



**LG**

Life's Good

ENGLISH

ESPAÑOL

# OWNER'S MANUAL GAS RANGE

Please read this manual carefully before operating your range and retain it for future reference.

LSRG309ST



MFL33029604

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# TABLE OF CONTENTS

## **3 PRODUCT FEATURES**

---

## **4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

---

## **10 BEFORE USE**

---

- 10 Accessories
- 11 Components

## **12 HOW TO USE**

---

- 12 How to use Gas Surface Burners
- 12 - Before Use
- 13 - Gas Burners
- 13 - Using the Gas Surface Burners
- 14 - Top-of-Range Cookware
- 15 - Using the Griddle
- 16 How to Use the Oven
- 16 - Before Use
- 18 - Using the Control Panel
- 19 Operation Instructions
- 19 - Convection auto conversion
- 19 - Temperature
- 19 - Language
- 19 - Preheating Alarm light
- 20 - Oven light
- 20 - Beeper volume
- 20 - Fahrenheit or Celsius
- 20 - Clock
- 21 - Timer
- 21 - Lockout
- 22 Removing and Replacing the Oven Racks
- 22 Preheating and Pan Placement
- 23 BAKE
- 24 BROIL
- 26 COOK TIME (TIMED COOK)
- 26 START TIME (DELAYED TIMED COOK)
- 27 CONVECTION BAKE
- 28 CONVECTION ROAST

- 29 Special Features
- 29 - WARM
- 30 - PROOF
- 30 - FAVORITE

## **31 WARMING DRAWER**

---

- 31 Warming Drawer Rack Positions
- 31 Operating The Warming Drawer

## **33 CARE AND CLEANING**

---

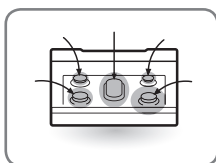
- 33 Gas Surface Burner
- 33 - Removing and Replacing the Gas Surface Burner
- 33 - Burner Heads/Caps
- 33 - After Cleaning the Burner Heads/Caps
- 34 - Burner Grates
- 34 - Cleaning the Burner Grates
- 34 - Cooktop Surface
- 34 - Stainless Steel Surfaces
- 35 - Oven air vents
- 35 - Control Panel
- 35 - Front Manifold Panel and Knobs
- 35 - Oven Door
- 36 - Removing and Replacing the Oven Door and Warming Drawer
- 38 SELF CLEAN
- 40 Changing the Oven Light
- 40 Broiler Pan and Grid
- 40 Oven Racks

## **41 BEFORE REQUESTING SERVICE**

---

## **44 WARRANTY**

---



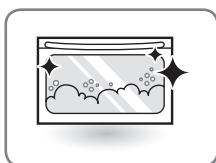
### MULTIPLE GAS BURNER SIZES

Choose a burner to fit the size of your cookware.  
Cooking multiple items at once is possible by using different burners at the same time.



### SAFE AND CONVENIENT GAS RANGE

Provides safety and convenience for cooking.  
Superboil (17000 BTU) can quickly bring a pot of water to a boil.



### SELF CLEAN

Good for easy cleaning.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always comply with the following precautions to avoid dangerous situations and to ensure the peak performance of your product.

### WARNING

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

### CAUTION

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

## WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

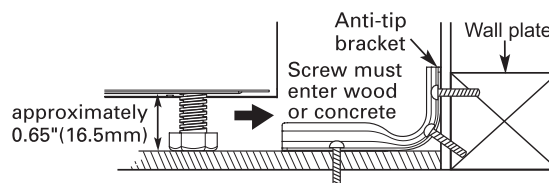
## ANTI-TIP DEVICE

### WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



- **DO NOT step or sit on the door. Install the Anti-Tip Bracket packed with this range.**
  - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
  - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



- To reduce the risk of the range tipping over, the range must be secured by properly installing the anti-tip devices.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Remove any items on the cooktop. Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip devices are engaged.
- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installatio



