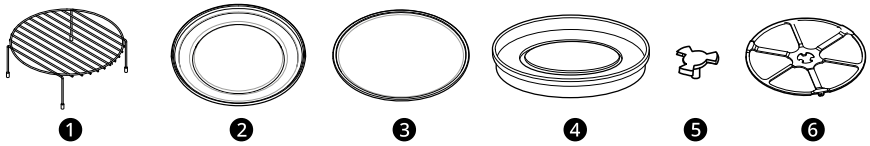
NOTA

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

Accesorios

Accesorios del horno superior

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



❶ Estante (para las funciones Convection Bake [Hornear por convección], Broil [Asar] y Speed Cook [Cocción rápida]) (1 c/u)

❷ Bandeja de metal (para las funciones Convection Bake [Hornear por convección], Broil [Asar] y Speed Cook [Cocción rápida]) (1 c/u)

es-us_main.book.book Page 15 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

❸ Bandeja de vidrio (para las funciones Microwave [Microondas] y Defrost [Descongelamiento]) (1 c/u)

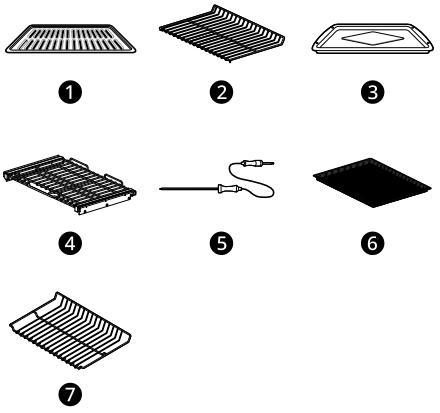
❹ Bandeja para freír con aire (para la función Air Fry [Freír con aire] (1 c/u)

❺ Eje (1 c/u)

❻ Anillo giratorio (1 c/u)

Accesorios del horno inferior

Accesorios para cocinar



❶ Rejilla (1 c/u)

❷ Estante resistente (1 c/u)

❸ Asadera (1 c/u)

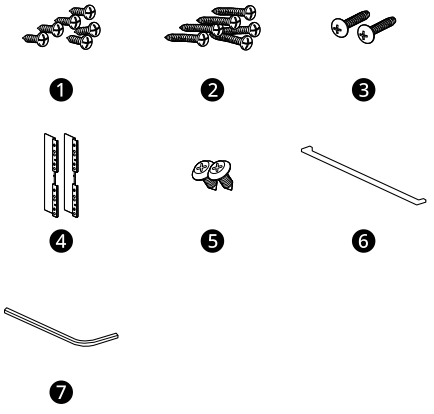
❹ Estante deslizante (1 c/u)

❺ Sonda para carne (1 c/u)

❻ Estante para freír con aire (1 c/u)

❼ Estante desplazable (1 c/u)

Accesorios para la instalación



es-us_main.book.book Page 16 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

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

❷ Tornillos para madera de 3x27 para el montaje para instalación al ras (6 c/u)

❸ Tornillos autorroscantes de 4x22 para el soporte de la cubierta (2 c/u)

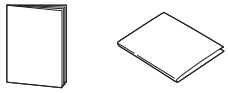
❹ Soportes de cubierta para instalación al ras (2 c/u)

❺ Tornillos de 4x10 para el reborde decorativo inferior (2 c/u)

❻ Reborde decorativo inferior (1 c/u)

❼ Llave Allen de 3/32" Allen para la manija de la puerta (1 unidad)

Manuales



❶ ❷

❶ Manual del propietario (1 c/u)

❷ Manual de instalación (1 c/u)

Cómo usar los accesorios

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

○: Método recomendado

△: Método alternativo

-: No usar

NOTA

- Contacte al Servicio de atención al cliente de **LG SIGNATURE** si falta algún accesorio.
- Para su seguridad y una mayor duración del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.

es-us_main.book.book Page 17 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

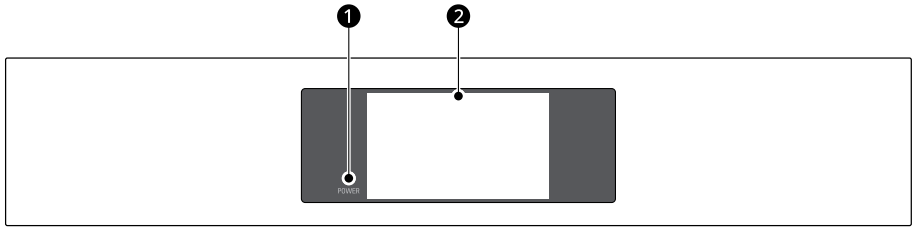
- Las ilustraciones en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, los cuales están sujetos a cambios sin previo aviso por parte del fabricante a fin de introducir mejoras en el producto.
- **Remueva los accesorios del embalaje de base antes de desecharlo.** Los estantes deslizantes vienen envueltos aparte de los hornos superior e inferior.

es-us_main.book.book Page 18 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

Funciones del panel de control

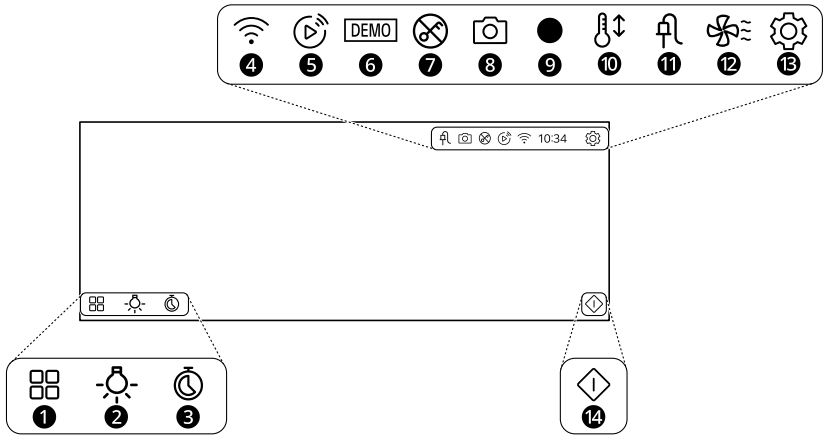


❶ **LCD Display On/Off** (Encendido/Apagado de pantalla LCD)

❷ **LCD Touchscreen for Oven** (Pantalla táctil LCD para el horno)

Iconos de la pantalla

Los iconos aparecen en la pantalla cuando se activan.



	❶ Ícono de todos los modos Toque para ir a la pantalla **Todos los modos**.
	❷ Ícono de la luz Pulse para encender o apagar la lámpara interior del horno.
	❸ Icono del temporizador Toque para ir a la pantalla de ajuste del temporizador o a la pantalla de edición del temporizador.
	❹ Icono Wi-Fi • Aparece cuando el horno está conectado a la red Wi-Fi. • Aparece cuando el horno está desconectado de la red Wi-Fi o no está conectado en la aplicación

es-us_main.book.book Page 19 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

 	**❺ Icono Inicio remoto** • Aparece cuando el inicio remoto está activado. • Aparece cuando el inicio remoto está activado, pero la red Wi-Fi está desactivada o desconectada.
	**❻ Icono modo demo** Aparece cuando el modo Demo está activado
	**❼ Icono bloqueo de puerta** Aparece cuando el bloqueo de puerta está activado.
	**❽ Icono de cámara** Aparece cuando la cámara está activada.
	**❾ Icono REC** Aparece cuando la cámara está grabando.
	**❿ Icono de conversión automática** Aparece cuando la conversión automática de la convección está activada.
	**⓫ Icono de sonda** Aparece cuando la sonda está conectada.
	⓬ Icono de enfriamiento del horno Aparece durante el funcionamiento del horno (o tras finalizar) para indicar que el ventilador del horno está encendido.
	**⓭ Icono de ajustes** Pulse para acceder a la pantalla de ajustes.
	**⓮ Ícono de Inicio rápido del microondas** Pulse para iniciar Modo Microwave (Microondas) rápidamente

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

Primeros pasos

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

1 Presione **POWER** en la pantalla LCD.

2 Después de la animación de inicio, seleccione el idioma deseado y toque "**Siguiente**.

3 Desplácese hacia arriba o hacia abajo para establecer la fecha correcta.

4 Configure la hora del día correcta y elija el formato de 12 o 24 horas. Luego presione **Siguiente**.

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

6 Lea la guía de la aplicación en la pantalla y toque "**LISTO**.

es-us_main.book.book Page 20 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

7 La pantalla de modo aparece en la pantalla de visualización.

Wi-Fi

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

Ajuste de Wi-Fi

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Red y sistema**.

2 Pulse "**Wi-Fi**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse "**Ajustar Wi-Fi**" (Cámara y Alta cocina con IA).

4 Siga las instrucciones en la Guía Wi-Fi de la pantalla.

Reinicio del Wi-Fi

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Red y sistema**.

2 Pulse "**Wi-Fi**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse "**Restablecer Wi-Fi**" (Cámara y Alta cocina con IA).

4 Siga las instrucciones en la Guía Wi-Fi de la pantalla.

Inicio remoto

Esta función se puede usar con los modos **Cocción manual** para iniciar o detener remotamente la operación de cocción. El electrodoméstico debe estar conectado a una red doméstica Wi-Fi para poder usar **Inicio remoto**.

Configuración de Inicio remoto

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Red y sistema**.

2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Inicio remoto** para seleccionar **ENCENDIDO** u **APAGADO**.

3 Si **ENCENDIDO** está seleccionado, el icono **Inicio remoto** aparece en la parte superior de la pantalla.

Icono **Inicio remoto**	

4 Siga las instrucciones en la app **LG ThinQ** para usar la función Inicio remoto.

Cámara y AI Gourmet

Cuando la configuración de la cámara está activada, puedes usar las funciones de la cámara en la aplicación **LG ThinQ**.

Ajuste de cámara

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Red y sistema**.

2 Pulse "**Camera & Gourmet IA**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse el interruptor ubicado junto a **Cámara** para seleccionar **ENCENDIDO** u **APAGADO**.

4 Si se selecciona **ENCENDIDO**, el icono de Cámara aparece en la parte superior de la pantalla.

Icono **Cámara**	

Cuando el ajuste de Recomendación de menú está **ENCENDIDO** y la puerta del horno inferior está cerrada, el reconocimiento de alimentos se inicia inmediatamente luego de ingresar la pantalla de inicio.

es-us_main.book.book Page 21 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Ajuste de Recomendación de menú

1. Asegúrese de que **Cámara** esté activada (**ENCENDIDO**).
2. Pulse el interruptor ubicado junto a **Recomendación de menú** para seleccionar **ENCENDIDO** u **APAGADO**.

Cuando el ajuste Alarma de dorado esté en **ENCENDIDO** y se esté cocinando un menú de cocción automática con opción de dorado, la alarma le notificará cuando comience el dorado durante la cocción.

Ajuste de la Alarma de dorado

1. Asegúrese de que **Cámara** y **Wi-Fi** estén activados (**ENCENDIDO**).
2. Pulse el interruptor ubicado junto a **Alarma de dorado** para seleccionar **ENCENDIDO** u **APAGADO**.

Bloqueo de control

La función de **Bloqueo de control** evita automáticamente que se enciendan la mayoría de los controles del horno. Todas las funciones están deshabilitadas excepto el botón de **POWER**. El bloqueo de control no bloquea la puerta del horno.

Lock (Bloquear)

1. Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.
2. Pulse el interruptor ubicado junto a **Bloqueo de control** para seleccionar **ENCENDIDO** u **APAGADO**.

Desbloquear

1. Toque en cualquier parte de la pantalla mientras **Bloqueo de control** está encendido.
2. Una pantalla emergente aparece. Toque y mantenga pulsado el icono de candado por 3 segundos para apagar el Bloqueo de control.

Pantalla

Ajuste la duración del tiempo previo a que la pantalla esté en reposo.

Hay tres opciones que puede seleccionar.

- **ENCENDIDO**: siempre encendido
- **APAGADO**: se apaga automáticamente si está inactiva por 5 minutos.
- **Modo nocturno**: se apaga de 10:00 PM a 5:00 AM.

Ajuste de la opción de pantalla

1. Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.
2. Pulse "**Pantalla**" (Cámara y Alta cocina con IA).
3. Seleccione la opción deseada.

Brillo

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

Ajuste del brillo de la pantalla

1. Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.
2. Pulse "**Brillo**" (Cámara y Alta cocina con IA).
3. Ajuste la luminosidad pulsando los botones +/ -, pulsando la barra o arrastrando la barra.

Tema del reloj

El reloj cuenta con cinco temas diferentes.

Ajuste del tema del reloj

1. Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.

es-us_main.book.book Page 22 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Pulse "**Tema del reloj**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Deslice para navegar por los temas del reloj y seleccione uno de ellos.

Volumen

Ajuste el volumen de las siguientes funciones: inicio del horno, funcionamiento de botones, fin de cocción, precalentamiento completo.

Ajuste del Horno volumen

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Pantalla & Sonido**.

2 Pulse "**Volumen**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Ajuste el volumen pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra.

NOTA

- Hay 3 opciones de volumen: **Alto** (Alto), **Bajo** (Bajo), y **Silenciar** (Silenciado).

Idioma

Seleccione el idioma de visualización entre inglés, español o francés.

Selección de idioma

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.

2 Pulse "**Idioma**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Seleccione el idioma que desee.

Fecha y hora

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

NOTA

- Cuando el ajuste de sincronización automática de la hora está activado, la fecha y la hora del servidor se aplican automáticamente. La sincronización automática de la hora requiere una conexión Wi-Fi.
- La fecha y la hora se pueden configurar por separado si la configuración de sincronización automática de la hora está desactivada.

Configuración de la sincronización horaria automática

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.

2 Pulse "**Fecha y hora**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse el interruptor ubicado junto a **Sincronización automática de la hora** para seleccionar **ENCENDIDO** u **APAGADO**.

Ajuste de fecha

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.

2 Pulse "**Fecha y hora**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse "**Fecha**" (Cámara y Alta cocina con IA).

4 Desplácese para establecer la fecha correcta.

Ajuste de la hora actual

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.

2 Pulse "**Fecha y hora**" (Cámara y Alta cocina con IA).

es-us_main.book.book Page 23 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

3 Pulse "**Tiempo**" (Cámara y Alta cocina con IA).

4 Desplácese para programar las horas y minutos correctos. También puede presionar el icono de botón numérico e ingresar los números deseados.

Icono del teclado numérico	

Ajuste el formato de hora

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.

2 Pulse "**Fecha y hora**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse el interruptor ubicado junto a **Tiempo de 24 horas** para seleccionar **12 H** u **24 H**.

Unidad de temperatura

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.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.

2 Pulse "**Unidad de temperatura**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Seleccione la unidad de temperatura deseada.

Sabbath

El Modo Sabbath se usa generalmente en las fiestas y el Sabbath judío. Cuando el modo Sabbath está activo, el horno no se apaga hasta que se desactive el modo Sabbath. En el modo Sabbath, todos los botones de función del horno están inactivos. Aparecerá **Sabbat** y la temperatura establecida en la pantalla.

Cuando el modo **Sabbat** está habilitado, el electrodoméstico se puede usar sin tener que encenderlo o apagarlo.

Mientras el horno está en modo **Sabbat**, las siguientes funciones están deshabilitadas:

Ajustes de Temperatura, Tiempo de cocción, Pantalla, Encendido/Apagado de la luz del horno, Funciones de alarma y Wi-Fi.

Ajuste del modo Sabbath

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **General**.

2 Pulse "**Sabbat**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse Temperature para establecer la temperatura deseada. Para ajustar la temperatura, pulse los botones +/-, pulse la barra o arrastre la barra.

- También puede usarse el ícono del teclado numérico para configurar la temperatura directamente. Pulse "**De acuerdo**" para confirmar.

4 Si lo desea, pulse tiempo de cocción para establecer la duración de cocción. Desplácese para establecer el tiempo de cocción deseado.

- También puede usarse el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente. Pulse "**De acuerdo**" para confirmar.

5 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

6 Para detener el modo **Sabbat**, presione el botón **POWER** en el panel de control.

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.

es-us_main.book.book Page 24 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

NOTA

- 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.
- La sonda no está disponible en el modo Sabbath.

Pantalla de Inicio

Hay cinco temas de pantalla diferentes disponibles.

Configuración de la Pantalla de Inicio

1. Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.
2. Pulse "**Pantalla inicial**" (Cámara y Alta cocina con IA).
3. Seleccione el tema de la pantalla de inicio que desee.
   - **Menú principal**
   - **Cocción manual**
   - **Autococción**
   - **Cocción reciente**
   - **Mis recetas**

Inicio rápido del microondas

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

Configuración del tiempo de cocción

1. Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.
2. Pulse "**Inicio rápido de microondas**" (Cámara y Alta cocina con IA).
3. Ajuste el Nivel de potencia y el Tiempo de cocción.

Ajuste de temperatura

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

NOTA

- Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita un ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (11 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

Ajuste de la temperatura

1. Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.
2. Pulse "**Ajuste de temperatura**" (Cámara y Alta cocina con IA).
3. Ajuste la temperatura pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra.

Modo de conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Horneado por convección** y **Asado por convección**, 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 **Horneado por convección** e ingresa 350 °F, en la pantalla aparecerá 325 °F después de precalentar.

es-us_main.book.book Page 25 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Configuración del modo de conversión automática a convección

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.

2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Conversión automática de convección** para seleccionar **ENCENDIDO** u **APAGADO**.

3 Cuando se activa **Conversión automática de convección**, el icono de Conversión automática aparece en la parte superior de la pantalla.

Luz de finalización de precalentamiento

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

Puede encender o apagar la luz de finalización de precalentamiento.

Ajuste de la luz de finalización de precalentamiento

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Personalizado**.

2 Pulse el interruptor ubicado junto a **Luz de fin de precalentamiento** para seleccionar **ENCENDIDO** u **APAGADO**.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ se puede ejecutar a través de la aplicación para teléfonos inteligentes **LG ThinQ** o llamando al soporte. Coloque la boquilla de su teléfono inteligente cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función Smart Diagnosis" en la sección Smart Diagnosis para obtener instrucciones detalladas.

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Mantenimiento e información**.

2 Pulse "**Smart Diagnosis**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse **Iniciar** para iniciar el tono de diagnóstico.

Restablecimiento de fábrica

Esta función regresa todos los ajustes a los predeterminados de fábrica.

⚠ PRECAUCIÓN

- Todos los datos almacenados serán eliminados.

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Mantenimiento e información**.

2 Pulse "**Restablecer los ajustes de fábrica**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Aparecerá una ventana emergente en la pantalla. Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, pulse **Reinicio**.

Licencia de código abierto

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

1 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla y, seguidamente, pulse **Mantenimiento e información**.

2 Pulse "**Licencia de código abierto**" (Cámara y Alta cocina con IA).

3 Pulse **Ver contenido** para leer el texto de la Licencia de Código Abierto.

es-us_main.book.book Page 26 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Funcionamiento del horno de microondas superior

Antes de usar

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar el riesgo de lesiones personales o el daño a la propiedad, no use vajilla de gres ni utensilios de cocina de metal o con bordes de metal en el horno.
- No use su horno de microondas para cocinar huevos con cáscara. Si lo hace, se puede acumular presión en el interior del huevo, provocando que este estalle.
- Nunca haga funcionar el horno vacío. Siempre debe haber comida o agua en el horno en funcionamiento para absorber la energía de microondas.
- No use el horno para secar periódicos o prendas. Podrían incendiarse.

NOTA

- No golpee el panel de control con cubiertos, utensilios de cocina, etc. Podría dañarse o romperse.
- Siempre tenga cuidado cuando retire recipientes de cocina del horno. Algunos platos absorben calor de los alimentos cocidos y pueden estar calientes. Consulte la sección **Guía de utensilios de cocina** para obtener más información.
- Para evitar roturas, deje que los utensilios de cocina se enfríen antes de enjuagarlos o sumergirlos en agua. Siempre espere a que el plato giratorio se enfríe antes de retirarlo del horno.
- Utilice termómetros aprobados para cocción en hornos microondas.
- El plato giratorio siempre debe estar en su lugar durante el funcionamiento del horno.

Guía de utensilios de cocina del microondas

Utensilios de cocina aptos para microondas

Use utensilios de cocina aptos para microondas.

⚠ ADVERTENCIA

- No permita que los niños usen utensilios de cocina plásticos sin una atenta supervisión.

- **Vidrio para horno**
  - Los recipientes de cocina de vidrio aptos para hornos se tratan para resistir el calor de alta intensidad y, si resisten las altas temperaturas, son aptos para microondas.
  - Utilice vajilla de uso general, vajilla con forma de pan de molde, platos para tartas, platos para pasteles, tazas medidoras de líquidos, cacerolas y boles sin bordes de metal.
  - No use recipientes de vidrio delicados, como vasos o copas de vino, ya que se pueden romper al calentarse.
- **Porcelana**
  - Use boles, tazas, platos para servir, vajilla de loza, de gres o de cerámica y fuentes sin bordes ni asas de metal. Muchos recipientes confeccionados con estos materiales son aptos para microondas, pero pruébelos antes de usarlos.
- **Plástico**
  - **Recipientes plásticos de almacenamiento**: use platos y tazas plásticas, recipientes para congelador semirrígidos y bolsas de plástico solo para tiempos de cocción cortos. No los utilice para cocciones prolongadas o en niveles de potencia altos, ya que los alimentos calientes deformarán o derretirán el plástico.
  - **Papel film (como cubierta)**: Disponga el papel film ligeramente sobre el plato y presiónelo hacia los costados. Levante ligeramente un borde del papel film para permitir que salga el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo para que el papel film no toque la comida. Dado que la comida se calienta, esta puede derretir el papel film cuando esté en contacto con la comida.
  - **Bolsas para cocinar de plástico**: siempre y cuando estén destinadas especialmente para la cocción, las bolsas para cocinar son aptas para microondas. Recuerde hacer un corte en la bolsa para que pueda escapar el vapor. Nunca use una bolsa de plástico común para cocinar en el horno de microondas, ya que se derretirá y romperá.
  - **Utensilios de cocina plásticos aptos para microondas**: existen utensilios de cocina aptos para microondas en una gran variedad de formas y tamaños. Probablemente pueda

es-us_main.book.book Page 27 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

usar utensilios que ya tiene en su casa en lugar de invertir en un nuevo equipo de cocina.

- **Papel**
  - Use toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin diseño ni bordes de metal. Compruebe que la etiqueta del fabricante indique que el uso sea apto para horno de microondas.
  - Los platos y los recipientes de papel se pueden usar en el horno de microondas siempre que el tiempo de cocción sea corto y que los alimentos sean magros y de bajo contenido de humedad. La toalla de papel también es muy útil para envolver los alimentos y para revestir bandejas para hornear en las que se cocinan alimentos grasos, como por ejemplo, tocino.
  - Evite emplear productos de papel coloreado, ya que pueden perder el color y teñir. No utilice productos de papel reciclado en el horno de microondas. Pueden contener impurezas capaces de causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el horno de microondas.
- **Vajilla de mesa**
  - No coloque platos con decoración pintada en el horno, ya que la pintura puede contener metal y provocar arcos eléctricos.

Utensilios de cocina no aptos para microondas

- **Recipientes de metal/Decoración de metal**
  - Nunca use utensilios de cocina de metal o con bordes de metal en el horno de microondas.
  - Las microondas no pueden traspasar el metal y, por lo tanto, rebotan contra los objetos metálicos provocando arcos eléctricos, un fenómeno alarmante que recuerda un rayo.
  - El metal evita que la energía de microondas alcance los alimentos, dando lugar a una cocción despareja. Además, se debe evitar el uso de pinchos de metal, termómetros, bandejas de papel de aluminio, y de juegos de platos y cubiertos, cacerolas, etc., con bandas o bordes de metal. El borde de metal interfiere con la cocción normal y puede dañar el horno.
- **Papel de aluminio**
  - Evite usar láminas de aluminio grandes, ya que dificultan la cocción y pueden generar arcos eléctricos perjudiciales.
  - Use pequeñas piezas de papel de aluminio para proteger las patas y alas de las aves de corral.
  - Mantenga TODOS los papeles de aluminio a 1 pulgada (2.54 cm) de distancia, como mínimo, de las paredes laterales y la puerta del horno.
- **Madera**
  - Las tablas y los boles de madera se resecarán, y pueden partirse o agrietarse al usarlos en el horno de microondas.
  - Los cestos reaccionan de la misma forma.
- **Utensilios de cocina de cierre hermético**
  - Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor del utensilio de cocina cubierto.
  - Perfore las bolsas de plástico de vegetales u otros alimentos antes de la cocción.
  - Las bolsas cerradas herméticamente pueden explotar.
- **Papel de estraza**
  - Evite el uso de bolsas de papel de estraza.
  - Absorben demasiado calor y podrían incendiarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o partidos**:
  - Todo utensilio de cocina que esté agrietado, partido o defectuoso se puede romper en el horno.
- **Precintos de alambre**
  - Quite los precintos de alambre de las bolsas de plástico o papel.
  - Se calientan y podrían ocasionar un incendio.

Consejos para cocinar

Vigile con atención los alimentos mientras se cocinan en el horno de microondas. Las instrucciones (como revolver, elevar, etc.) que se proporcionan en las recetas deben tomarse como los pasos mínimos recomendados. Si la comida se cocinó de más (quedando seca), no se cocinó del todo o se cocinó de manera desigual, realice los ajustes que sean necesarios antes de la cocción o durante la misma.

- **Comida seca o cocida en exceso**
  - **Rociado**: antes de cocinar los alimentos, rocíe con agua los alimentos con bajo contenido de humedad, como asados y vegetales, o cúbralos para que retengan la humedad.
  - **Densidad**: los alimentos livianos y porosos, como los pasteles y panes, se cocinan más rápido que los alimentos pesados y densos, como los rostizados y guisados.
  - **Protección**: cubra las esquinas de los recipientes cuadrados con pequeñas tiras de papel de aluminio para evitar que los alimentos se cocinen de más. No use mucho

es-us_main.book.book Page 28 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

aluminio y fije las tiras al plato. El aluminio puede provocar arcos eléctricos si queda muy cerca de las paredes del horno durante la cocción.

- **Huesos y grasa**: los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Tenga cuidado al cocinar cortes de carne con grasa o con hueso.

• **Alimentos sin cocción suficiente**

- **Cobertura**: cubra los alimentos con una tapa apta para microondas, con papel manteca (no con papel encerado) o con papel film para que el calor y el vapor queden atrapados y los alimentos se cocinen más rápido.
- **Tiempo de reposo**: deje reposar la comida varios minutos antes de retirarla del horno a fin de permitir que se complete la cocción y contribuir con la creación e integración de los sabores.
- **Cantidad**: cuanta mayor sea la cantidad de alimentos que coloque en el horno, mayor será el tiempo necesario para su cocción.
- **Temperatura**: los ingredientes congelados tardan mucho más tiempo en cocinarse que los que se encuentran a temperatura ambiente.

• **Comida cocida de manera desigual**

- **Mezclado**: durante la cocción, revuelva los alimentos desde afuera hacia el centro, ya que la comida que queda contra el borde del recipiente se calienta más rápido.
- **Posición**: dé vuelta la comida varias veces durante la cocción. La parte superior de un alimento denso se cocina más rápido que la parte inferior. Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas sean absorbidas por la parte inferior y el centro de los alimentos.
- **Forma**: coloque las porciones más gruesas de los alimentos como carne, ave o pescado contra el borde del recipiente para contribuir a que se cocinen de un modo más uniforme. De ser posible, disponga la comida en forma de anillo o círculo fino.

• **Alimentos con piel, cáscara o membrana**

- **Piel o membrana**: perfore los alimentos como papas, salchichas, claras o yemas de huevo antes de la cocción.
- **Cáscara**: perfore o quite la cáscara de los huevos, almejas, ostras u otros alimentos con cáscara o concha antes de la cocción.

• **Prueba de cocción**

- Los hornos de microondas cocinan los alimentos rápidamente, así que se debe comprobar con frecuencia cómo avanza la cocción de la comida. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que se cocinan por completo, pero la mayoría, incluidas las carnes y las aves, deben retirarse del horno cuando aún les falta un poco de cocción y se les debe permitir un tiempo de reposo para que terminen de cocinarse. La temperatura interna de los alimentos se incrementa entre 5 °F (3 °C) y 15 °F (8 °C) durante el tiempo de reposo.

• **Consejos para el descongelamiento**

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y las aves de su envase de plástico o papel de envoltorio original. De lo contrario, el envoltorio conservará el vapor y el calor cerca del alimento, lo cual puede ocasionar que se cocine la superficie exterior del alimento.
- Retire todos los precintos de alambre.
- Siempre haga cortes o perfore los envases o bolsas de plástico.
- Abra los recipientes, como las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Si el alimento está envuelto en papel de aluminio, quítelo y colóquelo en un recipiente adecuado.
- La duración del tiempo de descongelamiento varía según la forma del alimento y la solidez del alimento congelado.
- A medida que el alimento comienza a descongelarse, sepárelo en piezas para que se descongele más fácilmente.
- Dé vuelta la comida durante el descongelamiento o el tiempo de reposo. Separe en piezas y retire los alimentos según sea necesario.
- Deje reposar los alimentos después de descongelarlos, aún deben tener hielo en el centro cuando se sacan del horno.
- Cuando se utiliza la función Defrost (Descongelamiento), el peso a introducir es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Corte la piel de los alimentos congelados, como las salchichas.
- Doble las bolsas de plástico de los alimentos para asegurar un descongelamiento uniforme.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una fuente para rostizar para microondas para recolectar el goteo.
- Subestime siempre el tiempo de descongelación. Los alimentos aún deben tener hielo en el centro cuando se sacan del horno. Si los alimentos descongelados aún

es-us_main.book.book Page 29 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

están sólidos en el centro, vuelva a colocarlos en la parte superior del horno para descongelarlos más.

- Según la forma del alimento, algunas áreas pueden descongelarse más rápidamente que otras.
- La forma del paquete afecta a la rapidez con la que se descongelan los alimentos. Los paquetes poco profundos se descongelarán más rápidamente que un bloque profundo.
- Para obtener mejores resultados, dé a la carne molida la forma de una rosquilla antes de congelarla. Al descongelar, raspe la carne descongelada cuando suene el pitido y continúe descongelando.
- Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas de pollo, las puntas de las patas, las colas de pescado o las áreas que empiezan a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior o la parte inferior del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

Modo de Inicio rápido de microondas

Use este modo para agregar 30 segundos al tiempo de cocción por microondas.

Para utilizarlo, pulse el ícono de **Inicio rápido de microondas** en la parte inferior derecha de la pantalla.

Icono **Inicio rápido de microondas**	◇

Niveles de potencia de microondas

Este horno de microondas está equipado con 10 niveles de potencia para ofrecerle suma flexibilidad y un máximo control sobre la cocción.

Nivel de potencia	Uso
10 (100%)	• Hervir agua • Dorar carne picada • Hacer caramelo • Cocinar aves enteras, trozos de aves, pescado y vegetales • Cocinar cortes de carne tiernos
9 (90%)	• Recalentar arroz, pasta y vegetales
8 (80%)	• Recalentar rápido comidas preparadas • Recalentar sándwiches
7 (70%)	• Cocinar platos de queso, huevo y leche • Derretir chocolate
6 (60%)	• Cocinar ternera • Cocinar pescados enteros • Cocinar pudín y natilla
5 (50%)	• Cocinar jamón, aves de corral enteras y cordero • Cocinar asado de costilla y punta de solomillo
4 (40%)	• Descongelar carne, aves y mariscos
3 (30%)	• Cocinar cortes de carne menos tiernos • Cocinar chuletas de cerdo y asados.
2 (20%)	• Quitar el frío de la fruta • Ablandar manteca
1 (10%)	• Mantener la temperatura indicada de guisados y platos principales • Ablandar manteca y queso crema

Modo Microwave (Microondas)

Cocción a un nivel de potencia alto

1 Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción en microondas** y ajuste el modo a **Microondas**.

es-us_main.book.book Page 30 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Configure el tiempo de cocción. Deslícese por los números en la pantalla, o pulse el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.

3 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

4 Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Cómo cambiar la configuración del modo Microondas

1 Pulse < en la parte central de la pantalla.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Cocción a niveles de potencia más bajos

La cocción con una potencia alta no siempre brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, como los asados, los productos horneados o las natillas.

1 Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción en microondas** y ajuste el modo a **Microondas**.

2 Configure el tiempo de cocción en la pantalla.

3 Configure el nivel de potencia en la pantalla.

4 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

5 Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Para detener la cocción

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

Modo Defrost (Descongelamiento)

El horno tiene 4 modos predeterminados de descongelamiento. El menú de Defrost muestra los modos de descongelamiento sugeridos para distintos alimentos. Esta función de descongelamiento cuenta con una alarma que facilita el proceso, recordándole verificar, dar vuelta, separar o cambiar la posición de los alimentos.

- **1**: Modo **Carne** (Carne)
- **2**: Modo **Pan** (Carne)
- **3**: Modo **Pescado** (Carne)
- **4**: Modo **Aves de corral** (Carne)

Configuración de la función Defrost (Descongelamiento)

1 Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción en microondas** y ajuste el modo a **Descongelar**.

2 Configure el tipo de ingrediente en la pantalla.

3 Configure el peso en la pantalla.

4 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Para detener el modo Descongelamiento

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

NOTA

- La cuenta regresiva aparece en la pantalla luego de que se toca **Iniciar**. El horno emitirá una alarma durante el ciclo de descongelamiento.
- Cuando suene la alarma, abra la puerta del horno y dé vuelta la comida. Retire los alimentos que se hayan descongelado. Vuelva a colocar los alimentos que aún estén congelados en el horno y pulse **Iniciar** para completar el ciclo de descongelamiento.

es-us_main.book.book Page 31 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Tabla de conversión de pesos

La mayoría de los pesos de los alimentos se dan en libras y onzas. Si usa libras, el peso de los alimentos debe ingresarse en el Auto Defrost (Descongelamiento automático) en libras y décimas de libras (decimales).

Use la siguiente tabla si necesita convertir el peso de los alimentos a decimales.

Onzas	Peso en decimales
1.6	0.1
3.2	0.2
4.8	0.3
6.4	0.4
8.0	0.5 (Media libra)
9.6	0.6
11.2	0.7
12.8	0.8
14.4	0.9
16.0	1.0 (Una libra)

Menú Defrost (Descongelamiento)

Consulte la información a continuación para configurar el código y el peso deseados.

Carne (0.1 - 6.0 lb)

- Carne vacuna: carne molida, bistecs redondos, cubos para estofado, filete de lomo, carne para asar a la cacerola, asado de costilla, rabadilla, espaldilla, hamburguesas
- Cordero: chuletas, arrollado para rostizar
- Cerdo: chuletas, perros calientes, costillas, costillas estilo "Country", arrollado para rostizar, salchichas
- Ternera: filetes (1 lb, ½ pulgada de espesor)
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 5-15 minutos

Pan (0.1 - 2.0 lb)

- Rebanadas de pan, bollos, baguettes, etc.
- Separe las rebanadas y colóquelas entre hojas de papel de cocina o sobre un plato o bandeja planos.
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 1-2 minutos

Pescado (0.1 - 4.0 lb)

- Pescado: filetes, rodajas, enteros
- Mariscos: carne de cangrejo, colas de langostas, camarones, vieiras
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 5-10 minutos

Aves de corral (0.1 - 6.0 lb)

- Aves de corral: enteras, troceadas, pechugas (deshuesadas)
- Gallinas de Cornualles: enteras
- Pavo: pechuga
- Para obtener mejores resultados, enjuague el pollo con agua del grifo y déjelo reposar durante 60 minutos después de descongelarlo.
- Dar vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- Tiempo de reposo: 60 minutos

Modo Popcorn (Palomitas de maíz)

Prepare palomitas de maíz para microondas sencilla y rápidamente, una bolsa por vez.

- Coloque solamente una bolsa (50 - 100 g) de palomitas de maíz envasadas para microondas en un recipiente apto para hornear/apto para microondas. Coloque el recipiente sobre el plato giratorio. El paquete debe estar a temperatura ambiente.

Configuración de la función Popcorn (Palomitas de maíz).

1 Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción en microondas** y ajuste el modo a **Palomitas**.

2 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Para detener el modo Popcorn (Palomitas de maíz)

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca use una bolsa de papel de estraza para hacer palomitas de maíz ni intente hacer explotar los granos que no explotaron.
- No haga palomitas de maíz en un recipiente que no sea apto para microondas o en un envase comercial que no esté diseñado para hornos de microondas.

es-us_main.book.book Page 32 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca intente hacer palomitas de maíz en una bolsa de papel que no sea apta para cocción en microondas.
- Si se las cocina de más, las palomitas de maíz se queman y producen mucho humo.
- No intente hacer explotar en el microondas los granos que no explotaron.
- No reutilice las bolsas de palomitas de maíz.
- Escuche mientras las palomitas explotan. Detenga el microondas cuando el tiempo entre los estallidos sea de más de 2-3 segundos.
- Vigile siempre el microondas mientras hace las palomitas de maíz.
- Siga las instrucciones de la bolsa.

NOTA

- Cuando haga palomitas de maíz de las que vienen envasadas para microondas, coloque la bolsa con cuidado en el horno, de modo que no toque las paredes cuando gire. Doble los extremos de la bolsa hacia arriba y hacia el centro de la bolsa.



- Si no sabe el tamaño de la bolsa, siga las instrucciones del fabricante y no utilice esta función.
- No intente recalentar ni cocinar ningún grano de maíz que no haya explotado.
- No reutilice la bolsa. Si se cocina de más puede provocar un incendio en el horno.
- Solo prepare una bolsa por vez.
- No use dispositivos para hacer explotar palomitas de maíz en el horno de microondas con esta función.
- Vigile siempre el horno de microondas mientras se cocinan las palomitas de maíz.

Modo Soften (Ablandar)

El horno usa una potencia baja para ablandar alimentos como mantequilla, queso crema, coberturas y helado. Consulte la siguiente tabla.

Configuración del modo Soften (Ablandar)

1. Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción en microondas** y ajuste el modo a **Ablandar**.
2. Configure el tipo de ingrediente en la pantalla.
3. Configure la Cantidad en la pantalla.
4. Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).
5. Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Para detener el modo Ablandar

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

Tabla para ablandar

- **1. Mantequilla** (1/2 , 1, 2 barras)
  - **Utensilio de cocina**: plato apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: la mantequilla quedará a temperatura ambiente y lista para usar en una receta.
- **2. Ice Cream** (1 pinta, 1 cuarto de galón)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: retire la tapa y la cubierta. El helado quedará lo suficientemente blando como para que resulte fácil servirlo.
- **3. Frosting** (16 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: la cobertura quedará a temperatura ambiente y lista para usar en una receta.
- **4. Cream Cheese** (3, 8 oz)
  - **Utensilio de cocina**: plato apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado

es-us_main.book.book Page 33 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- **Instrucciones**: el queso crema quedará a temperatura ambiente y listo para usar en una receta.

Modo Melt (Derretir)

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

Configuración del modo Melt (Derretir)

1. Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción en microondas** y ajuste el modo a **Derretir**.
2. Configure el tipo de ingrediente en la pantalla.
3. Configure la Cantidad en la pantalla.
4. Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).
5. Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Para detener el modo Derretir

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

Tabla para derretir

- **1. Mantequilla** (1/2, 1, 2 barras)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: después de cocinar, revuelva para que se funda por completo.
- **2. Marshmallow** (5, 10 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: después de cocinar, revuelva para que se funda por completo.
- **3. Chocolate** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: se pueden utilizar cuadraditos o chispas del chocolate para hornear. Después de cocinar, revuelva para que se funda por completo.
- **4. Cheese** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: solo utilice alimentos de queso procesado. Corte el queso en dados. Después de cocinar, revuelva para que se funda por completo.
- **5. Caramel** (4, 8, 12 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: después de cocinar, revuelva para que se funda por completo.

Modo de Freír con aire

La función de Freír con aire está especialmente diseñada para freír sin aceite. Esta función le permite seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción. Para freír con aire alimentos comunes, seleccione el modo Cocción automática Air Fry en la categoría Más modos. La temperatura va de los 300 °F (149 °C) a los 425 °F (218 °C).

Configuración del Función Air fry (Freír con aire)

1. Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción manual** y ajuste el modo a **Fritura al aire**.
2. Ajuste la temperatura en la pantalla.
3. Configure el tiempo de cocción en la pantalla.
4. Si desea programar un inicio retardado, ajuste la hora de inicio en la pantalla.
5. Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Para detener el modo de Freír con aire

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

Menú de Freír con aire

es-us_main.book.book Page 34 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- Disponga los alimentos de manera uniforme en una sola capa.
- Para obtener mejores resultados, dé vuelta la comida 1 o 2 veces durante la cocción.
- Material del horno: Asadera para freír con aire en el estante en la bandeja de metal
- **Camarones frescos** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Nuggets de pollo congelados** (5 - 10 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 14 - 18
- **Filetes de pollo congelados** (6 - 14 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 20 - 25
- **Alitas de pollo congeladas** (5 - 18 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 21 - 26
- **Churros congelados**(4 - 8 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 375 °F / 10 - 13
- **Papas fritas congeladas** (5 - 10 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Papas fritas caseras** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 17 - 23
- **Gajos de papa caseros** (8 - 16 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 425 °F / 20 - 27
- **Vegetales mixtos** (6 - 12 oz)
  - Ajustar temperatura / Tiempo (minutos): 400 °F / 17 - 23

Modo Broil (Asar)

Esta función le permite dorar los alimentos rápidamente y dejarlos crujientes. No es necesario precalentar.

Configuración de la función Broil (Asar)

1 Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción manual** y ajuste el modo a **Asar**.