## IMPORTANT SAFETY NOTICE

Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

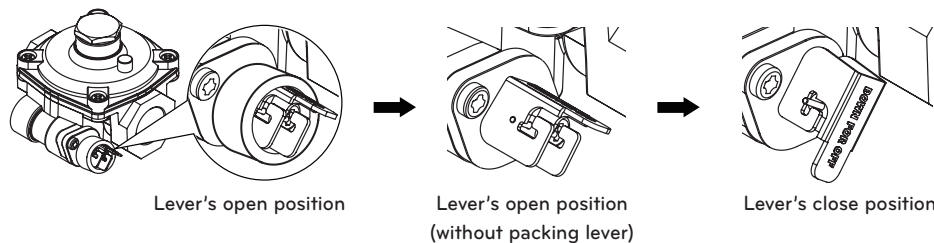
Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas.

Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

## SAFETY PRECAUTIONS

**Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.**

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord to prevent fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations.
- **DO NOT** attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- In an emergency situation or if you want to shut off the gas supply, remove the packing rubber from the regulator in the backside, and then close the regulator's valve by positioning the lever as shown in the figure below.



### ⚠ WARNING

These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.

- After using your range for a long time, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use.
- **NEVER** install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

### ⚠ CAUTION

Items of interest to children should not be placed in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **DO NOT** leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- **DO NOT** let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.

 **WARNING**

- This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. **Wash hands after handling.**

 **WARNING**

- **NEVER** use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **NEVER** wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- **DO NOT** place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- **DO NOT** place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- **DO NOT** use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flame in the upper oven or lower oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- **DO NOT** use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- **NEVER** block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- **NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **NEVER** obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Gas leaks may occur in our system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you to purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- **DO NOT** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish of parts.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- **DO NOT** attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- **NEVER** place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and could injure your fingers.

 **CAUTION**

- **DO NOT** use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- **DO NOT** place excessive weight or stand on an open door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **DO NOT** use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

 **WARNING**

- Disconnect electrical supply before servicing the appliance.
- **NEVER** use appliance door as a step stool or seat, as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that directs air in a downward direction. Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.

## SURFACE BURNERS

### WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the "OFF" position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners "ON" unattended.
- **Use proper pan size - DO NOT** use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

### CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the "OFF" position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always turn the knobs to the "LITE" position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- Using glass cookware—make sure the cookware is designed for top-of-range cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- **NEVER** leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir 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.
- **DO NOT** cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- **DO NOT** use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. It may also cause the burner to work improperly. This may cause carbon monoxide levels which are higher than what is allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spillover the sides of the pan.
- **NEVER** try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- **DO NOT** place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the "OFF" position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the "OFF" position before removing cookware.
- **DO NOT** lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

## **BROILER**

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups. The igniter for the infrared ceramic broil burner on the ceiling of the oven will glow orange periodically during normal broil operation.

### **WARNING**

When using your broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take caution to avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling (refer to Broil section of the manual)
- Always wear oven mitts when inserting or removing food items

### **CAUTION**

The infrared ceramic broiler will generate intense heat and will sear foods faster compared to regular bar type broilers. This broil system is designed to be operated under consumer-use conditions only. To avoid overheating and damaging the oven, do not use this broiler continuously for more than 45 minutes at a time.

Do not attempt to spray the broiler and its igniter with any type of cleaners or try to scrub it. This will damage the broiler system. The ceramic plates of your broiler do not need to be manually cleaned. Any grease or splatter on the ceramic from cooking and baking will burn clean by simply turning on your broiler for about 10 minutes.

## **COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY**

To protect against foodborne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

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

## **SELF CLEANING OVEN**

**Make sure to wipe off excess spillage before operating the self clean function.**

### **CAUTION**

- **DO NOT** leave food, cooking utensils, racks, etc. in the oven during the self clean cycle.
- **DO NOT** use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self clean cycle is used.
- Remove oven racks and other items from both upper and lower ovens before starting the self clean cycle.
- Only clean the parts listed in this manual.
- **DO NOT** clean the door gasket. The door gasket is necessary for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the range 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 clean cycle.

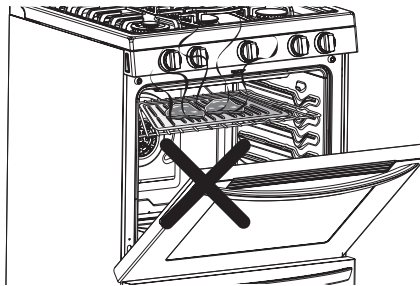
## OVEN

When opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

### WARNING

**NEVER** block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **DO NOT** heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and burst, causing an injury.
- **DO NOT** use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- **DO NOT** use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also protect you from getting burnt from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in the broiler pan, touch the "UPPER CLEAR/OFF" or "LOWER CLEAR/OFF" key, and keep the oven door closed to contain fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves.  
**DO NOT** leave the oven door open during cooking or cool down.



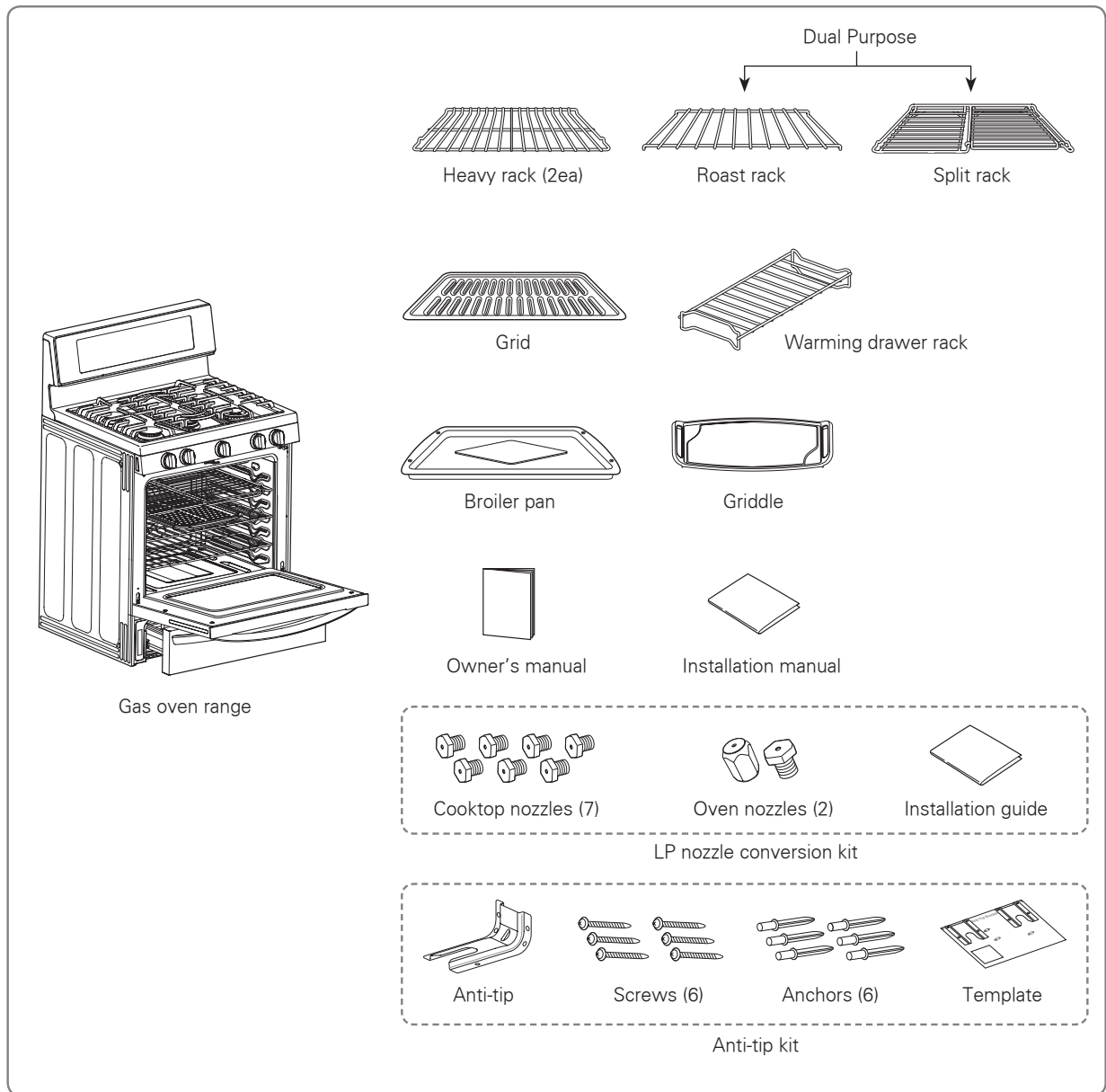
**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# BEFORE USE