2 Configure el tiempo de cocción en la pantalla.

3 Si desea programar un inicio retardado, ajuste la hora de inicio en la pantalla.

4 Pulse **Cuando termine** y seleccione la opción deseada: **Apagar**, o **Mantener caliente**.

5 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Cómo cambiar la configuración de asado

1 Pulse < en la parte central derecha de la pantalla.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Cómo detener el asado

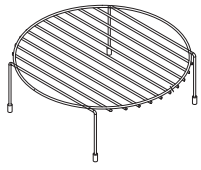
Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Siempre use guantes cuando retire los alimentos y accesorios después de la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

NOTA

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



es-us_main.book.book Page 35 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Modo Convection Bake (Hornear por convección)

Durante el horneado por convección se utiliza un elemento calentador para elevar la temperatura del aire del interior del horno. La temperatura de la cocción por convección oscila entre 100 °F (37 °C) y 450 °F (230 °C). Es mejor precalentar el horno al cocinar por convección.

NOTA

- Reduzca la temperatura del horno unos 25 °F con respecto a las instrucciones de temperatura recomendada en el envase del alimento. El tiempo de horneado puede variar de acuerdo con la condición del alimento o la preferencia individual.

Configuración de la función Convection Bake (Hornear por convección)

1. Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción manual** y ajuste el modo a **Horneado por convección**.
2. Ajuste la temperatura en la pantalla.
3. Configure el tiempo de cocción en la pantalla.
4. Si desea programar un inicio retardado, ajuste la hora de inicio en la pantalla.
5. Pulse **Cuando termine** y seleccione la opción deseada: **Mantener encendido**, **Apagar** o **Mantener caliente**.
6. Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).
7. Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.
8. Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.
9. Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede tocar + **Tiempo de cocción** para continuar con la cocción o tocar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cambio en la configuración de horneado por convección

1. Pulse < en la parte central derecha de la pantalla.
2. Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
3. Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
4. Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

NOTA

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento establecida, suena una melodía. El horno mantiene automáticamente la temperatura durante 30 minutos.
- La temperatura del horno desciende muy rápidamente cuando se abre la puerta; sin embargo, esto no debería evitar que la comida esté completamente cocida durante el tiempo de cocción normal.

Modo Warm (Calentar)

Esta función mantiene una temperatura del horno de menos de 230 °F. No debe utilizarse para recalentar comida fría. Esta función mantiene la comida cocida caliente para servirla por hasta 3 horas después de finalizada su cocción.

Ajuste del Modo Calentar

1. Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción manual** y ajuste el modo a **Calentar**.

es-us_main.book.book Page 36 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Seleccione el nivel de temperatura: **Bajo**, **Media**, o **Alto**.

3 Seleccione el tipo: **Húmedo**, **Crujiente**

4 Configure el tiempo de cocción en la pantalla.

5 Si desea programar un inicio retardado, ajuste la hora de inicio en la pantalla.

6 Pulse **Cuando termine** y seleccione la opción deseada: **Mantener encendido** o **Apagar**.

7 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Cómo cambiar la configuración del modo Calentar

1 Pulse < en la parte central derecha de la pantalla.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener el modo Calentar

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

NOTA

- Esta función está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la utilice para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador se active durante esta función.

Modo Proof (Leudar)

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

Configuración del modo Leudar

1 Pulse **Horno superior**, seleccione **Cocción manual** y ajuste el modo a **Prueba**.

2 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Cómo cambiar la configuración del modo Leudar

1 Pulse < en la parte central derecha de la pantalla.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener el modo Leudar

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

NOTA

- Para evitar que baje la temperatura del horno y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario.
- Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos.
- El modo Proof (Leudar) no funciona si la temperatura del horno es demasiado elevada. Deje que el horno se enfríe antes de usarlo para leudar.

es-us_main.book.book Page 37 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Modo Speed Cook (Cocción rápida)

Esta función usa simultáneamente energía de una luz halógena, calentadores y microondas para posibilitar una rápida cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

- Cuando use esta función, recuerde que el horno, las puertas y los platos se calentarán mucho.
- No use cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar hechos de aluminio, plástico, cera o papel en la cocción rápida.

NOTA

- Solo pueden seleccionarse niveles de potencia del 1 al 4 (del 10 % al 40 %). Cada nivel de potencia suministra potencia de calentamiento y energía de microondas durante un cierto porcentaje del tiempo.

Configuración de la función Speed Convection (Convección rápida)

Use este modo para rostizar carne, pollo y vegetales y para hornear pizza congelada, pasteles, tartas y panes.

1. Pulse **Horno superior** y seleccione **Sensor de velocidad** y **Convección rápida** en la pantalla del modo de cocción.
2. Configure el nivel de potencia en la pantalla.
3. Configure la temperatura. Deslícese por los números en la pantalla, o pulse el ícono del teclado numérico para ingresar los números directamente.
4. Configure el tiempo de cocción. Presione la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para configurar el tiempo de cocción.
5. Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Configuración de la función Speed Broil (Asar rápido)

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

1. Pulse **Horno superior** y seleccione **Sensor de velocidad** y **Asar rápido** en la pantalla del modo de cocción.
2. Configure el nivel de potencia y el tiempo de cocción en la pantalla.
3. Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Cómo cambiar la configuración de Speed Cook (Cocción rápida)

1. Pulse < en la parte central derecha de la pantalla.
2. Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.
3. Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.
4. Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

Modo Auto Cook (Cocción automática)

Use esta función para calentar alimentos comunes preparados para microondas sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. Esta función cuenta con niveles de potencia preestablecidos para 28 alimentos.

Configuración del modo Auto Cook (Cocción automática)

1. Pulse **Horno superior** y seleccione **Autococción** en la pantalla del modo de cocción.
2. Pulse un menú deseado en la pantalla.

es-us_main.book.book Page 38 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

3 Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.

4 Siga las recomendaciones en la pantalla con respecto a los accesorios y la posición del estante.

5 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

Menú de Cocción automática

Consulte la información a continuación para configurar el elemento deseado en el menú y conocer las cantidades recomendadas.

- **1. Bacon** (3-4 o 5-6 tiras)
  - **Utensilio de cocina**: plato o rejilla para tocino aptos para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: para obtener mejores resultados, coloque las fetas de tocino sobre una rejilla apta para microondas. Utilice un plato revestido de papel de cocina si no tiene una rejilla disponible.
- **2. Bagels** (1 o 2-3 bagels)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **3. Papas al horno** (1, 2, 3-4 papas (de 7 a 9 oz c/u))
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: perfore cada papa varias veces con un tenedor.
- **4. Brownies** (8" X 8", 9" X 13")
  - **Utensilio de cocina**: utensilio de cocina apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: rocíe el recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas con aerosol de cocina. Vierta la masa en el recipiente para hornear, distribuyéndola de manera uniforme. Después de la cocción, deje reposar unos minutos.
- **5. Cod Fillets** (1 lb)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **6. Corn Dog** (1-2, 3-4)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **7. Fresh Vegetable** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Utensilio de cocina**: recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: agregue agua según la cantidad (4-12 oz: añada 2 cdas. de agua, 13-20 oz: añada 4 cdas. de agua). Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
- **8. Chicken Nuggets (congelado)** (1-2, 3-4 porciones (3.5 oz/100 g por porción))
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **9. Alitas de pollo congeladas** (1-2, 3-4 porciones (3.5 oz/100 g por porción))
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **10. Fries (congelado)** (1-2, 3-4 porciones (3.5 oz/100 g por porción))
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **11. Pizza (congelado)** (Individual: 6", Regular: 12")
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **12. Pretzels suaves congelados** (1, 2, 3-4 pretzels)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
- **13. Verdura congelada** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: agregue agua según la cantidad (4-12 oz: añada 2 cdas. de agua, 13-20 oz: añada 4 cdas. de agua). Cubra con papel

es-us_main.book.book Page 39 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

film que permita la ventilación. Después de la cocción, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.

- **14. Garlic Bread (congelado)** (1-2, 3-4, 5-6 piezas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: congelado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **15. Hamburger**, 1/2" de espesor (2, 3-4, 5-6 hamburguesas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **16. Lamb Chops**, 1/2" de espesor (6-7 oz) (1, 2, 3-4 chuletas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **17. Meat Loaf** (9" X 5")
  - **Utensilio de cocina**: recipiente para hornear de silicona o vidrio apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Ingredientes**:

    Carne picada: 28 oz/800 g, huevo (refrigerado): 4 oz/115 g, sal: 1/2 cda./2 g
  - **Instrucciones**: coloque la mezcla de carne en un recipiente para hornear de 9″ x 5″ de silicona o vidrio apto para microondas.
- **18. Nachos** (1-3, 4-6 porciones (8 c/u / 1 porción))
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
- **19. Oatmeal** (1, 2 porciones)
  - **Utensilio de cocina**: bol grande apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Ingredientes**:

    1 porción: 1/2 taza (40 g) de avena, 1 taza (230 g) de agua o leche, una pizca de sal (opcional)

    2 porciones: 1 taza (80 g) de avena, 1 1/2 taza (345 g) de agua o leche, 1/8 cda. de sal (opcional)
  - **Instrucciones**: mezcle agua o leche, sal y avena en un bol grande apto para microondas. Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **20. Chuletas de cerdo**, 1/2" de espesor (1, 2, 3-4 chuletas)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **21. Quinoa** (1, 2 porciones generosas)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Ingredientes**:

    1 porción: 1/2 taza (40 g) de quinoa, 1 taza (230 g) de agua o leche, una pizca de sal (opcional)

    2 porciones: 1 taza (80 g) de quinoa, 1 1/2 taza (345 g) de agua o leche, 1/8 cda. de sal (opcional)
  - **Instrucciones**: mezcle agua o leche, sal y quinoa en un bol grande apto para microondas. Cubra con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **22. Chuletón de ternera**, 1" de espesor (14-15 oz) (1, 2 bistecs)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **23. Arroz** (1/2, 1 taza)
  - **Utensilio de cocina**: bol grande y profundo apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Ingredientes**:

    Arroz: 1/2 taza (96 g), 1 taza (192 g)

    Agua: 1 taza (230 g), 2 tazas (460 g)

    Sal: opcional
  - **Instrucciones**: cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar de 5 a 10 minutos.
- **24. Filete de salmón**, 1" de espesor (1, 2, 3-4 filetes)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.

es-us_main.book.book Page 40 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- **25. Salchicha** (1-6 , 7-14 ristras)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: dé vuelta los alimentos cuando suene el pitido.
- **26. Bistec de sirloin**, 1" de espesor (18-21 oz) (1, 2 bistecs)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **27. Solomillo** (3/4 , 1 1/2 lb)
  - **Utensilio de cocina**: bandeja de metal
  - **Temperatura del alimento**: refrigerado
  - **Instrucciones**: pinte con aceite y condimente con sal y pimienta. Dé vuelta la comida cuando suene un pitido.
- **28. Verdura enlatada** (4-6, 7-9, 10-12, 13-15, 16-20 oz)
  - **Utensilio de cocina**: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - **Temperatura del alimento**: ambiente
  - **Instrucciones**: vierta los vegetales de la lata a un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

⚠ ADVERTENCIA

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

Modo Sensor Cook (Cocción por sensor)

Use Sensor Cook (Cocción por sensor) para calentar alimentos comunes preparados para microondas sin necesidad de programar los tiempos de cocción ni niveles de potencia. El Sensor Cook (Cocción por sensor) tiene programas preestablecidos para 9 categorías de alimentos. Consulte el menú del Sensor Cook (Cocción por sensor) para obtener más información.

Características

Esta función se usa para recalentar alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno determina el tiempo de cocción necesario para cada alimento de manera automática. Cuando el sensor interno detecte una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, le indicará al horno por cuánto tiempo más seguir calentando.

La pantalla muestra el tiempo de calentamiento restante. Para obtener los mejores resultados al cocinar con el sensor, siga estas recomendaciones.

- Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben estar a una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja de vidrio y el exterior del recipiente deben estar secos para garantizar los mejores resultados de cocción.
- Los alimentos siempre deben estar ligeramente cubiertos con una tapa, papel encerado o papel film aptos para microondas.
- No abra la puerta durante el tiempo de activación del sensor. Cuando finalice este tiempo, el horno emitirá pitidos y aparecerá el tiempo de cocción restante en la ventana de la pantalla. En este momento, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar el alimento.

Las cubiertas y los recipientes apropiados ayudan a garantizar buenos resultados al cocinar con el sensor.

- Siempre use recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o papel film que permitan la ventilación.
- Nunca use cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que el vapor escape y ocasionar que el alimento se cocine de más.
- Haga coincidir la cantidad con el tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener los mejores resultados.
- Asegúrese de que el exterior del recipiente para cocinar y el interior del horno superior estén secos antes de colocar el alimento en el horno. Las gotas de humedad que se transforman en vapor pueden engañar al sensor.

Configuración de la función Sensor Cook

1. Pulse **Horno superior** y seleccione **Sensor de cocción** en la pantalla del modo de cocción.
2. Seleccione la categoría de alimento deseada.
3. Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

es-us_main.book.book Page 41 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

4 Cuando finaliza el tiempo de cocción, suena una melodía.

Para detener la cocción

Pulse **Detener** en la pantalla y luego pulse **Detener**.

Menú del Sensor Cook (Cocción por sensor)

Consulte la información a continuación para configurar el elemento deseado en el menú y conocer las cantidades recomendadas.

- **1. Bebida** (1 - 2 tazas†)
  - Utensilio de cocina: tazón o taza aptos para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: ambiente
  - Instrucciones: use un tazón o una taza aptos para microondas sin cubrir. Luego de cocinar, revuelva para que se termine de calentar.

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado. La bebida estará muy caliente. A veces, los líquidos que se calientan en recipientes cilíndricos pueden salpicar de manera inesperada cuando se mueve la taza.

- **2. Guiso** (10-20 oz)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **3. Pollo** (16-20 oz)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **4. Pasta** (1/2-2 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado (precocido)
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **5. Pizza** (1-3 porciones)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: esta función es para recalentar restos de pizza. Use un plato apto para microondas sin cubrir.
- **6. Plate of food** (1 ración)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un plato apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **7. Arroz** (1/2-2 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado (precocido)
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **8. Sopa** (1-4 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: ambiente
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
- **9. Vegetable** (1-4 tazas†)
  - Utensilio de cocina: bol apto para microondas sobre la bandeja de vidrio
  - Temperatura del alimento: refrigerado
  - Instrucciones: use un bol apto para microondas. Cubra el recipiente con papel film que permita la ventilación. Después de la cocción, deje reposar durante 3 minutos.

⚠ ADVERTENCIA

- Manipule el recipiente con cuidado. Cuando se calientan líquidos con microondas puede producirse una ebullición tardía. Por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.

† 8 oz (240 ml) por taza

es-us_main.book.book Page 42 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Funcionamiento del horno inferior

Antes de usar el horno

NOTA

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

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 resistentes del horno y estante desplazable

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Reposicione los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- No coloque objetos que pesen más de 33 lb (15 kg) sobre los estantes. No coloque objetos pesados en las esquinas de los estantes. De lo contrario, podrían dañarse.
- Al usar la función Recomendación de menú, no coloque el estante desplazable en la primera o la segunda posición de estantes desde la base.

Extracción de los estantes

1. Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del estante y tire de él hacia afuera.

Cómo volver a colocar de los estantes

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

Uso de los estantes deslizantes del horno

Los estantes deslizantes se deslizan hacia adentro y hacia afuera en un marco. Esto mantiene los utensilios de cocina pesados nivelados y evita que se deslicen hacia adelante cuando el estante está completamente extendida.

⚠ PRECAUCIÓN

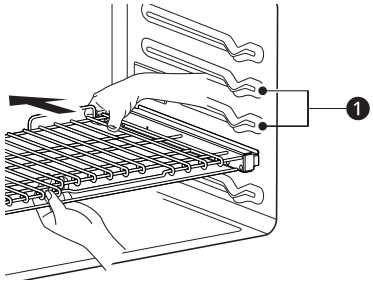
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre la parte inferior del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar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

es-us_main.book.book Page 43 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Instalación de los estantes deslizantes

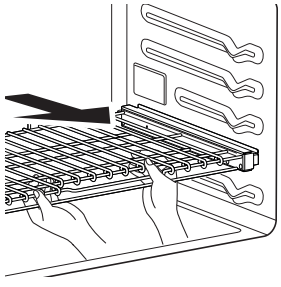
1 Comience con el estante en la posición cerrada. Sostenga el estante con una mano en el centro de la parte delantera y la otra mano en la esquina posterior derecha.

2 Inserte con cuidado el estante entre las guías del estante, y deslícelo hacia atrás hasta que el estante quede en su lugar.



❶ Guías de estante

3 Una vez que el estante esté bien colocado en la parte posterior, tire de todo el estante hacia adelante hasta que el estante encaje en su lugar.

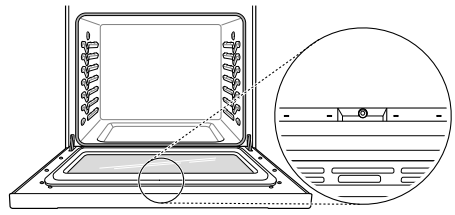


Extracción de los estantes deslizantes

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 Después de desenganchar el tope del estante, levante la parte posterior del estante y tire del estante y el marco hacia afuera entre las guías del estante.

Cámara



Antes de usar la cámara

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras u otras lesiones, asegúrese de que el horno y la puerta del horno estén fríos previo a limpiarlos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Esto podría provocar que el reconocimiento de la cámara no funcione adecuadamente.

NOTA

- Antes de usar la función de la cámara, limpie el cristal de la puerta del horno.
- Si el cristal de la puerta del horno está sucio, ejecute la función Self Clean (Autolimpieza).
- La función de la cámara no funciona cuando el horno está en modo de limpieza.
- El LED de la puerta permanece encendido mientras funciona la función de la cámara.

Recomendación de menú

La cámara del horno puede reconocer los alimentos y recomendar técnicas, tiempos de cocción y temperaturas. Si la función de la cámara y la función de Recomendación de menú están activadas, el horno muestra recomendaciones automáticamente cuando coloca alimentos en el horno y cierra la puerta.

Uso de Recomendación de menú

1 Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.

es-us_main.book.book Page 44 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Una vez que la cámara reconoce el elemento, la pantalla muestra las opciones recomendadas.

3 Seleccione una categoría para filtrar las opciones.

4 Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.

5 Siga las recomendaciones en la pantalla con respecto a los accesorios y la posición del estante.

NOTA

- Una vez que la cámara reconozca el alimento, siga la Guía de cocción automática para obtener más detalles.
- Si la cámara no reconoce los alimentos, siga las instrucciones del menú de configuración de la cámara en el horno.
  - Coloque la comida en el centro del estante sobre los accesorios proporcionados.
  - Limpie el cristal de la puerta del horno alrededor de la cámara si está sucio.
  - Si el problema de coincidencia del menú persiste, verifique los menús disponibles en Cocción automática.
- La función de Recomendación de menú no funciona si el horno está en algún modo de cocción o modo de limpieza.
- La tasa de reconocimiento puede verse afectada por el recipiente y los accesorios utilizados. Para obtener los mejores resultados, utilice los accesorios proporcionados por LG.
- La tasa de reconocimiento se ve afectada por el tamaño, la forma y el estado de los alimentos antes de cocinarlos. Para obtener los mejores resultados, siga la Guía de cocción automática.

RealTime View (Visión en vivo)

Vea video del interior del horno mientras cocina utilizando la aplicación **LG ThinQ**. También puede tomar fotos. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y a la aplicación **LG ThinQ** para utilizar la función RealTime View.

Uso de RealTime View (Visión en vivo)

1 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** en un teléfono inteligente.

2 Seleccione el horno conectado que desea hacer funcionar.

3 Pulse "**RealTime View**".

4 Toque el icono ⓟ de la pantalla.

5 Si la aplicación está conectada al horno, se puede ver el interior del producto en un teléfono inteligente.

NOTA

- Si el interior del producto no queda claramente visible a través de la cámara, limpie el cristal de la puerta del horno cerca de la lente de la cámara.
- Si el Wi-Fi no está conectado, es posible que se apliquen cargos por datos.
- Si la señal de red no es lo suficientemente fuerte, el video podría mostrarse con retraso.
- Usted podría aparecer en la pantalla si usa el horno durante el monitoreo.
- Puede monitorear el horno en tiempo real, incluso cuando la pantalla LCD está apagada en el modo de espera.
- Si el horno está vacío o la comida no se coloca adecuadamente, es posible que la pantalla de la aplicación no se muestre claramente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.

Grabación de cocción

La cámara puede grabar el proceso de cocción y hacer un video de lapso de tiempo. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y a la aplicación **LG ThinQ** para utilizar la función Grabación de cocción.

Uso de Grabación de cocción

1 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** en un teléfono inteligente.

es-us_main.book.book Page 45 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Seleccione el horno conectado que desea hacer funcionar.

3 Active la función Grabación de coccion.

4 Seleccione el tiempo deseado del video: 5 segundos, 10 segundos o 20 segundos.

5 Cocine mientras el horno está conectado al Wi-Fi.

6 Luego del fin de la cocción, se guarda el video de lapso de tiempo.

NOTA

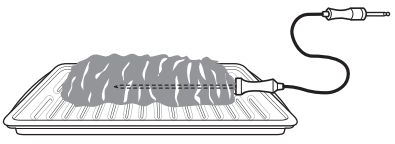
- Si la conexión Wi-Fi del producto es inestable, la cámara podría no funcionar correctamente.
- Se realizarán capturas pasados al menos 4 minutos desde el inicio de la cocción. Los videos se almacenan por 72 horas, y se pueden almacenar hasta 10 videos a la vez.
- Los videos se almacenan en la app **LG ThinQ**. Se pueden guardar en el álbum o compartidos del teléfono inteligente.