## Accessories

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



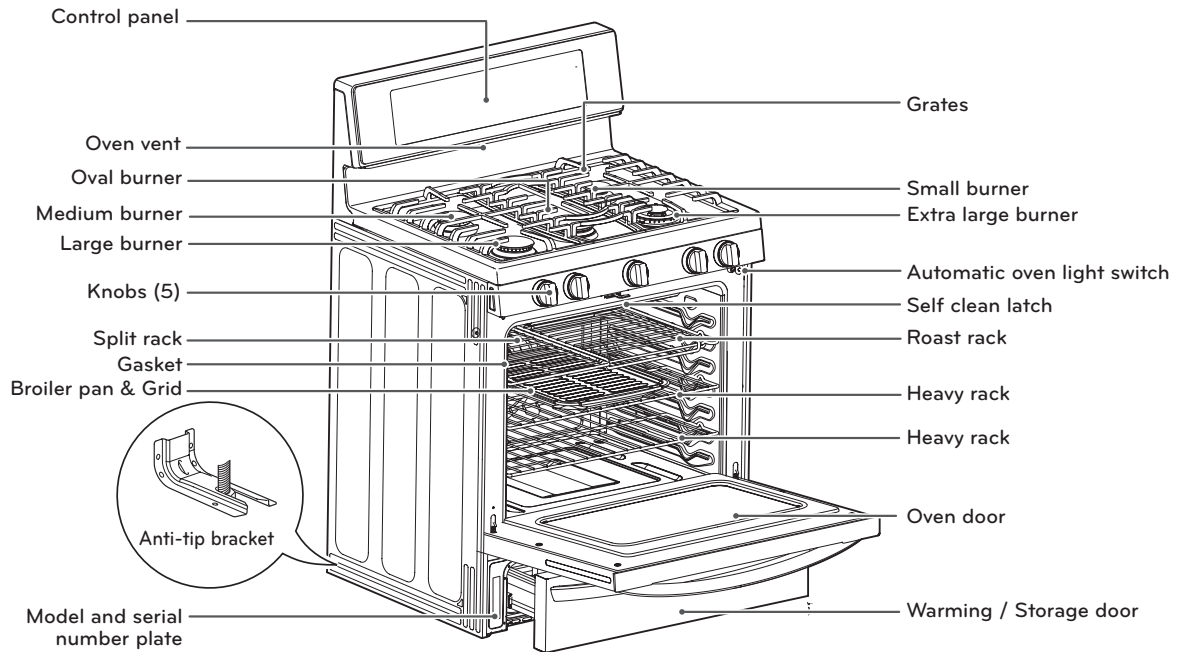
### NOTE

- Contact LG Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and 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, and are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

## Components

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

\* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.

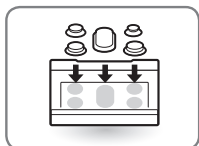


# HOW TO USE

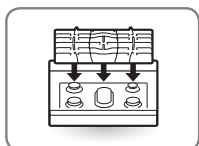
## Gas Surface Burners

### Before use

Read all instructions before using.



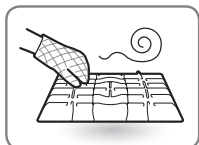
Make sure that all burners are properly placed.



Make sure that all grates are properly placed before using the burner.

#### CAUTION

**DO NOT** operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



Make sure that the burners and grates are cooled down before touching them and also before placing any other object like a pot holder or a cleaning cloth, etc.

Touching grates before cooling down may cause burns.