Meat Probe (Sonda para carne)

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. Está disponible durante las funciones de Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección, Rostizar con aire o algunos menús de Cocción automática. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno al 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.

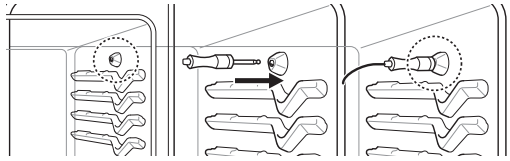
Ajuste de la función Sonda para carne

1 Inserte la sonda en la carne.



2 Enchufe la sonda para carne al conector hembra.

- **Sonda conectada** aparece en la pantalla y el ícono de sonda aparece en la parte superior de la pantalla.



Uso de la función Sonda para Carne al cocinar

1 Seleccione el modo de cocción. La sonda está disponible con **Hornear**, **Horneado por convección**, **Asado por convección** y **Asado al aire**.

2 Pulse **Sonda** para establecer la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También se puede utilizar el icono del teclado numérico para establecer la temperatura de cocción directamente.

3 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

4 Presione el botón **Iniciar**.

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

NOTA

- La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (30 °C) y 210 °F (95 °C). La pantalla muestra la temperatura modificada de la sonda. Cuando se alcanza la temperatura configurada de la sonda, el horno se apaga automáticamente.

es-us_main.book.book Page 46 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

NOTA

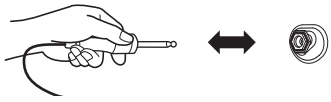
- Para evitar la rotura de la sonda, asegúrese de que los alimentos estén descongelados completamente antes de insertarla.

NOTA IMPORTANTE

Pulse el botón **Detener** si desea cancelar la cocción con sonda en cualquier momento. Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarle la sonda.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno al retirar la sonda de temperatura. No toque el asador. Si no se cumple con 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.
- No tire del cable para quitar la sonda. Al insertar o retirar la sonda, sostenga el cabezal de la sonda, no el cable.



Bake (Hornear)

La función 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) a 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada 350 °F (175 °C). Con este modo también se puede utilizar la sonda para carne.

Ajuste de la función Hornear

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Hornear** (Hornear).

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.

4 Pulse **Temperatura** para establecer la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También se puede utilizar el icono del teclado numérico para establecer la temperatura de cocción directamente.

5 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

6 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

7 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

8 Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.

9 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

10 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

es-us_main.book.book Page 47 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

Moldes para hornear

- Al hornear en modos **Hornear**, use moldes para hornear con un metal oscuro o una superficie recubierta.
- Al hornear con **Horneado por convección**, también puede usar moldes para hornear con una superficie metálica brillante.
- Coloque siempre moldes para tartas en el centro de la bandeja o el estante del horno.
- Cuando se hornea con **Hornear**, puede colocar dos moldes para hornear lado a lado en el horno por un tiempo de horneado que sea solo ligeramente más largo.

NOTA

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

Consejos para el horneado

Resultados de horneado	Causa posible	Solución
La base del pastel es demasiado ligera	Posición incorrecta del estante del horno	Utilice un molde de horneado oscuro o coloque el pastel un estante más abajo.
El pastel se desmorona (se vuelve grumoso, empapado)	Temperatura del horno demasiado alta	Ajuste la temperatura ligeramente más baja.
	Tiempo de horneado demasiado corto	Establezca un tiempo de horneado más largo. El tiempo de horneado no puede reducirse ajustando una temperatura más alta.
	La mezcla contiene demasiado líquido	Utilice menos líquido. Siga las instrucciones sobre los tiempos de amasado, especialmente cuando utilice aparatos de cocina.
Los pasteles están demasiado secos	Temperatura del horno demasiado baja	La próxima vez ajuste una temperatura ligeramente más alta.
	Tiempo de horneado demasiado largo	Fije un tiempo de horneado ligeramente más corto.
Los pasteles se doran de forma desigual	Temperatura del horno demasiado alta y tiempo de horneado demasiado corto	Fije una temperatura de horneado ligeramente más baja y un tiempo de horneado ligeramente más largo.
	La mezcla se distribuye de forma desigual	Distribuya la mezcla uniformemente por la bandeja/ molde de horneado.
Tiempo de horneado demasiado largo	Temperatura demasiado baja	La próxima vez ajuste una temperatura ligeramente más alta.

es-us_main.book.book Page 48 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

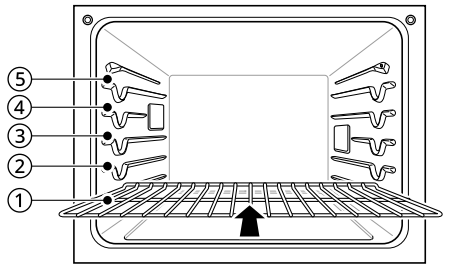
Guía de recomendaciones para hornear

Colocación de estantes y bandejas

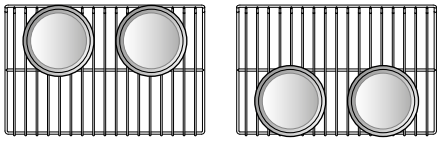
Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas para hornear están centradas en el horno todo lo posible. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones que se muestran.

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.

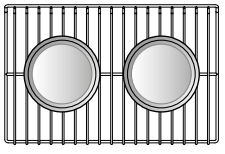
Si cocina con más de una bandeja, colóquelas de manera que cada una tenga al menos entre 1" (25 mm) y 1 1/2" (38 mm) de espacio para que pase el aire alrededor.



Posición del estante múltiple



Posición del estante individual



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
Cazuelas	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.

Hornear y rostizar 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.

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.

Ajuste del modo de Hornear y rostizar por convección

1. Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2. Pulse "**Cocción manual**" (Cocción manual) y seleccione **Horneado por convección** Horneado por convección) o **Asado por convección** (Asado por convección).

es-us_main.book.book Page 49 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.

4 Pulse **Temperatura** para establecer la temperatura de cocción deseada. Para ajustar la temperatura, pulse los botones +/-, pulse la barra o arrastre la barra.
También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

5 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

6 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

7 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

8 Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.

9 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

10 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

NOTA

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente luego de 12 horas.
- Los elementos calefactores y el ventilador se apagan si se abre la puerta. Se vuelven a encender después de cerrar la puerta.
- El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección 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 hornear por convección.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

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

es-us_main.book.book Page 50 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.

- Si usa el Horneado por convección, coloque los estantes del horno en las posiciones sugeridas en las tablas que se muestran en este manual.
- La cocción con varios estantes puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción de algunos alimentos.

Consejos para asar por convección

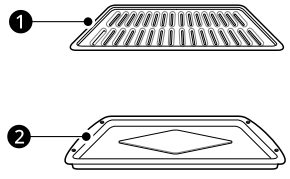
La función de rostizado por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos, y sella los jugos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

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

1 Coloque el estante del horno en la posición recomendada.

2 Coloque la rejilla en la asadera.

3 Coloque la asadera en el estante del horno.



❶ Rejilla

❷ Asadera

⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra el estante de rostizado con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos (con la grasa hacia arriba) en el estante de rostizado.
- La presión del botón **POWER** durante la cocción elimina todos los ajustes.

Broil (Asar)

La función Asar utiliza calor intenso del elemento calentador superior para cocinar los alimentos. La función Asar funciona mejor cuando se asan cortes de carne tiernos, pescado y vegetales cortados finos.

Algunos modelos pueden incluir un asador híbrido compuesto por un asador interior que utiliza un elemento calentador de carbón que proporciona calor instantáneo y un elemento asador exterior tradicional. Durante el funcionamiento normal del asador, cualquiera de los elementos se puede apagar de forma intermitente.

⚠ PRECAUCIÓN

- No cubra el estante del horno con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Si se produce un incendio en el horno, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, eche bicarbonato sódico al fuego o utilice un extintor.
- NO eche agua ni harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que un incendio provocado 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 palabra **Cierre la puerta para iniciar la cocción** 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 cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Configuración del modo Asar

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

es-us_main.book.book Page 51 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Asar** (Hornear).

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.

4 Pulse **Temperatura** y seleccione la temperatura de cocción deseada: **Bajo** (Baja), o **Alto** (Alta).

5 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

6 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

7 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

8 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

9 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

NOTA

- Si el tiempo de cocción no está configurado, el horno se apaga automáticamente después de 3 horas.
- Los elementos calefactores y el ventilador se apagan si se abre la puerta. Se vuelven a encender después de cerrar la puerta.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

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.

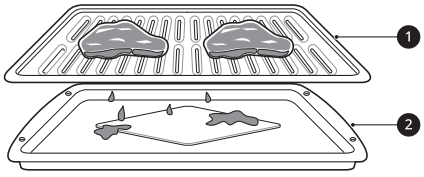
es-us_main.book.book Page 52 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- Evite los adobos grasos y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo presente. Si desea utilizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- Si experimenta demasiado humo con algún alimento, considere lo siguiente:
  - Bajar el asador a la configuración **Bajo**.
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Utilice la configuración **Alto** de asar para lograr el nivel de dorado que desee y luego cambie a la configuración **Bajo** de asar o cambie a la función Medium de asar.
- Como regla general, los cortes de carne y pescado más grasos producirán más humo que los más magros.
- Siga las indicaciones de la sección **Guía recomendada para asar** siempre que sea posible.

Guía de recomendaciones para asar

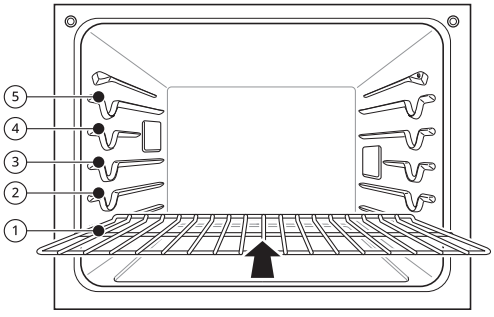
El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

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



❶ Rejilla

❷ Asadera



Comida	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Carne vacuna molida	1 lb (9 hamburguesas) de 1/2 a 3/4" de espesor	⑤	4-6	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.

es-us_main.book.book Page 53 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Bistecs de carne vacuna	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb	Poco cocidos	④	6	2-3	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
		Término medio	④	7	2-3	
		Bien cocidos	④	8	3-4	
	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	Poco cocidos	④	10	4-6	
		Término medio	④	12	6-8	
		Bien cocidos	④	14	8-10	
Pollo	1 entero, 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo		③	20	6-8	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
	2 pechugas		③	20	6-10	
Colas de langostas	2–4 de 10 a 12 oz cada una		③	12-14	No las gire.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y en la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" 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	

es-us_main.book.book Page 54 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Comida	Cantidad y/o espesor		Posición del estante	Tiempo en el primer lado (min)	Tiempo en el segundo lado (min)	Comentarios
Chuletas de cordero	2 (1" de espesor) de alrededor de 10 a 12 oz	Término medio	④	6	4-6	Corte la grasa.
		Bien cocidos	④	8	7-9	
	2 (1 $^{1}/_{2}$" de espesor) de alrededor de 1 lb	Término medio	④	11	9	
		Bien cocidos	④	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor)		④ o ⑤	8	3-4	Engrase la bandeja. Pincele los filetes con mantequilla derretida.
	4 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb		④ o ⑤	9	4-6	

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

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados 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)
  - 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 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-us_main.book.book Page 55 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- 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.

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

Freír con aire

Esta función aumenta automáticamente la temperatura ingresada a 45 °F (25 °C) para un desempeño óptimo cuando se usa Freír con aire.

Es posible programar el modo de Air Fry (Freír con aire) en el horno inferior a cualquier temperatura entre 300 °F (150 °C) y 500 °F (260 °C). La temperatura predeterminada es 400 °F (205 °C).

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

Ajuste del modo Freír con aire

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Fritura al aire** (Hornear).

3 Pulse el número 3 o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y ajuste la temperatura de cocción deseada tocando los botones +/- o tocando o arrastrando la barra. También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

8 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Pulse < en la parte central de la pantalla.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

es-us_main.book.book Page 56 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

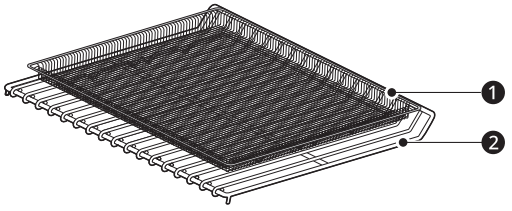
2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

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)

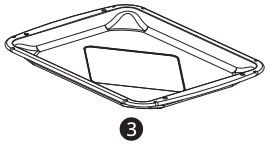
- Para obtener mejores resultados, utilice el estante para Air Fry.
  - La sección de la malla de la bandeja para freír con aire se puede limpiar en lavavajillas.



❶ Bandeja para freír con aire

❷ Estante resistente

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

es-us_main.book.book Page 57 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- 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 (**EasyClean** o **SelfClean**) con regularidad, según la frecuencia y el tipo de alimentos que cocina con **Fritura al aire**.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario para ayudar a mantener la temperatura del horno, evitar la pérdida de calor y ahorrar energía.
- Freír con aire piezas de pollo frescas, como alitas o muslos, sin piel, puede producir humo ya que la grasa se derrite a altas temperaturas. Si el humo es excesivo, use el modo de asado por convección en lugar del modo Freír con aire.

Guía para freír con aire recomendada

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

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

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
PAPAS congeladas					
Papas fritas congeladas (Shoestring)	20	425	③	15-25	
Papas fritas congeladas (Corte ondulado, 10 x 10 mm)	35	400	③	18-28	
Batatas fritas congeladas	25	400	③	15-25	
Tater Tots congeladas	50	425	③	18-28	
Hash Browns congeladas	40	425	③	18-28	
PAPAS frescas/caseras					
Papas fritas caseras (10 x 10 mm)	25	425	③	20-30	Corte las papas y 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	

es-us_main.book.book Page 58 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Puntos recomendados	Cantidad (onzas)	Temp. (°F)	Posición del estante	Hora	Guía
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.

Rostizar con aire

El rostizado con aire es una forma rápida y práctica de asar sin necesidad de precalentamiento.

El modo Asado con aire puede programarse para cocinar a cualquier temperatura, desde 300 °F (150 °C) a 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 400 °F (205 °C). Este modo permite el uso de la sonda para carne.

Ajuste del modo Rostizar con aire

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Asado al aire** (Hornear).

es-us_main.book.book Page 59 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

8 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

Pizza

Este sistema está diseñado para brindar un desempeño de cocción óptimo para pizzas al seleccionar automáticamente una combinación de los sistemas de calentamiento para asar y hornear.

Configuración del modo Pizza

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Pizza** (Hornear).

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción.

4 Pulse **Temperatura** para establecer la temperatura de cocción deseada. Para ajustar la temperatura, pulse los botones +/-, pulse la barra o arrastre la barra.
También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

es-us_main.book.book Page 60 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

5 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

6 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

7 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

8 Suena un timbre cuando finaliza el precalentamiento.

9 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

10 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

NOTA

- El precalentamiento es necesario para obtener mejores resultados de cocción.
- Coloque los alimentos en el horno luego del precalentamiento.
- Gire las pizzas congeladas a mitad de cocción. Prolongue el tiempo de cocción según sea necesario para lograr el nivel de cocción deseado.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

2 Aparece una notificación emergente en la pantalla. Pulse **Detener** (Detener).

Frozen Meal (Comida congelada)

La función Comida congelada está especialmente diseñada para cocinar comidas preparadas congeladas.

Cuando se usa el modo Frozen Meal (Comida congelada), no se requiere precalentamiento.

Ajuste del modo Comida congelada

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Comida congelada** (Hornear).

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

es-us_main.book.book Page 61 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

8 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.
- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

2 Pulse **Detener** en el elemento emergente.

Calentar

Esta función mantendrá una temperatura del horno inferior a 200 °F (93 °C). Mantendrá los alimentos calientes para su servicio hasta 3 horas luego de que la cocción finalice.

Ajuste del Modo Calentar

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Calentar** (Hornear).

3 Seleccione la temperatura deseada: **Bajo**, **Media**, o **Alto**.

4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** o **Iniciar a** para configurar el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.
- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.

es-us_main.book.book Page 62 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

7 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar la cocción.

Cambiar los ajustes de Calentamiento

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener el Calentamiento

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

2 Aparece una notificación emergente en la pantalla. Pulse **Detener** (Detener).

NOTA

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

Proof (Leudar)

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

Configuración del modo Leudar

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Prueba** (Hornear).

3 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** o **Iniciar a** para configurar el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción. También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

4 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.

5 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

6 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar la cocción.

Modificación de los ajustes de fermentación

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener Leudar

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

es-us_main.book.book Page 63 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Aparece una notificación emergente en la pantalla. Pulse **Detener** (Detener).

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 Calentar para mantener calientes los alimentos. La función Leudar no funciona si la temperatura es inferior a 125 °F. La pantalla mostrará la palabra "**El horno está demasiado caliente. Inténtelo de nuevo después de que se enfríe.**".
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.
- La función de prueba proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de prueba y, por lo tanto, no tiene un ajuste de temperatura.
- Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con una envoltura de plástico. (Es posible que sea necesario anclar el plástico debajo del recipiente para que el ventilador del horno no se apague).

Recalentamiento crujiente

Crispy Reheat es una nueva función de cocción que restaura la textura de los alimentos que se han humedecido y ablandado perdiendo su textura crujiente.

Activación del modo Crispy Reheat

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción manual** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Recalentar crujiente** (Hornear).

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y establezca la temperatura de cocción deseada pulsando los botones +/-, pulsando la barra o arrastrando la barra. También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener caliente**: Mantiene los alimentos calientes tras la cocción.
- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

8 Pulse **LISTO** para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede pulsar **+ Tiempo de cocción** (Prolongar el tiempo de cocción) para continuar con la cocción o pulsar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cambiar los ajustes de Cocción

1 Pulse < en la parte media derecha de la pantalla de inicio.

es-us_main.book.book Page 64 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción

1 Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

2 Aparece una notificación emergente en la pantalla. Pulse **Detener** (Detener).

Función Steam (Vapor)

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

El horno inferior ofrece 3 métodos de cocción al vapor: **Vapor Combinado**, **Cocción al vacío** y **Vapor-Recalentar**.

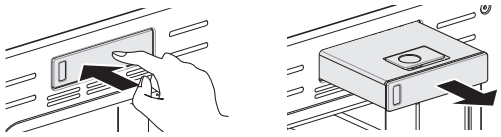
⚠ PRECAUCIÓN

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

Cómo usar el tanque del alimentador de vapor

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

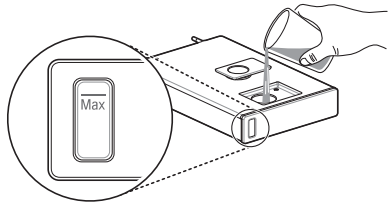
1 Empuje suavemente el frente del tanque del alimentador de vapor para deslizarlo hacia afuera.



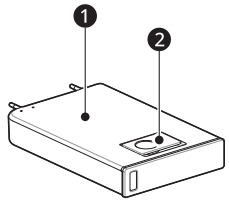
2 Extraiga el tanque y colóquelo sobre una superficie plana.

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

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



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



❶ Cubierta del tanque

❷ Tapa de llenado

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del tanque del alimentador de vapor y la tapa de llenado estén cerradas antes de colocar el tanque en el horno.
- Use solamente agua potable.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con ningún líquido o mezcla que no sea agua.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con agua caliente.

es-us_main.book.book Page 65 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- Llene el tanque del alimentador de vapor hasta la línea indicada en el frente.
- No incline el tanque del alimentador de vapor mientras está lleno.
- Descarte cualquier agua sobrante y limpie el tanque del alimentador de vapor después de cocinar.
- Utilice el tanque del alimentador de vapor solo para su uso previsto que es el de proporcionar agua para la cocción al vapor.
- Controle el nivel del agua en el tanque y rellene cuando sea necesario para la cocción al vapor. Utilice guantes para horno para evitar quemaduras al manipular el tanque caliente.

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

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

Sous vide (Cocción al vacío)

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

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la función de cocción al vacío.

Consulte la guía de cocción para conocer las configuraciones de cocción al vacío recomendadas.

Beneficios de la cocción al vacío

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

- **Más saludable**

  En comparación con otros métodos de cocción, la cocción al vacío retiene la mayoría de los nutrientes originales de los alimentos.
- **Seguro y conveniente**

  Los tiempos de cocción prolongados que se utilizan en la cocción al vacío permiten pasteurizar los alimentos. Debido a que los alimentos se envasan al vacío antes de cocinarlos, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente y luego guardar fácilmente después de la cocción.
- **Resultados crujientes y húmedos**

  El control fino de la temperatura de la cocción al vacío es una excelente manera de lograr la textura perfecta al cocinar carne y aves. Las bajas temperaturas que se emplean en esta cocción retienen más humedad en los alimentos que los métodos de cocción convencionales. Después de cocinar, un último dorado en una sartén agrega el perfecto acabado crujiente.