#### CAUTION

##### WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.  
Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

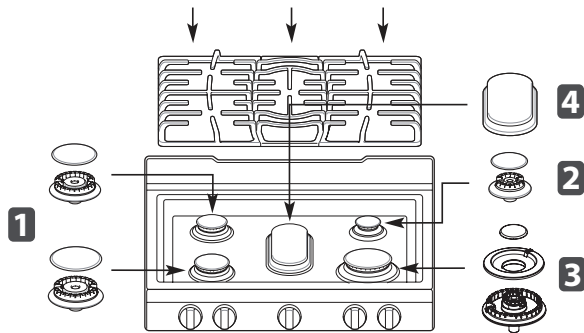
#### NOTE

Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.



## Gas burners

Your gas range cooktop has five sealed gas burners. These can be assembled and separated. Follow the guide below.



### 1 Medium and Large Burner

The medium and large burners are the primary burners for most cooking. These general purpose burners can be turned down from "HI" to "LO" to suit a wide range of cooking needs.

### 2 Small Burner

The smallest burner is used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

### 3 Extra large burner

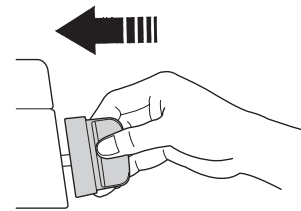
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from "HI" to "LO" for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

### 4 Oval burner

The oval burner (center) is for use with a griddle or oval pots.

## Using the gas surface burners

- 1 Be sure that all of the surface burners are placed in the correct positions.
- 2 Put the cookware on the burner. (Example: pot, frying pan, etc.)
- 3 Push and turn the control knob to the "LITE" position.



You will hear a clicking noise from the electric spark ignition system.

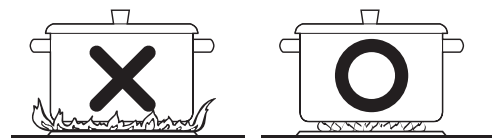
- 4 Turn the control knob to control the flame size.

### ! CAUTION

**DO NOT** attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. When turning a burner to "LITE", all the burners spark. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

## Selecting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware that you are using.



### ! CAUTION

**NEVER** let the flames extend up the sides of the cookware.

### In Case of Power Failure:

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

- 1 Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.
- 2 Turn the control knob to the "Lo" position.



**CAUTION**

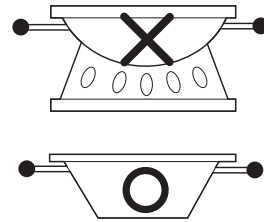
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burn and damage.

### Top-of-range cookware

<b>Aluminum</b>	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
<b>Cast-Iron</b>	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
<b>Stainless Steel</b>	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
<b>Enamelware</b>	Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
<b>Glass</b>	There are two types of glass cookware - those for oven use only and those for top-of-range cooking.
<b>Heatproof Glass Ceramic</b>	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

### Using a Wok:

If using a wok, it is recommended that you use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure that the wok bottom sits flat on the grate.



Use a flat-bottomed wok.



**CAUTION**

**DO NOT** use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

### Using Stove-top Grills:

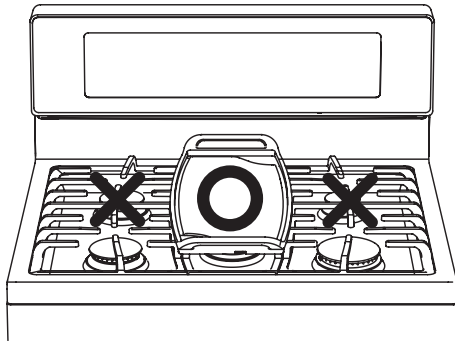
Do not place stove-top grills on the burner.



**CAUTION**

**DO NOT** use stove top grills on your surface burners. Using a stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

## Using the Griddle

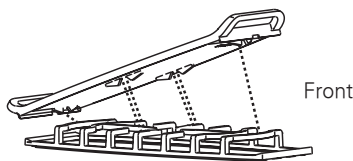


Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

### NOTE

- It is normal for the griddle to become discolored over time.

**How to Place the Griddle:** The griddle can only be used with the center burner. The griddle must be properly placed on the center grate, as shown in the below illustration.



### NOTE

- **DO NOT** remove the center grate when using the griddle.