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 resistente en la posición ② y coloque la bolsa sellada con los alimentos sobre ella.

3 Pulse **HORNO INFERIOR** y seleccione **Cocción al vapor** en la pantalla del modo de cocción.

4 Pulse **Cocción al vacío** en la pantalla.

5 Seleccione la temperatura deseada.

6 Si lo desea, puede desplazarse para ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retrasado. Pulse la tecla de flecha en el lado derecho de la pantalla para ver la configuración de la hora de inicio retrasado.

7 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

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

Cómo cambiar la configuración de cocción al vacío

1 Pulse < en la parte central de la pantalla.

es-us_main.book.book Page 66 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener el modo Cocción al vacío

Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

Pulse **Detener** en el elemento emergente.

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, peso, 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	Max
Bistec de res	1" de espesor 14.1-17.6 onzas	135	2 horas	2.5 horas	-
Pechugas de pollo	4.2-5.3 onzas	149	-	2 horas	-
Salmón	1" de espesor 7 onzas	140	-	2 horas	3 horas
Espárragos	2.8 onzas (6 c/u) 5.6 onzas (12 c/u)	185	-	45 min.	-

- Cocine durante 30 min. o 1 hora más si utiliza carnes de un espesor superior a 1".
- Si utiliza cortes de carne más grandes, trócelos para que coincidan con el peso recomendado. Tenga cuidado de no colocar los trozos de carne demasiado juntos.

Vapor combo

El modo Vapor combo calienta los alimentos gradualmente, usando tanto los quemadores del horno como el calor húmedo del vapor. El horno se puede programar para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (100 °C) y 550 °F (285 °C). Las opciones de temperatura predeterminadas comienzan a los 350 °F (175 °C).

Configuración de Vapor combo

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción al vapor** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Vapor Combinado** (Hornear).

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y ajuste la temperatura de cocción deseada tocando los botones +/- o tocando o arrastrando la barra.
También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

es-us_main.book.book Page 67 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.
- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

8 Pulse Listo para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede tocar **+ Tiempo de cocción** para seguir cocinando o tocar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

NOTA

- Al iniciarse la cocción **Vapor Combinado**, aparece un indicador en la pantalla que muestra el estado de la función de vapor.
- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo **Vapor Combinado**. Si el tanque se queda sin agua durante la cocción se emitirá una alarma y aparecerá una ventana emergente en la pantalla. El horno sigue cocinando sin vapor.
- Recuerde desagotar el tanque del alimentador de vapor después del uso.
- Es posible que, cuando aumente la temperatura del horno, no sea visible el vapor.
- Es normal escuchar un sonido de agua hirviendo desde el generador de vapor mientras se ejecutan las funciones de vapor.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

1 Pulse < en la parte central de la pantalla.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción a vapor

Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

Pulse **Detener** en el elemento emergente.

Vapor-Recalentar

Configuración del recalentamiento por vapor.

1 Pulse **HORNO INFERIOR** en la pantalla del modo de cocción.

2 Pulse **Cocción al vapor** (Cocción manual) y desplácese para seleccionar **Vapor-Recalentar** (Hornear).

3 Pulse < o arrastre la tarjeta de opciones para establecer las opciones de cocción. Pulse **Temperatura** y ajuste la temperatura de cocción deseada tocando los botones +/- o tocando o arrastrando la barra.
También se puede usar el ícono del teclado numérico para ajustar la temperatura de cocción directamente.

4 Si lo desea, pulse **Tiempo de cocción** (Tiempo de cocción) o **Iniciar a** para establecer el tiempo de cocción o la hora de inicio de cocción.
También puede usar el ícono del teclado numérico para configurar el tiempo de cocción directamente.

5 Pulse **Cuando termine** (Al finalizar) para añadir una función una vez completada la cocción.

- **Mantener encendido**: Se conserva el modo de cocción seleccionado previamente tras haberse completado la cocción.

es-us_main.book.book Page 68 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- **Apagar**: Se apaga automáticamente una vez completada la cocción, sin ninguna función adicional de funcionamiento.

6 Tras seleccionar la configuración de cocción deseada, pulse **Iniciar** (Inicio) en la parte inferior derecha para comenzar la cocción.

7 Transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un timbre y aparece una notificación en la pantalla.

8 Pulse Listo para finalizar la cocción. Si fuera necesario, puede tocar **+ Tiempo de cocción** para seguir cocinando o tocar **Mantener caliente** para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

1 Pulse < en la parte central de la pantalla.

2 Pulse la opción que desee cambiar para realizar los ajustes deseados.

3 Pulse **Aplicar** en la parte inferior derecha para aplicar los ajustes modificados a sus recetas.

4 Pulse > para volver a la pantalla anterior sin hacer cambios.

Para detener la cocción a vapor

Pulse **Detener** en la parte inferior derecha de la pantalla.

- Aparece una notificación emergente en la pantalla.

Pulse **Detener** en el elemento emergente.

Cocción automática

La función Cocción automática proporciona orientación para cocinar alimentos o platos con los que quizás no esté familiarizado. Contiene programas preestablecidos para cocinar muchos alimentos populares, con información sobre el precalentamiento recomendado, los accesorios y la posición del estante para obtener resultados óptimos.

Ajuste del modo de cocción automática

1 Pulse **HORNO INFERIOR** y seleccione **Autococción** en la pantalla del modo de cocción.

2 Seleccione una categoría para filtrar las opciones.

3 Desplácese o toque las letras para buscar y seleccionar un elemento.

4 Siga las recomendaciones en la pantalla con respecto a los accesorios y la posición del estante.

5 Pulse **Iniciar** en la parte inferior derecha para iniciar la cocción.

es-us_main.book.book Page 69 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Guía de cocción automática

- Precaliente el horno primero para la mayoría de los artículos.
- Precaliente durante 5 minutos al asar.
- Si usa sonda, inserte alimentos y sonda antes de precalentar.

NOTA

- Cuando cocine cortes finos de carne, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda se inserta incorrectamente, el horno podría apagarse demasiado pronto. Consulte la sección Sonda para obtener instrucciones.

Carne de res				
Menú	**Cantidad**	**Temp. del alimento**	**Observación**	**Instrucciones**
	Utensilio de cocina	**Posición del estante**		
Solomillo de res	2~4 lb.	Refrigerado	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, ajo en polvo al gusto **Instrucciones** Prepare el lomo de res, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el lomo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Ternera asada	2~4 lb.	Refrigerado	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, ajo en polvo al gusto **Instrucciones** Prepare el solomillo de res, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque el solomillo en la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	2		
Costilla	8~12 lb.	Refrigerado	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, ajo en polvo al gusto **Instrucciones** Prepara la costilla con hueso. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal, ajo en polvo y pimienta al gusto. Coloque las costillas en la fuente para rostizar.
	Fuente para rostizar	2		

es-us_main.book.book Page 70 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Cerdo				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Costillas de cerdo	2~4 lb. Rejilla sobre asadera	Refrigerado 2		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare las costillas de cerdo con hueso, recortadas. Pincélelas o rocíelas ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las costillas de cerdo en la rejilla de la asadera.
Chuletas de cerdo	1~6 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 4		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare chuletas de cerdo con hueso, aproximadamente 6 oz. cada uno, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las chuletas de cerdo en la rejilla de la asadera.
Lomo de cerdo	2~4 lb. Rejilla sobre asadera	Refrigerado 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare el lomo de cerdo, de aproximadamente 4 pulgadas de diámetro, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con 1 cucharada. de aceite. Agrega sal y pimienta al gusto. Coloque el lomo de cerdo en la rejilla de la asadera.
Solomillo de cerdo	2~4 lb. Rejilla sobre asadera	Refrigerado 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida al gusto **Instrucciones** Prepare el lomo de cerdo, de 2~3 pulgadas de diámetro, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con 1 cucharada de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el lomo en la rejilla de la asadera.

Cordero				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Costillas de cordero	2~4 lb. Rejilla sobre asadera	Refrigerado 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra al gusto **Instrucciones** Prepare el costillar de cordero, recortado. Cepille o rocíe ligeramente con 1 cucharada de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el costillar de cordero en la rejilla de la asadera.

es-us_main.book.book Page 71 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Cordero				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Pierna de cordero con hueso	5~7 lb. Fuente para rostizar	Refrigerado 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Aceite de canola, sal kosher, pimienta negra al gusto **Instrucciones** Prepare la pierna de cordero con hueso, recortada. Cepille o rocíe ligeramente con 1 cucharada de aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque la pierna de cordero en la fuente para rostizar.

Salchicha			
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Instrucciones**
Salchicha italiana	1~8 C/U Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3	Prepare salchichas, de aproximadamente 3.5 oz. cada una. Rocíe una sartén con borde con aceite en aerosol para cocinar. Coloque las salchichas italianas en la bandeja de media hoja y espacie las salchichas 1 1/2 pulg. separadas la una de la otra. Cuando el horno emita un pitido, voltee las salchichas italianas.
Perrito caliente	1~8 C/U Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3	Prepare hot dogs, de aproximadamente 2 oz. cada uno. Rocíe una sartén con borde con aceite en aerosol. Coloque los hot dogs en la sartén de media hoja y espacie los hot dogs 1 1/2 pulg. separados el uno del otro. Cuando el horno emita un pitido, voltee los hot dogs.

Pescado			
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Instrucciones**
Filete de pescado	1~4 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de pescado, aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1~1.5 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
Filete de bacalao	1~4 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de bacalao, de aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1~1.5 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.

es-us_main.book.book Page 72 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Pescado			
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Instrucciones**
Filete de salmón	1~4 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de salmón, aproximadamente 7 oz. cada uno, y 3/4 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
Gamba al horno	1~2 lb. Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare el camarón, pélelo y devánelo (si es necesario). Pincélelo o rocíelo ligeramente con aceite. Agregue sal en polvo y pimienta al gusto. Coloque el camarón en la rejilla de la asadera.
Filete de tilapia	1~4 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de tilapia, de aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1~1.5 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los filetes en la rejilla de la asadera.
Colas de langosta	1~2 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3	**Ingredientes** Sal, pimienta al gusto, 1 cucharada de mantequilla derretida **Instrucciones** Prepara las colas de langosta, aproximadamente 5 oz. cada uno. Corte en forma de mariposa las colas de langosta. Unte con mantequilla derretida. Agregue sal al gusto. Coloque las colas de langosta en la rejilla de la asadera.
Filete de salmón	1~4 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepara los filetes de salmón, aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1.5~2 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el salmón en la rejilla de la asadera.
Filete de atún	1~4 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3	**Ingredientes** Sal, pimienta, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los filetes de atún, aproximadamente 7 oz. cada uno, y alrededor de 1.5~2 pulg. de grosor. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el atún en la rejilla de la asadera.

es-us_main.book.book Page 73 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Aves de corral				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Pollo asado	4~6 lb / pollo Rejilla sobre asadera	Refrigerado 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pollo, aproximadamente de 4 a 6 libras. Salpique el pollo quitándole el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pollo con la piel hacia arriba en la rejilla de la asadera.
Muslos de pollo	4~16 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 4		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare los muslos de pollo, de unas 4 oz. cada uno. Pincélelos o rocíelos ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque los muslos de pollo en la rejilla de la asadera.
Alitas de pollo frescas	10~20 C/U Rejilla sobre asadera	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal, pimienta, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las alitas de pollo frescas, aproximadamente 3 oz. cada una. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las alitas de pollo frescas en la rejilla de la asadera.
Alitas de búfalo congeladas	10~20 C/U Rejilla sobre asadera	Congelado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las alitas de pollo congeladas, aproximadamente 3 oz. cada una. Agregue sal y pimienta al gusto, si es necesario. Coloque las alitas de pollo congeladas en la rejilla de la asadera.
Alitas de pollo congeladas (crudas)	10~20 C/U Rejilla sobre asadera	Congelado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las alitas de pollo congeladas, aproximadamente 3 oz. cada una. Agregue sal y pimienta al gusto, si es necesario. Coloque las alitas de pollo congeladas en la rejilla de la asadera.

es-us_main.book.book Page 74 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Aves de corral				
Menú	**Cantidad** / **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** / **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Pechugas de pollo	1~8 C/U / Rejilla sobre asadera	Refrigerado / 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las pechugas de pollo frescas, aproximadamente 6 oz. cada una. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pollo en la rejilla de la asadera.
Pollo entero	5~7 lb / pollo / Rejilla sobre asadera	Refrigerado / 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pollo entero, de aproximadamente 5~7 libras. Ate el pollo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pollo entero en la rejilla de la asadera.
Pechugas de pavo	1~4 C/U / Rejilla sobre asadera	Refrigerado / 3	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** Prepare las pechugas de pavo, aproximadamente 3 lb. cada uno. Cepille o rocíe ligeramente con aceite. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque las pechugas de pavo en la rejilla de la asadera.
Pavo entero	12~16 lb. / Fuente para rostizar	Refrigerado / 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pavo entero, de aproximadamente 12~16 lb. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo entero en la fuente para rostizar.
Pavo relleno	12~16 lb. / Fuente para rostizar	Refrigerado / 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pavo, aproximadamente de 12~16 lb. Agregue relleno a la cavidad del pavo. Agregue sal y pimienta al gusto. Coloque el pavo con el relleno en la fuente para rostizar.
Pavo a la plancha	7~12 lb. / Fuente para rostizar	Refrigerado / 2	Cocción con sonda	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto **Instrucciones** Prepare el pavo, aproximadamente de 7~12 libras. Salpique el pavo quitando el espinazo. Agregue sal, pimienta y hierbas al gusto. Coloque el pavo con la piel hacia arriba en la fuente para rostizar.

es-us_main.book.book Page 75 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Guisos				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Lasaña casera	1 cazuela (para 6 personas) fuente para hornear de 13 x 9 pulgadas	Ambiente 2	Cuando el horno emita un pitido, retire la tapa de los alimentos.	**Ingredientes** 1 lb. carne molida de res, cocida 32 oz de queso ricotta 2 tazas de queso mozzarella 1/2 taza de queso parmesano rallado 2 huevos 2 tarros de 24 oz de salsa de tomate 1 caja de láminas de lasaña sin hervir **Instrucciones** Para 6 personas 1) Combine el queso ricotta, 1 taza de queso mozzarella y 1/4 de taza de queso parmesano en un bol. Agregue los huevos y combine. 2) Unte 1 taza de salsa de tomate en el fondo de la fuente para hornear. 3) Coloque 4 láminas de lasaña, luego 1 taza de salsa de tomate y 1/2 de la mezcla de queso ricotta. Cubra con la mitad de la carne cocida. 4) Repita el paso 3. 5) Cubra con 4 láminas de lasaña más y la salsa de tomate restante. 6) Espolvoree con el resto de los quesos mozzarella y parmesano. 7) Coloque la fuente para hornear en el estante para el reconocimiento de la imagen. 8) Retire la fuente para hornear mientras precalienta y cubra con papel aluminio. 9) Luego de precalentar, coloque la fuente para hornear cubierta en el estante. 10) Cuando el horno emita un pitido, retire el papel de aluminio. 11) Continúe horneando hasta que se complete la cocción.

es-us_main.book.book Page 76 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Guisos				
Menú	**Cantidad**	**Temp. del alimento**	**Observación**	**Instrucciones**
	Utensilio de cocina	**Posición del estante**		
Macarrones con queso caseros	1 cazuela (para 6 personas)	Ambiente		**Ingredientes** Cobertura de pan rallado 1 taza de pan rallado panko 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida Macarrones 1 libra de pasta de macarrones codo Salsa de queso 4 cucharadas de mantequilla sin sal 1/3 taza de harina multiuso 1 cucharadita de mostaza molida 1 cucharadita de pimentón molido 5 tazas de mitad y mitad 4 oz de queso fundido 12 oz de queso cheddar blanco afilado, rallado 4 oz de queso gouda ahumado, rallado 1 cucharadita de salsa Sriracha **Instrucciones** Para 6 personas Cobertura de pan rallado En un bol, mezcle el pan rallado y la mantequilla derretida; reserve. Macarrones Cueza la pasta en una olla grande de agua hirviendo con sal hasta que esté al dente, según las recomendaciones del paquete. Escurra y reserve.
	fuente para hornear de 13 x 9 pulgadas	2		

es-us_main.book.book Page 77 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Guisos				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Macarrones con queso caseros	1 cazuela (para 6 personas) fuente para hornear de 13 x 9 pulgadas	Ambiente 2	Cuando el horno emita un pitido, retire la tapa de los alimentos.	Salsa de queso 1) En la misma olla en la que se cocinó la pasta, derrita las 4 cucharadas de mantequilla a fuego medio. Agregue la harina y revuelva para combinar con la mantequilla. 2) Incorpore la mostaza molida y el pimentón a la mezcla de mantequilla y harina. Cocine esta mezcla durante 2 minutos, removiendo con frecuencia. 3) Batir la mitad y la mitad lentamente para evitar grumos. 4) Lleve la mezcla de mitad y mitad y mantequilla y harina a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta el fondo de la olla. 5) Baje el fuego y revuelva con frecuencia por cinco minutos hasta que la salsa se haya espesado. 6) Agregue el queso procesado y revuelva para derretirlo en la salsa. 7) Fuera del fuego, agregue los quesos cheddar y gouda, poco a poco, hasta que todos los quesos se derritan en la salsa. 8) Agregue la salsa Sriracha. 9) Agregue la pasta escurrida y revuelva para combinar con la salsa de queso. 10) Transfiera la mezcla de pasta y salsa de queso a una cazuela. 11) Cubra uniformemente con la mezcla de pan rallado. 12) Después de precalentar, coloque la fuente para hornear en el horno.

es-us_main.book.book Page 78 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Guisos</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menú</th><th>Cantidad</th><th>Temp. del alimento</th><th rowspan="2">Observación</th><th rowspan="2">Instrucciones</th></tr>
<tr><th>Utensilio de cocina</th><th>Posición del estante</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Patatas gratinadas</td><td>1 cazuela (para 6~8 personas)</td><td>Ambiente</td><td rowspan="2">Cuando el horno emita un pitido, retire la tapa de los alimentos.</td><td rowspan="2">Ingredientes
1 cucharada de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
1 diente de ajo, machacado
2 1/2 libras de papas Yukon Gold o 4-5 papas russet, lavadas
2 1/2 tazas de crema espesa
4 oz de queso Gruyere o parmesano, rallado
sal kosher y pimienta negra molida al gusto
Instrucciones
1) Unte generosamente con mantequilla la cazuela.
2) Frote el diente de ajo machacado por toda la cazuela con mantequilla.
3) Corte las papas en rodajas de 1/8 de pulgada de grosor con un cuchillo o una mandolina.
4) Genere la dauphinoise colocando una porción de la crema espesa en el fondo de la cazuela.
5) Sigue esto con algunas de las papas en rodajas, el queso y sal y pimienta.
6) Agregue más crema espesa y repita con las papas, el queso, la sal y la pimienta.
7) Continúe construyendo y colocando las papas en capas para llenar la cazuela.
8) Coloque la fuente para hornear en el estante para el reconocimiento de la imagen.
9) Saque la fuente para hornear mientras precalienta el horno y cubra la capa superior de patatas con papel pergamino. Presione el papel para que toque las patatas.
10) Una vez precalentado, coloque la fuente de horno cubierta directamente sobre el estante.
11) Cuando el horno emita un pitido, retire el papel pergamino.</td></tr>
<tr><td>fuente para hornear de 13 x 9 pulgadas</td><td>2</td></tr>
</table>

es-us_main.book.book Page 79 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Pizza			
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Instrucciones**
Corteza fina congelada	1 pizza (aprox. 18.5 oz) Directamente sobre el estante	Congelado 3	1) Retire la pizza del envase. 2) Coloque la pizza directamente sobre el estante para el reconocimiento de la imagen. 3) Retire la pizza mientras se precalienta el horno. 4) Una vez precalentado, coloque la pizza directamente en el estante.
Corteza congelada	1 pizza (aprox. 29 oz) Directamente sobre el estante	Congelado 3	1) Retire la pizza del envase. 2) Coloque la pizza directamente sobre el estante para el reconocimiento de la imagen. 3) Retire la pizza mientras se precalienta el horno. 4) Una vez precalentado, coloque la pizza directamente en el estante.
Pizza casera	Pizza de 14 pulgadas (para 6~8 personas) Asadera para pizza	Ambiente 3	**Ingredientes** Masa 8 onzas de harina para todo uso 1/2 cucharada de sal kosher 1/2 taza de agua tibia, aproximadamente 115 ℉ 1/8 cucharadita de azúcar 1/2 cucharadita de levadura seca activa 1 cucharada de aceite de oliva + más para cepillar Salsa casera 1 lata de 28 onzas de tomates pelados enteros (preferiblemente San Marzano) 1 lata de pasta de tomate de 6 onzas, 1 cucharada de albahaca fresca, picada en trozos grandes 2 cucharadas de aceite de oliva o mezcla de aceite de oliva, 1 cucharada de sal kosher 1/2 cucharadita de pimienta negra, 1 cucharada de ajo granulado, 1 cucharada de azúcar ※ La salsa comprada en la tienda se puede usar en su lugar por simplicidad. Pizza 1/2 a 3/4 de taza de salsa, 8 onzas de queso mozzarella rallado

es-us_main.book.book Page 80 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

<table>
<tr><th colspan="4">Pizza</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menú</th><th>Cantidad</th><th>Temp. del alimento</th><th rowspan="2">Instrucciones</th></tr>
<tr><th>Utensilio de cocina</th><th>Posición del estante</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Pizza casera</td><td>Pizza de 14 pulgadas (para 6~8 personas)</td><td>Ambiente</td><td rowspan="2">Instrucciones
Masa
1) En el tazón de una batidora eléctrica, mezcle la harina y la sal.
2) En un bol aparte, agregue el agua, el azúcar, la levadura y el aceite de oliva.
3) Batir la mezcla de levadura. Déjelo a un lado hasta que forme espuma y burbujas, aproximadamente de 3-5 minutos.
4) Coloque el bol de la batidora en el soporte de la batidora y coloque el gancho para amasar.
5) Agregue la mezcla de levadura a la harina y comience a mezclar la masa a velocidad media durante 8 1/2 minutos. Si la masa no está completamente combinada, mezcle durante otro minuto. Si la masa se pega al bol, agregue otro 1/4 de taza de harina y mezcle por otro minuto. Si la masa está demasiado seca, agregue otro 1/4 de taza de agua y mezcle durante otro minuto.
6) Levante la masa y comienza a formar una bola doblando suavemente la masa debajo de sí misma.
7) Coloque en una bandeja ligeramente engrasada.
8) Unte la bola de masa con aceite de oliva para mantenerla húmeda.
9) Cubra con una envoltura de plástico y deje que la masa suba hasta que duplique su tamaño, aproximadamente una hora más o menos.
10) Voltee la bola de masa sobre una superficie ligeramente enharinada.
11) Comience a darle forma a la bola de masa presionando hacia abajo con las yemas de los dedos en la masa para formar un círculo redondo de 6 pulgadas.
12) Use una pequeña cantidad de harina según sea necesario para evitar que se pegue.</td></tr>
<tr><td>Asadera para pizza</td><td>3</td></tr>
</table>

es-us_main.book.book Page 81 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Pizza			
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Instrucciones**
Pizza casera	Pizza de 14 pulgadas (para 6~8 personas)	Ambiente	Salsa 1) Abra las latas de tomates y vacíelas en una batidora. 2) Pique la albahaca en trozos grandes. 3) Agregue la pasta de tomate, la albahaca picada y las especias a la batidora. 4) Bata los ingredientes hasta que la salsa esté bien mezclada, unos 30 segundos. Pizza 1) Para estirar la masa, colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada y presione suavemente en círculo, volteándola varias veces y agregando una pizca de harina si la masa está pegajosa. Una vez que tenga un círculo de 6 u 8 pulgadas, comience a rodar con el rodillo para estirar suavemente la masa, girándola ligeramente para mantener la forma del círculo. 2) Coloque la masa de pizza en una pala de pizza ligeramente enharinada o en un molde antiadherente para pizza. Puede cortar la masa con un cortador de pizza para formar un círculo o para hacerla más pequeña. 3) Use el rodillo de aguja para hacer pequeños agujeros en la masa. 4) Estos agujeros evitan burbujas en la masa de la pizza. 5) Extienda uniformemente la salsa sobre toda la superficie de la masa, dejando un espacio de 1 pulgada alrededor del borde exterior de la masa. 6) Coloque el queso encima de la salsa. 7) Deje aproximadamente un borde de media pulgada desde el borde de la salsa. El queso se extenderá y se mantendrá sobre la pizza de esta manera. 8) Coloque el molde para pizza o la pala en el horno para reconocer la imagen. 9) Retire la pizza mientras precalienta. 10) Después de precalentar, coloque el molde para pizza en el estante o use la pala para transferir la pizza a una piedra para pizza. 11) Después de cocinar, enfríe por 5 minutos antes de cortar.
	Asadera para pizza	3	

es-us_main.book.book Page 82 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

pasteles			
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Instrucciones**
Croissants refrigerados	2~8 C/U Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3	Prepare los croissants. Enrolle los triángulos de croissant en forma de croissant. Coloque los croissants en el molde engrasado de media hoja. Coloque la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta. Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los croissants en el horno.
Panecillos congelados	1~6 C/U Bandeja de 1/2 hoja	Congelado 3	Coloque los panecillos congelados en la bandeja de media hoja. Coloque la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta. Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los panecillos congelados en el horno.
Rollos de canela refrigerados	1 lata (8 rollos) Molde redondo de 9 pulgadas	Refrigerado 3	Prepare los rollos de canela. Coloque los rollos con el lado de canela hacia arriba en un molde para pastel sin engrasar. Coloque el molde en el horno para reconocimiento de imágenes. Retire el molde mientras el horno se está precalentando. Después de precalentarlo, vuelva a colocar el molde con los rollos de canela en el horno.

Verduras				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Zanahorias baby	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Lave y pele (si es necesario) las zanahorias baby. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las zanahorias baby en la bandeja de media hoja.

es-us_main.book.book Page 83 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Verduras				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Zanahorias, cortadas en dados	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Pele y corte las zanahorias en dados de 1/2~3/4 pulg. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las zanahorias en la bandeja de media hoja.
Setas blancas	5~20 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Si lo desea, corte los champiñones en mitades. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los champiñones en la bandeja de media hoja.
Espárragos	5~20 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Recorte los extremos más duros y leñosos de los espárragos y deséchelos. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los espárragos en la bandeja de media hoja.
Brócoli	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Corte el brócoli en ramilletes del tamaño de un bocado. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el brócoli en la bandeja de media hoja.

es-us_main.book.book Page 84 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Verduras				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Coliflor	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Corte la coliflor en ramilletes del tamaño de un bocado. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque la coliflor en la bandeja de media hoja.
Coles de Bruselas	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Corte las coles de Bruselas por la mitad, o en cuartos si son grandes. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las coles de Bruselas en la bandeja de media hoja.
Remolachas, cortada	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Pele y corte las remolachas en dados de 1/2~3/4 pulg. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las remolachas cortadas en dados en la media bandeja.
Boniatos, en dados	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Ambiente 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Pele y corte las batatas en dados de 1/2~3/4 pulg. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las batatas cortadas en dados en la bandeja de media hoja.

es-us_main.book.book Page 85 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Verduras				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Camote (entero)	1~4 C/U (8 oz cada una) Directamente sobre el estante	Ambiente 3		1) Lave y pinche la piel por todas las batatas. 2) Coloque las batatas directamente sobre el estante.
Tomates cherry	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Lave los tomates cherry. 2) Retire los tallos, si hay presencia de ellos. 3) Cepille o pulverice con aceite. 4) Agregue sal y pimienta al gusto. 5) Coloque los tomates cherry en la bandeja de media hoja.
Mazorca de maíz	1 hoja (8~12 oz cada uno) Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3	Cuando el horno emite un pitido, voltee la comida.	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, al gusto, 1/2 cucharada de aceite por (1/2) pieza **Instrucciones** 1) Retire las cáscaras y la seda de las mazorcas de maíz y córtelas por la mitad. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque el maíz en una bandeja de media hoja. 5) Cuando el horno emita un pitido, voltee la comida.
Guisantes	10~20 oz Bandeja de 1/2 hoja	Refrigerado 3		**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Lave los ejotes. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque los ejotes en una bandeja de media hoja.

es-us_main.book.book Page 86 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Patatas			
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Instrucciones**
Patatas fritas caseras	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Ambiente 3	**Ingredientes** Para 15 oz de papas Yukon Gold 2 cucharadas de aceite de oliva 1 cucharadita de sal kosher 1/2 cucharadita de pimienta negra molida 1 cucharadita de pimentón ahumado 1/2 cucharadita de ajo en polvo 2 cucharadas de perejil picado, para adornar **Instrucciones** 1) Corte las papas en cubos de 1 pulgada y colóquelas en una bandeja de media hoja. 2) Sazone las papas con sal, especias y aceite de oliva. Mezcle bien. 3) Rostice por 20 minutos dependiendo del tamaño, revolviendo a mitad del proceso de cocción. 4) Decore con hierbas frescas para darle color y sirva de inmediato.
Cuñas de patata	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Ambiente 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Lave y corte las patatas en gajos. 2) Cepille o pulverice con aceite. 3) Agregue sal y pimienta al gusto. 4) Coloque las papas en una bandeja de media hoja.
Puré de patatas	15~30 oz Bandeja de 1/2 hoja	Ambiente 3	**Ingredientes** Sal kosher, pimienta negra molida, aceite al gusto **Instrucciones** 1) Cocine las papas russet en agua hirviendo durante 15 minutos y luego cuele y enfríe. 2) Combine todas las especias en un bol pequeño para mezclar. 3) Aplaste las papas usando el costado de un cuchillo para aplanarlas. 4) Coloque el puré de papas en una bandeja de media hoja. 5) Agregue el aceite de oliva y el condimento.

es-us_main.book.book Page 87 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Postres				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Tarta de manzana	9 tarta (6 raciones) Molde para pasteles directamente en el estante y bandeja antigoteo en el estante inferior	Ambiente 3		**Ingredientes** Base del pastel 2 1/2 tazas de harina de repostería, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar 2 barritas de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños y bien fría 4-6 cucharadas de agua helada, según sea necesario Manzanas 8 manzanas ácidas, como la Granny Smith 2 cucharadas de jugo de limón, 1/4 taza de azúcar, 1/2 cucharadita de canela molida 1/2 cucharadita de sal kosher, 1 cucharada de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños **Instrucciones** Base del pastel 1) Use un procesador de alimentos con un accesorio de cuchilla para combinar la harina de repostería, la sal y el azúcar. 2) Agregue los trozos de mantequilla fría y pulse hasta que se asemeje a una harina gruesa. 3) Agregue agua helada una cucharada a la vez y mezcle hasta que la masa se junte. 4) Coloque la masa en una barra ligeramente enharinada y junte la masa. 5) Divida la masa en 2 porciones iguales y aplana cada una en un disco. Envuelva cada uno en una envoltura de plástico y refrigere por una hora.

es-us_main.book.book Page 88 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Postres				
Menú	Cantidad Utensilio de cocina	Temp. del alimento Posición del estante	Observación	Instrucciones
Brownies	1 bandeja (para 6 personas)	Ambiente		**Ingredientes** 1/2 barrita de mantequilla sin sal, 6 onzas de chocolate semidulce picado 1/2 taza de azúcar moreno, 1 taza de azúcar, 3 huevos grandes 1/4 taza de cacao en polvo, 1/2 cucharadita de sal kosher 1/2 taza + 2 cucharadas de harina multiuso **Instrucciones** Para 6 personas 1) Forre un molde para hornear de 8"x8" con papel pergamino. 2) En un recipiente apto para microondas, combine la mantequilla y el chocolate. 3) Cocine en el microondas en intervalos cortos y revuelva luego de cada intervalo hasta que se derrita y quede suave. 4) Agregue los azúcares y bata hasta que se combinen. 5) Agregue los huevos uno a la vez, mezclando hasta que se incorporen. 6) Tamice el cacao en polvo, la sal y la harina en el tazón y mezcle hasta que se combinen. 7) Vierta la masa en el molde para hornear de 8"x8". 8) Coloque la bandeja para hornear en el horno para reconocer la imagen. 9) Remueva la bandeja mientras precalienta el horno. 10) Después de que el horno se precaliente, vuelva a colocar la bandeja en el horno. 11) Después de cocinar, deje que los brownies se enfríen por 15 minutos en la bandeja antes de cortarlos en rodajas.
	bandeja de 8x8 pulgadas	3		

es-us_main.book.book Page 89 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Postres				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Bollos	1 hoja de 24 bollos	Ambiente		**Ingredientes** 2 1/4 tazas de harina de repostería, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharadas + 1 cucharadita de levadura en polvo 4 1/2 cucharaditas de sal kosher, 3 barras de mantequilla sin sal, refrigeradas y cortadas en trozos pequeños, 6 tazas de harina multiuso, 3 tazas de suero de leche **Instrucciones** Para 24 bollos 1) Utilice un robot de cocina con cuchillas para mezclar la harina de repostería, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. 2) Agregue los trozos de mantequilla fría y pulse hasta que la mezcla se asemeje a una harina gruesa. 3) En un bol grande, combine la harina multiuso con la mezcla del procesador de alimentos. 4) Agregue el suero de leche y mezcle hasta que la masa se una. 5) Voltee la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala hasta 1 1/2 pulg. de grosor. 6) Corte la masa en la forma deseada o usa un cortador de galletas redondo. 7) Transfiera las escenas cortadas a un molde de media hoja forrado con pergamino. 8) Coloque la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. 9) Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno. 10) Después de que el horno se precaliente, vuelva a colocar los bollos en el horno para que se cocinen.
	Bandeja de 1/2 hoja	3		

es-us_main.book.book Page 90 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Postres</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menú</th><th>Cantidad</th><th>Temp. del alimento</th><th rowspan="2">Observación</th><th rowspan="2">Instrucciones</th></tr>
<tr><th>Utensilio de cocina</th><th>Posición del estante</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Bizcocho</td><td>2 pasteles</td><td>Ambiente</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Ingredientes
1 taza de harina para pastel, 6 huevos grandes, separados
1 taza de azúcar, 3/4 taza de azúcar para las yemas de huevo, 1/4 taza de azúcar para las claras de huevo
2 cucharaditas de vainilla, 1/4 cucharadita de sal
Instrucciones
1) Engrase el fondo y los laterales de dos moldes para tartas de 9" con mantequilla sin sal. Forre el fondo de los moldes para tartas con papel pergamino y unte el papel con mantequilla. Espolvoree los moldes con harina multiuso.
2) Utilice una mezcladora eléctrica con un accesorio batidor para combinar las yemas de huevo con 3/4 de taza de azúcar. Bata a velocidad media-alta durante 5 minutos hasta que la mezcla de yemas esté espesa y de color pálido.
3) En un bol limpio, utilice una batidora eléctrica con el accesorio batidor para batir las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Añadir lentamente 1/4 de taza de azúcar y seguir batiendo hasta que se formen picos firmes y brillantes.
4) Incorpore 1/3 de la mezcla de yemas a la vez a las claras montadas.
5) Tamizar la harina para tartas sobre la mezcla de huevos e incorporarla suavemente.
6) Repartir la masa a partes iguales en los moldes.
7) Coloque los moldes en el horno para el reconocimiento de imagen.
8) Retire los moldes mientras se precalienta el horno.
9) Una vez precalentado el horno, coloque los moldes en el horno y hornee.
10) Deje enfriar los pasteles durante 5 minutos antes de invertirlos sobre un estante para enfriar.</td></tr>
<tr><td>Molde de 9 pulg.</td><td>3</td></tr>
</table>

es-us_main.book.book Page 91 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Postres</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menú</th><th>Cantidad</th><th>Temp. del alimento</th><th rowspan="2">Observación</th><th rowspan="2">Instrucciones</th></tr>
<tr><th>Utensilio de cocina</th><th>Posición del estante</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Tarta de queso</td><td>1 pastel (para 6~8 personas)</td><td>Ambiente</td><td></td><td rowspan="2">Ingredientes
Base de galleta
1 barra de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
2 cucharadas de azúcar granulada, 1 taza de azúcar morena, 1 huevo
1 taza de harina multiuso, 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/8 cucharadita de levadura en polvo, 1/4 cucharadita de sal
Masa de tarta de queso
2 lb. de queso crema, temperatura ambiente, 1 1/2 tazas de azúcar granulada
2 huevos, 2 yemas de huevo, 5 cucharadas de crema espesa, 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
Instrucciones
Base de galleta
1) Precaliente el horno a 350 °F en el modo Hornear.
2) Rocíe y forre el molde para pasteles con forma de resorte de 9" con papel pergamino.
3) Coloque la mantequilla en el bol de una mezcladora de pie y comience a ablandarla con el accesorio de paleta.
4) Agregue el azúcar y el azúcar morena y mézclelos con la mantequilla hasta que estén bien mezclados, de 3 a 5 minutos.
5) Agregue el huevo a la mezcla y combine.
6) Agregue la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal al bol de la mezcladora y mezcle suavemente hasta que se combinen.
7) Remueva el bol de la batidora y vacíelo en la sartén preparada. Presione suavemente la masa para galletas hacia abajo para forrar todo el fondo del molde desmontable.
8) Coloque la bandeja en el horno y hornee por 20 minutos.
9) Deja que la galleta se enfríe mientras prepara la masa de tarta de queso.</td></tr>
<tr><td>bandeja desmontable de 9" en baño de agua</td><td>3</td><td></td></tr>
</table>

es-us_main.book.book Page 92 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Postres				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Tarta de queso	1 pastel (para 6~8 personas) bandeja desmontable de 9" en baño de agua	Ambiente 3		Masa de tarta de queso 1) Coloque el queso crema en el bol de una mezcladora de pie y mezcle para ablandarlo. 2) Agregue el azúcar y mezcle hasta que esté bien combinado, aproximadamente 5 minutos. 3) Agregue los huevos y las yemas de huevo lentamente para asegurarse de que estén bien combinados. 4) Agregue la crema espesa y el extracto de vainilla y mezcle hasta que se combinen. 5) Vierta la masa sobre la corteza de galleta enfriada en el molde desmontable. 6) Envuelva el fondo del molde desmontable con papel de aluminio, llevándolo por los lados. 7) Coloque el molde desmontable envuelto en papel de aluminio en una cazuela más grande. 8) Agregue solo suficiente agua a la cazuela para que llegue a los lados de la sartén, pero no por encima del papel de aluminio. 9) Coloque la tarta de queso en el horno para reconocer la imagen. 10) Retire la tarta de queso mientras el horno se precalienta. 11) Después de precalentar, coloque la cazuela con la tarta de queso en el horno y hornee. 12) Deje que la tarta se enfríe al baño maría durante 1 hora. Después de una hora, retírelo del baño maría y colóquelo en el refrigerador durante la noche en el molde desmontable.

es-us_main.book.book Page 93 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Postres				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Galletas con pepitas de chocolate	36 galletas (12 por hoja) Bandeja de 1/2 hoja	Ambiente 3		**Ingredientes** (Para 3 docenas de galletas) 2 1/2 barritas de mantequilla salada, 1 1/4 tazas de azúcar moreno, 1 taza + 2 cucharadas de azúcar 2 huevos grandes, 1 cucharadita de extracto de vainilla, 3 2/3 tazas de harina multiuso 1 1/4 cucharadita de levadura en polvo, 1 1/4 cucharadita de bicarbonato 1 1/4 cucharadita de sal marina fina, 20 oz de trocitos de chocolate **Instrucciones** Se pueden cocinar 12 en una bandeja. 1) Cremar la mantequilla con los azúcares en una mezcladora eléctrica hasta que esté ligera, unos 5 minutos. Raspe el bol y la pala según sea necesario. 2) Agregue los huevos uno a la vez, mezclando bien luego de cada adición. 3) Raspe el bol y la paleta y agregue la vainilla. 4) Tamice la harina, el polvo, el bicarbonato de sodio y la sal juntos. 5) Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda. 6) Raspe el botón y la pala. 7) Incorpore las chispas de chocolate. 8) Forre bandejas de media hoja con papel pergamino. 9) Coloque la masa para galletas en los moldes en un patrón de 3x4. 10) Coloque una bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. 11) Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno. 12) Después del precalentamiento, coloque el bandeja de media hoja en el horno. Hornee las galletas en una bandeja de media hoja de una vez.

es-us_main.book.book Page 94 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

<table>
<tr><th colspan="5">Postres</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Menú</th><th>Cantidad</th><th>Temp. del alimento</th><th rowspan="2">Observación</th><th rowspan="2">Instrucciones</th></tr>
<tr><th>Utensilio de cocina</th><th>Posición del estante</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Baguette</td><td>2 demi baguettes</td><td>Ambiente</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Ingredientes
paquete de 0.25 oz de levadura seca activa, aproximadamente 3/4 cucharadas de levadura
11 oz de agua, aproximadamente 100 °F
18 oz de harina de pan
1 cucharada de sal
Instrucciones
1) En un bol pequeño, disuelva la levadura en el agua tibia con un batidor.
2) Agregue la mezcla de levadura y agua al tazón de una batidora eléctrica.
3) Agregue la harina de pan y la sal al bol.
4) Use el gancho para amasar para mezclar la masa a baja velocidad durante 7 minutos.
5) Coloque la masa en un bol y déjela reposar durante 30 minutos o hasta que duplique su tamaño.
6) Golpea la masa hacia abajo y deja que suba nuevamente hasta que duplique su tamaño.
7) Retire la masa y colóquela sobre una superficie de trabajo.
8) Divida la masa en 2 trozos iguales.
9) Dele forma a cada pieza en una baguette pequeña.
10) Coloque las baguettes en un molde de media hoja forrado con pergamino.
11) Cubra las baguettes con papel de plástico y deje que dupliquen su tamaño.
12) Después de que las baguettes hayan duplicado su tamaño, use un cuchillo de sierra y corte cada baguette con 3 cortes diagonales de cuatro pulgadas de largo y media pulgada de profundidad.
13) Coloque las baguettes en la bandeja de media hoja.
14) Coloque la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen.
15) Retire la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno.
16) Luego del precalentamiento, coloque la bandeja de media hoja de regreso en el horno.</td></tr>
<tr><td>Bandeja de 1/2 hoja</td><td>3</td></tr>
</table>

es-us_main.book.book Page 95 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Postres				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Tarta de fruta	1 pay Bandeja para pays	Ambiente 3		**Ingredientes** Masa de pay 2 tazas de harina multiuso, 1 1/2 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de azúcar moreno 1 1/2 barritas de mantequilla sin sal, fría y cortada en trozos pequeños 1 huevo entero, 1 yema de huevo, 2 cucharadas de agua helada Crema pastelera 2/3 taza de azúcar, 1/4 taza de harina de maíz una pizca de sal kosher, 2 huevos grandes, 2 tazas de leche 2 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en trozos pequeños, 2 cucharaditas de vainilla **Instrucciones** Masa de pay 1) Coloque la harina y los azúcares en el bold de trabajo de un procesador de alimentos y pulse para combinar. 2) Agregue los trozos fríos de mantequilla y pulse hasta que la mezcla se asemeje a una harina gruesa. 3) Agregue el huevo entero, la yema de huevo y el agua helada y pulse hasta que la masa forme una bola. 4) Retire del recipiente de trabajo y forme un disco. Envuelva la masa en papel de plástico y colóquela en el refrigerador mientras se hace el relleno. Crema pastelera 1) En una cazuela, combine el azúcar y la leche. Caliéntelo suavemente hasta que hierva a fuego lento. 2) En un bol, combine los huevos, la harina de maíz, la sal y la vainilla. Agregue la mezcla de leche tibia a la mezcla de huevo en pequeñas cantidades para templar los huevos y evitar cocinarlos. 3) Regrese todo a la cacerola y cocine las natillas hasta que espese y comience a burbujear. 4) Cuele a través de un colador de malla fina y agregue la mantequilla. Enfríe la crema pastelera a temperatura ambiente antes de usarla.

es-us_main.book.book Page 96 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Postres				
Menú	Cantidad / Utensilio de cocina	Temp. del alimento / Posición del estante	Observación	Instrucciones
Magdalenas	1 bandeja	Ambiente		**Ingredientes** 2 tazas de harina multiuso, 1/2 taza de azúcar, 2 cucharaditas de levadura en polvo 1/2 cucharadita de sal kosher, 3/4 de taza de leche 1/2 taza de mantequilla sin sal, derretida y fría, 2 huevos grandes **Instrucciones** 1) Forre un molde para muffins con forros de papel y reserve. 2) En un bol pequeño, mezcle la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. 3) En un bol mediano, bata la leche, la mantequilla y los huevos hasta que estén bien combinados. 4) Agregue los ingredientes secos a los ingredientes húmedos y revuelva con una espátula de silicona hasta que se combinen. 5) Divida la masa de manera uniforme entre los moldes para muffins. 6) Coloque el molde para muffins en el horno para reconocer la imagen. 7) Retire el molde para muffins mientras precalienta el horno. 8) Una vez que haya terminado de precalentar, coloque el molde para muffins en el horno.
	Molde para muffins	3		

Tostar				
Menú	Cantidad / Utensilio de cocina	Temp. del alimento / Posición del estante	Observación	Instrucciones
Bagels	1~4 C/U	Ambiente		Corte los bagels por la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los bagels con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.
	Rejilla sobre asadera	3		
Rebanadas de pan	1~4 C/U	Ambiente	Cuando el horno emita un pitido, voltee los alimentos	Coloque las rebanadas de pan en la rejilla de la asadera. Cuando el horno emita un pitido, voltee el pan.
	Rejilla sobre asadera	3		

es-us_main.book.book Page 97 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Tostar				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Magdalenas inglesas	1~4 C/U Rejilla sobre asadera	Ambiente 3		Corte los muffins ingleses por la mitad a lo largo del borde estrecho. Coloque los muffins ingleses con la cara interior hacia arriba sobre la rejilla de la asadera.

Producto congelado				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Nuggets de pollo	10~40 C/U (0.6 oz cada una) Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque lo nuggets de pollo congelados en la bandeja para freír con aire LG.
Tiras de pollo	6~24 C/U (1 oz cada una) Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque las tiras de pollo congeladas en la bandeja para freír con aire LG.
Palitos de mozzarella	6~24 C/U (1 oz cada una) Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque los palitos de mozzarella congelados en la bandeja para freír con aire LG.
Macarrones con queso	1 cazuela (40 oz) Bandeja de 1/2 hoja	Congelado 3		1) Retire la cazuela del empaque. 2) Coloque la cazuela en la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. 3) Retire la cazuela y la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los macarrones con queso congelados en el horno.

es-us_main.book.book Page 98 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Producto congelado				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Burritos	1~8 C/U (5 oz cada una) Bandeja de 1/2 hoja	Congelado 3		1) Saque los burritos del empaque. 2) Coloque los burritos en la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. 3) Remueva los burritos y la bandeja de media hoja mientras precalienta el horno. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con burritos en el horno.
Galletas	5~20 C/U (2 oz cada una) Bandeja de 1/2 hoja	Congelado 3		Retire el envase y coloque los bizcochos congelados en la bandeja de media hoja.
Patatas fritas	1~4 porciones Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque los tater tots congelados en la bandeja para freír con aire LG. 1 porción es de aproximadamente 12 oz.
Patatas fritas rectas	1~4 porciones Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja para freír con aire LG. 1 porción es de aproximadamente 5 oz.
Patatas fritas onduladas	1~4 porciones Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque las papas fritas congeladas en la bandeja para freír con aire LG. 1 porción es de aproximadamente 8 oz.
Patatas Hashbrowns	4~16 C/U (2.3 oz cada una) Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque los hash browns congelados en la bandeja para freír con aire LG.
Patatas fritas dulces	1~4 porciones Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque los camotes fritos congelados en la bandeja para freír con aire LG. 1 porción es de aproximadamente 6 oz.

es-us_main.book.book Page 99 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Producto congelado				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Aros de cebolla	1~4 porciones Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque los anillos de cebolla congelados en la bandeja para freír con aire LG. 1 porción es de aproximadamente 5 oz.
Filete de pescado empanado	4~16 C/U (2 oz cada una) Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque los filetes de pescado empanados y congelados en la bandeja para freír con aire LG.
Salchicha para el desayuno	6~24 C/U (1 oz cada una) Bandeja para freír con aire	Congelado 3		Coloque las salchichas de desayuno congeladas en la bandeja para freír con aire LG.
Perros de maíz	2~8 C/U (2.75 oz cada una) Bandeja de 1/2 hoja	Congelado 3		1) Retire los corn dogs del empaque. 2) Coloque los corn dogs en la bandeja de media hoja dentro del horno para el reconocimiento de imágenes. 3) Retire los corn dogs con la bandeja de media hoja mientras el horno se está precalentando. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los corn dogs en el horno.
Rollitos (egg rolls)	2~4 C/U (2.7 oz cada una) Bandeja de 1/2 hoja	Congelado 3	Cuando el horno emite un pitido, voltee la comida.	1) Retire los egg rolls del empaque. 2) Coloque los egg rolls en la bandeja de media hoja dentro del horno para el reconocimiento de imágenes. 3) Retire los egg rolls con la bandeja de media hoja mientras el horno se está precalentando. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los egg rolls en el horno. 5) Cuando el horno emita un pitido, dé la vuelta a los egg rolls.

es-us_main.book.book Page 100 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Producto congelado				
Menú	**Cantidad** **Utensilio de cocina**	**Temp. del alimento** **Posición del estante**	**Observación**	**Instrucciones**
Albóndigas	6~24 C/U (0.5 oz cada una) Bandeja de 1/2 hoja	Congelado 3	Cuando el horno emite un pitido, voltee la comida.	1) Retire las albóndigas del empaque. 2) Coloque las albóndigas en la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. 3) Retire las albóndigas con la bandeja de media hoja mientras el horno se está precalentando. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con las albóndigas en el horno. 5) Cuando el horno emita un pitido, dé la vuelta a las albóndigas.
Pretzels	2~6 C/U (2.2 oz cada una) Bandeja de 1/2 hoja	Congelado 3		1) Retire los pretzels del empaque. 2) Coloque los pretzels en la bandeja de media hoja en el horno para reconocer la imagen. 3) Retire los pretzels con la bandeja de media hoja mientras el horno se está precalentando. 4) Después de precalentar, vuelva a colocar la bandeja de media hoja con los pretzels en el horno.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Modo Mi Receta

Para los menús de cocción que se usan con frecuencia, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una sola tecla rápida.

Creación de Mi Receta

- Al combinar dos o más modos de cocción, se debe configurar un tiempo de cocción o una temperatura de sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
- La función de Sonda no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (Cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), Rapid Heat Roast + (Rostizado Rapid Heat +), Warm (Calentar) o Proof (Leudar).

1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.

2 Presione **CREAR** para crear una nueva tecla de acceso rápido.

es-us_main.book.book Page 101 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

3 Seleccione un modo de cocción enumerado en la pantalla y configure la temperatura de cocción deseada.

4 Presione **AJUSTAR TIEMPO DE COCCIÓN** o **AJUSTAR SONDA**.

5 Si no hay fases de cocción adicionales, presione **LISTO**. Para agregar otra fase de cocción, configure un tiempo de cocción o temperatura de sonda para la fase anterior. Luego, presione **AÑADIR ETAPA DE COCCIÓN**.

6 Repita los pasos 3 a 5 hasta que se hayan ingresado todas las fases de cocción deseadas. Luego presione **LISTO**.

7 Ingrese un nombre para su receta con teclado y presione **GUARDAR**.

8 El nombre de la receta se agrega al menú **Mis recetas**.

NOTA

- Si se insertó la sonda 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 **De acuerdo** para ejecutar la función Descaling (Eliminar sarro).
- El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F (52 °C).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo **Proof** (Leudar) solo se puede configurar como una etapa primera (modo de cocción 1), no como parte de una segunda etapa de cocción.

Edición de Mi Receta

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

1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.

2 Seleccione la receta a editar y luego presione el ícono del lápiz en la parte inferior izquierda de la pantalla.

3 Edite las configuraciones para la primera fase de cocción y presione **LISTO** para proceder a la siguiente fase, si es que existe.

4 Edite la siguiente fase de cocción, presione **LISTO**, y continúe con todas las fases de cocción de la misma manera.

5 Una vez que se haya editado la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o mantenga el nombre anterior. Luego presione **GUARDAR**.

Eliminación de Mi Receta

1 Presione **HORNO INFERIOR** y presione **Mis recetas** en la pantalla del modo de cocción.

2 Seleccione la receta y presione el ícono del bote de basura en la parte inferior izquierda de la pantalla.

3 Presione **SÍ**.

es-us_main.book.book Page 102 Friday, July 31, 2026 2:06 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

- **Mis recetas**
  - Descargue recetas de cocina nuevas y especiales que no estén incluidas en el modo de cocción estándar del electrodoméstico. Una vez que se completa la descarga de **Mis recetas** en el electrodoméstico, el electrodoméstico conserva las recetas. Solo puede crear, editar o eliminar las recetas en la aplicación **LG ThinQ**.
- **Escanear para cocinar** (Solo EE.UU.)
  - Escanee el código de barras en una comida precocinada usando la aplicación **LG ThinQ** y envíe las instrucciones de cocción recomendadas o personalizadas directamente a su horno. **Inicio remoto** debe estar activado en el horno para usar la función Escanear para Cocinar.
- **RealTime View (Visión en vivo)**
  - Vea video del interior del horno mientras cocina con la aplicación **LG ThinQ**. Si lo desea, puede tomar fotos. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y a la aplicación **LG ThinQ** para utilizar la función RealTime View.
- **Grabación de cocción**
  - La cámara puede grabar el proceso de cocción y hacer un video de Lapso de tiempo. El electrodoméstico debe estar conectado a una red Wi-Fi doméstica y la aplicación **LG ThinQ** para usar la función Grabación de cocción.
- **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**.
- **Monitoreo**
  - Esta función le ayuda a comprobar el estado actual, el tiempo restante, la configuración de cocción y la hora de finalización en un lugar.
- **Notificaciones de productos**
  - Active las alertas push para recibir notificaciones sobre el estado del electrodoméstico. Las notificaciones se activan incluso si la aplicación **LG ThinQ** no está abierta.
- **Temporizador**
  - Se puede configurar el temporizador desde la aplicación.
- **Ajuste**
  - Le permite configurar 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

- En los siguientes casos, debe actualizar la información de red para cada electrodoméstico en la aplicación **LG ThinQ** en **tarjeta del electrodoméstico ⟶ Ajustes ⟶ Cambio de red**.
  - el router inalámbrico ha cambiado
  - la contraseña del router inalámbrico ha cambiado
  - el proveedor de servicio de internet ha cambiado
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.

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

Modelos con código QR

Escanee el código QR adjunto al producto con la cámara o alguna aplicación de lectura de códigos QR de su teléfono inteligente.



es-us_main.book.book Page 103 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Modelos sin código QR

1 Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o Apple App Store desde su teléfono inteligente e instálela.

2 Ejecute la aplicación **LG ThinQ** e inicie sesión con su cuenta existe o cree una cuenta de LG para iniciar sesión.

3 Pulse el botón Agregar (+) en la aplicación **LG ThinQ** para conectar su electrodoméstico LG. Siga las instrucciones en la aplicación y complete el proceso.

NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono ᯤ 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 de ningún problema de conexión de red o falla, mal funcionamiento o errores provocados por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es demasiada, la señal será débil. Probablemente le tome más tiempo conectarse o no pueda instalar la aplicación.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del enrutador. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede conectarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desenchufe el artefacto y espere alrededor de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras (A-Z) y números (0-9). No utilice caracteres especiales.
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar en función del sistema operativo (OS) del móvil y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del enrutador está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (se recomienda el **WPA2**) y conecte el producto de nuevo.
- Para desactivar la función **Wi-Fi**, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. El indicador **Wi-Fi** se apagará.
- Para volver a conectar el electrodoméstico o agregar otro usuario, mantenga presionado el botón **Wi-Fi** por 3 segundos. Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para conectar el electrodoméstico.

Especificaciones del equipo de radio

Tipo	Rango de frecuencia de operación	Potencia de salida (máx.)
LAN inalámbrico	2400 MHz - 2472 MHz	< 1 W
Bluetooth†	2400 MHz - 2483.5 MHz	

† Esta característica solamente está disponible en algunos modelos.

Declaración de la FCC

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

es-us_main.book.book Page 104 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

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.
- Conectar el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para solicitar ayuda.

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

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

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

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

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

Declaración de conformidad del proveedor

47 CFR §2.1077 Información de cumplimiento legal

Nombre comercial	**LG** o **SKS** o **LG**, **SKS**
Parte responsable	LG Electronics USA, Inc.
Dirección	111 Sylvan Avenue North Building Englewood Cliffs, NJ 07632
Correo electrónico	lg.environmental@lge.com

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

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

(2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Software de código abierto

Para obtener el código fuente incluido en este producto, bajo las licencias GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que obligan a divulgar el código fuente, y para acceder a todos los términos de licencia mencionados, así como a los avisos de copyright, visite https://opensource.lge.com.

LG Electronics también le proporcionará el código fuente de código abierto por un cargo que cubra el coste de realizar dicha distribución, previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com.

Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto.

Función Smart Diagnosis™

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

NOTA

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

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

Si experimenta un problema con su electrodoméstico equipado con Wi-Fi, este puede transmitir datos sobre la resolución de problemas

es-us_main.book.book Page 105 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

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

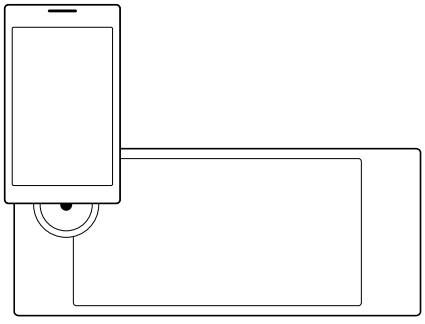
Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

- 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 Pulse el ícono Ajustes en la parte superior derecha de la pantalla, pulse **Mantenimiento e información**, pulse **Smart Diagnosis** y pulse **Iniciar** para iniciar el tono de diagnóstico.

- Si la pantalla ha sido bloqueada, debe desactivar el bloqueo y luego reactivarlo.

2 Coloque el micrófono de su teléfono cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla.



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 106 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

MANTENIMIENTO

Limpieza

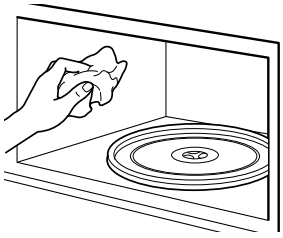
Consejos Generales de Limpieza

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.

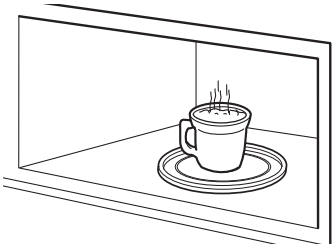
Limpieza del interior del horno superior

Lave a menudo con agua tibia jabonosa y una esponja o paño suave. Use solo jabones suaves no abrasivos o un detergente suave. Mantenga limpias las áreas donde la puerta y el marco del horno se tocan al cerrar la puerta.

Limpie bien con un paño limpio. Con el tiempo, las superficies pueden mancharse con salpicaduras de partículas de comida durante la cocción. Esto es normal.



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



Interior

No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno. Utilice la función **EasyClean** del producto regularmente para limpiar la suciedad ligera. Para la suciedad rebelde, utilice la función **Autolimpieza** (en algunos modelos) o limpie manualmente con los siguientes consejos.

- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Exterior

Panel de control

Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo y limpiacristales. Elimine la suciedad más difícil con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivos.

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

es-us_main.book.book Page 107 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

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

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

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

4 Repita si fuera necesario.

NOTA

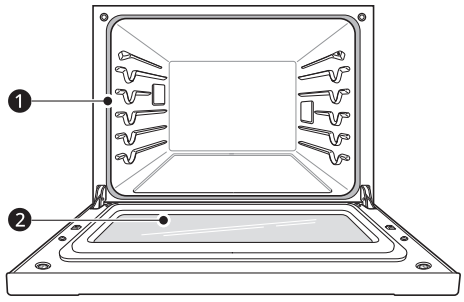
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa, limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Los limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable pueden comprarse por Internet o en la mayoría de los comercios minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores ásperos ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, podría causar daños.

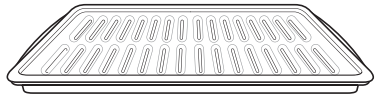
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.



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 **Autolimpieza** 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.

es-us_main.book.book Page 108 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

NOTA

- Si limpia los estantes usando el ciclo **Autolimpieza** (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo **Autolimpieza** y después de que el horno se haya enfriado, frote los laterales de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno.

NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; puede causar astillamiento o agrietamiento (pequeñas grietas finas). Los alimentos derramados deben limpiarse cuando el horno está frío. Los alimentos reaccionan con la porcelana a altas temperaturas y pueden causar manchas oscuras permanentes. Al limpiar una mancha, utilice solo limpiadores o esponjas no abrasivos.

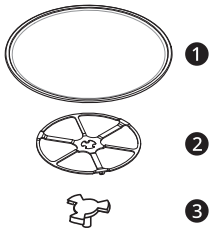
Nunca vierta agua fría en el interior del horno mientras está caliente.

Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar tensión térmica, lo que puede ocasionar daños menores a la cavidad del horno.

Bandeja de vidrio y anillo giratorio

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

Para las áreas muy sucias, use un producto de limpieza suave y una esponja abrasiva.



❶ Bandeja de vidrio

❷ Anillo giratorio

❸ Eje

NOTA

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

EasyClean (Horno inferior)

La tecnología esmaltada de LG **EasyClean** ofrece dos opciones de limpieza para el interior del horno inferior. La función **EasyClean** se beneficia con el nuevo esmalte de LG 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 **Autolimpieza** se puede usar para quitar la suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo **Autolimpieza** pueden producir humo, de modo que se deberán abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de **Autolimpieza**, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES. 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 **Autolimpieza** para una limpieza del horno más prolongada y profunda y para quitar la suciedad más difícil acumulada.

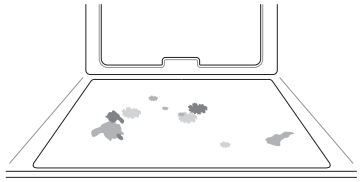
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo **Autolimpieza**.

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 **Autolimpieza**.
  - Retrasa la necesidad de un ciclo **Autolimpieza**
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de **Autolimpieza**

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

es-us_main.book.book Page 109 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

- 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

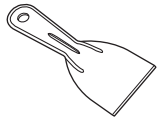
Guía de instrucciones de EasyClean

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.

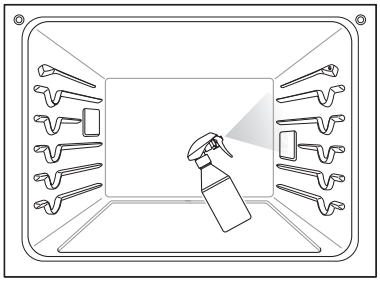
2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



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

3 Llene un envase rociador con agua (10 oz o 300 ml) y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

4 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.



5 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.

6 Cierre la puerta del horno. Deslícese y pulse **Limpieza**. Pulse **EasyClean**.

7 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

⚠ PRECAUCIÓN

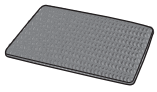
- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo **EasyClean**. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo **EasyClean**, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie 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.

8 Se emitirá un tono al final del programa de 10 minutos. Pulse **LISTO** para completar.

es-us_main.book.book Page 110 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

9 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.

10 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.

11 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.

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

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

NOTA

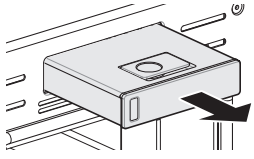
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo **EasyClean**. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **EasyClean**.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o blanqueadores para limpiar el horno. Utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar que el esmalte pierda el color.

Self Clean (solo horno inferior)

El ciclo **Autolimpieza** usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecuta el ciclo **Autolimpieza** es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Durante el ciclo **Autolimpieza**, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar Self Clean

- Limpie solo las partes mencionadas en el manual. Quite el tanque del alimentador de vapor, los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, los recipientes, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
  - Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo **Autolimpieza** se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro o hacia afuera.
  - Si no retira el tanque del alimentador de vapor del horno, suena un pitido y el ciclo **Autolimpieza** 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.

es-us_main.book.book Page 111 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

⚠ 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 **Autolimpieza**. No toque la puerta, la ventana ni el área de ventilación del horno durante el ciclo **Autolimpieza**.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo **Autolimpieza**, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores emanados durante el ciclo **Autolimpieza** 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 **Autolimpieza**. 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 **Autolimpieza**. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura sea inferior a 500 °F (260 °C) después de completar el ciclo **Autolimpieza**.
- 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 de refrigeración funcione durante el ciclo **Autolimpieza**.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruidos por la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo **Autolimpieza**, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo **Autolimpieza**, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Tras un ciclo **Autolimpieza**, 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 **Autolimpieza** si está activa la función **Bloqueo de control**.
- Una vez que se haya configurado el ciclo **Autolimpieza**, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se 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 **Autolimpieza** retrasada nunca se podrá iniciar con más de 12 horas de anticipación.

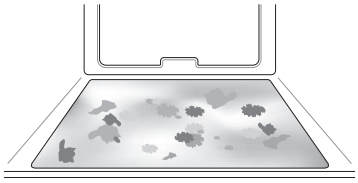
es-us_main.book.book Page 112 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

NOTA

- Luego de que se apague el horno, el ventilador de refrigeración 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 **Autolimpieza** puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Ajuste de Self Clean

La función **Autolimpieza** 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. Pulse **HORNO INFERIOR**, seleccione **Limpieza** y ajuste el modo a **Autolimpieza**. De manera predeterminada, el horno comienza la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.
3. Seleccione el tiempo de ciclo deseado.
4. Si lo desea, deslícese para configurar una hora de inicio retardado o pulse el icono de botón numérico para ingresar la hora de inicio directamente.
5. Pulse **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.
- Nunca vierta agua fría en el interior del horno mientras está caliente.

  Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar tensión térmica, lo que puede ocasionar daños menores a la cavidad del horno. Si la tensión térmica se acumula, puede desprender el esmalte al limpiar con un estropajo abrasivo. Una vez que ejecute

es-us_main.book.book Page 113 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Autolimpieza, siempre deje enfriar la cavidad del horno y luego límpiela con un paño suave.

- Es posible que deba cancelar o interrumpir el ciclo **Autolimpieza** debido al exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, pulse **Detener** en la pantalla.

Durante la autolimpieza

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

Después del ciclo de autolimpieza

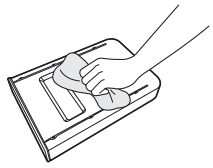
- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
-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

Limpieza del tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se usa durante las funciones de cocción al vapor. De ser posible, use agua destilada y filtrada.

NOTA

- Después de usar la función de vapor, el tanque del alimentador de vapor debe vaciarse. Para evitar olores y bacterias, limpie y seque el tanque del alimentador de vapor después de cada uso.
- No lo lave en lavavajillas.
- Si el tanque del alimentador de vapor no se desliza normalmente hacia adentro, limpie la parte inferior del tanque.



Sarro generado por el agua dura

Al usarse agua dura en el tanque del alimentador de vapor, el generador de vapor puede quedar obstruido con el sarro propio del agua dura. En áreas donde el agua es dura, ejecute la función Descaling (Eliminación de sarro) con frecuencia o use agua destilada.

Limpieza de sarro en la parte de abajo del horno inferior

Para eliminar los depósitos minerales que quedan en la parte inferior del horno luego de utilizar el modo de vapor, use un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución ligera de ácido cítrico. Para quitar el sarro difícil de limpiar o si se formó ampliamente en el horno, use la función Descaling (Eliminación del sarro).

Descaling (Eliminación del sarro)

Use esta función para quitar los residuos blancos que se forman luego de que se usa el generador de vapor durante un período prolongado.

La función de eliminación del sarro se ejecuta durante 1 hora y 43 minutos. Saldrá agua del generador de vapor mientras se está limpiando.

Para obtener instrucciones sobre cómo llenar y vaciar el tanque del alimentador de vapor, consulte "Cómo usar el tanque del alimentador de vapor."

Configuración de Descaling (Eliminación del sarro)

1. Llene el tanque del alimentador de vapor con una mezcla de agua y ácido cítrico en una proporción de 20:1. Por ejemplo, use 4 cdas. de ácido cítrico en 4 1/4 tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).

es-us_main.book.book Page 114 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

2 Inserte el tanque del alimentador de vapor en la abertura sobre la cavidad del horno inferior y empújelo hasta que quede correctamente ubicado en su lugar.

3 Pulse **HORNO INFERIOR**, seleccione **Limpieza** y ajuste el modo a **Descalcificación**.

4 Pulse "**Iniciar**" (Cámara y Alta cocina con IA).

5 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.

6 Inserte el tanque e inicie la función Rinsing (Enjuague).

7 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 (solo horno inferior)

La función Drying (secado) elimina el agua que queda en el generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después de cualquier ciclo de cocción de vapor. La función de secado también se puede iniciar de forma manual de ser necesario.

Configuración de Drying (Secado)

1 Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté vacío.

2 Pulse **HORNO INFERIOR**, seleccione **Limpieza** y ajuste el modo a **Secando**.

3 Pulse **Iniciar** (Iniciar). El tiempo restante aparece en la pantalla.

Drenaje (solo horno inferior)

La función **Drenaje** 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 **Drenaje** también se puede iniciar de forma manual de ser necesario.

Ajuste de Drenaje

1 Pulse **HORNO INFERIOR**, seleccione **Limpieza** y ajuste el modo a **Drenaje**.

2 Pulse **Iniciar** (Iniciar). 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

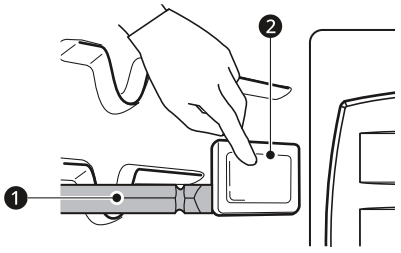
- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico del fusible principal o el panel disyuntor. Si no lo hace, podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Use guantes para cambiar la luz del horno. Los fragmentos de vidrio 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.

es-us_main.book.book Page 115 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

1 Desenchufe el horno o desconéctelo de la alimentación eléctrica.

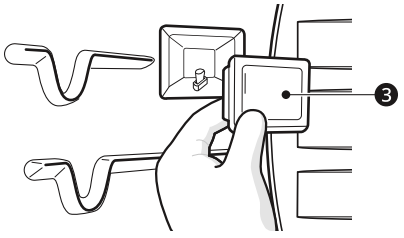
2 Extraiga los estantes del horno.

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 del casquillo.

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 116 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

Acerca del horno superior

P: ¿Puedo usar una rejilla en mi horno superior para recalentar y cocinar en dos niveles al mismo tiempo?

R: Solo use la rejilla que viene con su horno superior. El uso de cualquier otra rejilla puede ocasionar un bajo rendimiento en la cocción y/o arcos eléctricos, lo cual puede dañar su horno.

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

R: Sí. Nunca ponga el horno en funcionamiento si está vacío o sin la bandeja de vidrio.

P: ¿Pasa la energía de microondas a través de la pantalla de visualización de la puerta?

R: No. La pantalla de metal hace rebotar la energía hacia la cavidad del horno. Las aberturas (o puertos) solo permiten el paso de la luz, no de la energía de microondas.

P: ¿Por qué veo un reflejo luminoso alrededor de la carcasa externa?

R: Se trata de un reflejo de la luz del horno superior, la cual se encuentra ubicada entre la cavidad del horno y la pared externa del horno.

P: ¿Qué son los diferentes sonidos que emite el horno superior cuando está en funcionamiento?

R: El sonido de clic se debe al interruptor mecánico que gira el magnetrón del horno de microondas en ON (encendido) y OFF (apagado).
Los ruidos sordos y el zumbido potente se deben al cambio de energía en el magnetrón al encenderse y apagarse con el interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador se debe al cambio en la tensión de línea que causa el encendido y apagado del magnetrón.

P: ¿Se puede dañar mi horno superior si la comida se cocina en exceso?

R: Como con cualquier otro electrodoméstico de cocina, es posible cocinar la comida de más, hasta el punto en que se genere humo, e incluso fuego, y daño en el interior del horno. Siempre es mejor que se mantenga cerca del horno mientras está cocinando.

P: ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo una vez que se completó el tiempo de cocción en el microondas?

R: El tiempo de reposo permite que los alimentos se sigan cocinando de manera uniforme durante unos minutos después del ciclo de cocción del horno de microondas propiamente dicho. El tiempo de reposo será más o menos prolongado dependiendo de la densidad de los alimentos.

P: ¿Por qué se necesita tiempo adicional para cocinar alimentos almacenados en el refrigerador?

R: Al igual que en la cocción convencional, la temperatura inicial de los alimentos incide en el tiempo de cocción total. Se necesita más tiempo para cocinar alimentos que se conservaron en el refrigerador en comparación con los alimentos que se encuentran a temperatura ambiente.

P: ¿Puedo usar bandejas de metal o de aluminio en mi horno superior?

R: El metal utilizable incluye papel de aluminio para protección (use pequeñas láminas planas) y bandejas de aluminio poco profundas (si la bandeja tiene ¾ de pulgada de profundidad y está llena de comida para absorber la energía de microondas). Nunca permita que el metal toque las paredes ni la puerta.

P: La puerta de mi horno superior suele parecer ondulada. ¿Es normal esto?

es-us_main.book.book Page 117 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

R: Este aspecto es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.

P: ¿Por qué no se mueve la bandeja de vidrio?

R: El lado correcto de la bandeja debe mirar hacia arriba y la bandeja debe asentarse firmemente en el eje central. El soporte no funciona correctamente. Vuelva a colocar la bandeja de vidrio y reinicie el horno. Cocinar sin la bandeja de vidrio puede producir una cocción deficiente.

P: ¿Por qué se calienta el plato cuando cocino comida en él? Pensé que esto no sucedía.

R: A medida que la comida se calienta, esta transmite el calor al plato. Utilice paños aislantes para retirar la comida después de la cocción.

P: ¿Qué significa el "tiempo de reposo"?

R: El tiempo de reposo significa que se debería retirar la comida del horno y cubrirla durante un tiempo adicional después de la cocción. Este proceso permite que finalice la cocción, ahorra energía y libera el horno para utilizarlo para otros fines.

P: ¿Puedo preparar palomitas de maíz en mi horno superior? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?

R: Sí. Prepare palomitas de maíz envasadas para cocción en microondas siguiendo las pautas del fabricante o use el botón Popcorn (Palomitas de maíz) preprogramado.
No utilice bolsas de papel regulares. Mediante la prueba auditiva podrá detener el horno tan pronto como disminuyan las explosiones de las palomitas a una cada uno o dos segundos. No trate de hacer explotar de nuevo los granos que no explotaron. También puede usar máquinas especiales de hacer palomitas aptas para microondas. Al usar una de estas máquinas, asegúrese de seguir las indicaciones del fabricante. No prepare palomitas en recipientes de vidrio.

P: ¿Por qué sale vapor de la salida de ventilación?

R: Durante la cocción, se produce normalmente vapor. El horno superior ha sido diseñado para ventilar el vapor por la salida superior.

Acerca del horno inferior

P: Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algún problema con los ajustes de temperatura?

R: No, su horno se probó y calibró en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo se calienta o enfría demasiado, puede ajustar su temperatura para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección **Cambio de configuraciones del horno** de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

P: ¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

R: Su nuevo electrodoméstico está diseñado para mantener un control más estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.

P: ¿Por qué parpadea el reloj?

R: Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que hubo una interrupción del suministro eléctrico. Para eliminar el parpadeo del reloj, toque cualquier botón y reinicie el reloj si es necesario.

P: Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?

R: Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

P: ¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte el goteo en la cavidad del horno?

es-us_main.book.book Page 118 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

R: Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los laterales del horno. El papel se derretirá y se pegará a la superficie de la base del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja forrada con papel de aluminio sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar el goteo. (Si ya se ha derretido el papel de aluminio en la base del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

P: ¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

R: No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, generando resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Se puede utilizar papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos para calentar/asar del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, incendio o lesiones.

P: ¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de autolimpieza? (En algunos modelos)

R: No. Aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo **Autolimpieza** (autolimpieza).

P: ¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

R: Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un mejor deslizamiento.

P: ¿Por qué no se pueden operar los botones de función?

R: Asegúrese de que el electrodoméstico no está en el modo **Bloqueo de control**. El candado 🔒 se mostrará en la pantalla si **Bloqueo de control** está activado. Para desactivar **Bloqueo de control**, consulte la sección **Bloqueo de control**.

P: Mi electrodoméstico todavía está sucio después de ejecutar el ciclo 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 **Autolimpieza** para limpiar bien el horno.

P: La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes?

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?

es-us_main.book.book Page 119 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

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 **Autolimpieza**. Consulte la sección **Autolimpieza** 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 **Autolimpieza**. Consulte la sección **Autolimpieza** 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: 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.

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 raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su electrodoméstico nuevo.

P: ¿Cómo puedo mantener la seguridad de los niños alrededor del electrodoméstico?

R: Los niños deben estar bajo supervisión cuando estén alrededor del electrodoméstico en uso y hasta que las superficies se hayan enfriado. También puede usar la función de **Bloqueo de control** (Bloqueo) para evitar que los niños enciendan accidentalmente el horno. La función de **Bloqueo de control** desactiva la mayoría de los botones del panel de control. Consulte la sección **Bloqueo de control** del manual del propietario para obtener más detalles. (En modelos sin la opción de **Autolimpieza**, la función de **Bloqueo de control** bloquea los controles, pero no traba la puerta del horno).

Comunes

P: ¿Debo asar con la puerta del horno abierta o cerrada?

R: Su horno no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si lo hace, pueden dañarse los controles del horno y la pantalla.

es-us_main.book.book Page 120 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Antes de llamar al servicio técnico

Revise esta sección antes de llamar para servicio; hacerlo le ahorrará tiempo y dinero.

Para obtener información detallada o videos, visite www.lg.com para consultar la página de resolución de problemas.

Cocción

Problemas	Causas posibles y solución
Arcos eléctricos o chispas	**El utensilio de cocina no es apto para microondas.** • Si tiene dudas, pruebe los utensilios antes de usarlos.
	No haga funcionar el horno cuando esté vacío. • Coloque los alimentos en el horno.
Comida cocida de manera desigual, comida cocida de más, comida sin cocción suficiente, comida mal descongelada	**Vigile atentamente la comida en el horno de microondas mientras se cocina.** • Consulte los Consejos para cocinar en la sección Funcionamiento del horno de microondas superior.
Si la pantalla indica la cuenta regresiva del tiempo pero el horno no cocina.	**La puerta del horno no está cerrada.** • Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada.
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. • Sustituya el fusible o restablezca 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.

es-us_main.book.book Page 121 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Problemas	Causas posibles y solución
El horno hace demasiado humo durante el asado.	**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.
	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 **Asar** 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.

es-us_main.book.book Page 122 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Problemas	Causas posibles y solución
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 del alimentador de vapor 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.
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 del alimentador de vapor 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 del alimentador de vapor 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.

es-us_main.book.book Page 123 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Problemas	Causas posibles y solución
El horno no realiza la función Self Clean (Autolimpieza).	**La temperatura del horno es demasiado elevada para establecer la operación Self Clean.** • 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.
	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 estufa 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 Autolimpieza.** • 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
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	**La contraseña de la red Wi-Fi no se ingresó correctamente.** • Elimine la red Wi-Fi doméstica y comience el proceso de conexión una vez más.

es-us_main.book.book Page 124 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Problemas	Causas posibles y solución
Problema al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a la red Wi-Fi.	**Están activados los datos móviles para su teléfono inteligente.** • 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)
	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 está muy lejos del enrutador, puede que la señal sea débil y que la conexión no se configure correctamente. Reubique el enrutador para que esté más cerca del electrodoméstico o adquiera 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. Anote la última parte del nombre de la red. - Si el nombre de la red se asemeja a 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 125 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

GARANTÍA LIMITADA

EE. UU.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA INCLUYE UNA DISPOSICIÓN DE ARBITRAJE QUE LES EXIGE A USTED Y LG ELECTRONICS ("LG") RESOLVER LOS CONFLICTOS MEDIANTE ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE JUDICIALMENTE, A MENOS QUE USTED ELIJA EXCLUIRSE. EN EL ARBITRAJE, NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS Y LOS JUICIOS CON JURADO. CONSULTE LA SECCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS" A CONTINUACIÓN.

En caso de que su Horno ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, será reparado o reemplazado por LG, a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del Producto ("Usted"), y para productos comprados legalmente y utilizados dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Dos (2) años a partir de la fecha de compra minorista original, o desde la fecha de entrega según la ley aplicable	Piezas y mano de obra (solo 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 garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados o reconstruidos por la fábrica.
- El Producto o las piezas reemplazados serán propiedad de LG.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del Producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía 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 RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTES O CONSECUENTES, NI LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES ANTERIORES POSIBLEMENTE NO SE APLIQUEN A SU SITUACIÓN. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

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 126 Friday, July 31, 2026 2:06 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, incendios, inundaciones o hechos de fuerza mayor o cualquier otra causa ajena al 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 para un uso distinto del habitual y adecuado del hogar (por ejemplo, entornos comerciales, empresariales o industriales, incluidos establecimientos minoristas o de servicios alimenticios o cualquier establecimiento de alojamiento comercial o alquiler transitorio) o cualquier uso contrario al indicado en el manual del propietario 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.

Usted será responsable del costo de la reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-984-6306 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en http://www.LGSIGNATURE.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.

es-us_main.book.book Page 127 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o "reclamación" incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes puede proceder a presentar una demanda de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva. En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin prejuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue, Englewood Cliffs, NJ 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se puede introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de $25,000 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.

es-us_main.book.book Page 128 Friday, July 31, 2026 2:06 PM

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por $25,000 o menos, usted puede optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede $25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión voluntaria. Usted puede optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. Si opta por no participar, ni usted ni LG pueden exigir a la otra parte que participe en un procedimiento de arbitraje. Para optar por no participar, usted debe enviar un aviso a LG a más tardar 30 días calendario a partir de la fecha de compra del producto por parte del primer comprador consumidor ya sea (i) enviando un correo electrónico a optout@lge.com, con el asunto: “Exclusión voluntaria del arbitraje” o (ii) llamando al 1-800-980-2973. Debe incluir lo siguiente en el correo electrónico de exclusión voluntaria o proporcionar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la que se compró el producto; (c) el nombre del modelo o el número de modelo del producto; y (d) el número de serie (el número de serie se puede encontrar (i) en el producto; o (ii) en línea accediendo a https://www.lg.com/us/support al hacer clic en "How do I find my model number?”).

Usted sólo puede optar por no participar en el procedimiento de resolución de disputas de la manera descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para optar por no participar en este procedimiento de resolución de disputas. La exclusión voluntaria de este procedimiento de resolución de disputas no afectará la cobertura de la Garantía limitada de ninguna manera y usted seguirá disfrutando de todos los beneficios de la Garantía limitada. Si conserva este producto y no opta por no participar, acepta todos los términos y condiciones de la disposición de arbitraje descrita anteriormente.

Memorándum

Memorándum

Memorándum

en-us_main.book.book Page 118 Friday, July 31, 2026 2:05 PM

LG SIGNATURE

Customer Information Center

For inquiries or comments, call;

1-800-984-6306 USA, Consumer User
1-888-865-3026 USA, Commercial User
1-888-542-2623 CANADA

Centro de Información al Cliente

Para consultas o comentarios, llame por teléfono:

1-800-984-6306 EE.UU., Usuario Consumidor
1-888-865-3026 EE.UU., Usuario Comercial
1-888-542-2623 CANADÁ

Centre de Service à la Clientèle

Pour des questions ou des commentaires, appelez :

1-800-984-6306 ÉTATS-UNIS, Consommateur
1-888-865-3026 ÉTATS-UNIS, Utilisateur Commercial
1-888-542-2623 CANADA