### CAUTION

**DO NOT** remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.

### CAUTION

The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

Preheat the griddle according to the guide below and adjust for the desired setting.

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	none	5 (MED)
Pancakes	HI 3 min.	HI
Hamburgers	HI 5 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 3 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 5 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 4 min.	HI

### NOTE

- Griddle settings may need to be adjusted if the griddle is used for an extended time.

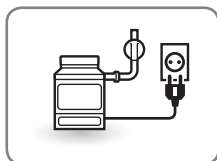
### IMPORTANT NOTES:

- Avoid cooking extremely greasy foods, grease spill over can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- **DO NOT** overheat the griddle. This can damage the non stick coating.
- **DO NOT** use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not use the griddle as a cutting board.
- **DO NOT** place or store items on the griddle.

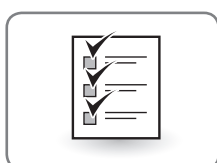
## How to Use the Oven

### Before use

Read all instructions before using.



**Make sure the electrical power cord and the gas valve are properly connected.**  
Check it for safety.



**Check the correct use of the range depending on the type of food you will cook.**

Make sure you know how to use the oven (temperature setting, time setting and recipe) for best results.

#### CAUTION

##### WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.  
Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

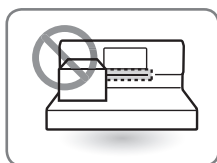


**Choose the upper or lower oven for proper cooking.**

Use the upper oven to cook a small amount of food.

#### NOTE

When using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature with all mode.

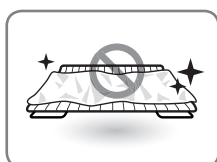


### Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.

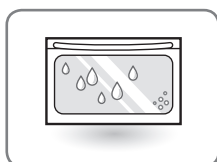
Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during the use of any cooking operation.

#### CAUTION

- **DO NOT** place plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- **DO NOT** place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.

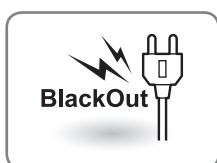


### Do not cover rack or bottom with aluminum foil.



### As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water drops to occur on the door glass.

These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.



### In case of power failure, do not use the oven.

The oven and broiler can not be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored, you will need to reset the oven (or broil function).

#### CAUTION

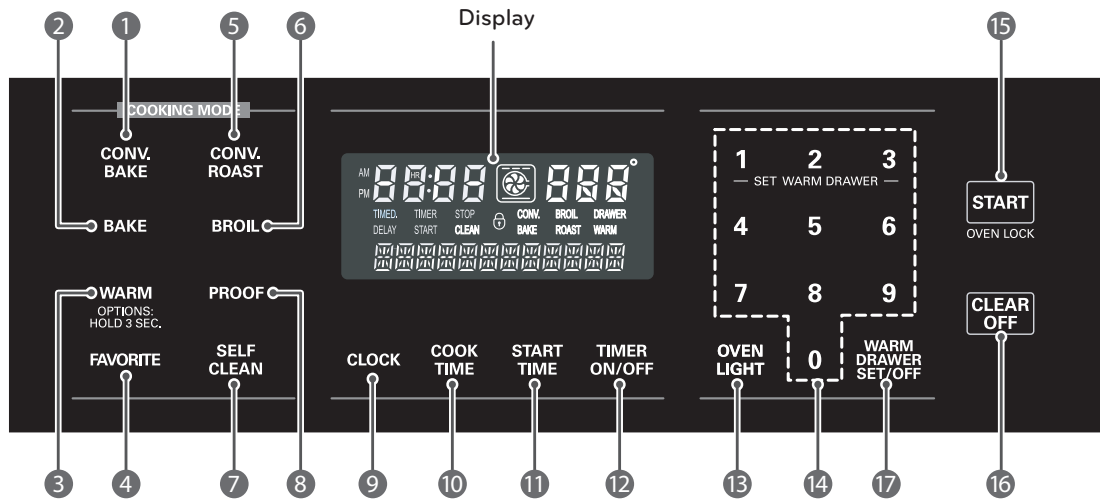
**DO NOT** attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

#### NOTE

##### PF(Power Failure) / Flashing time

Depending on the model of your range, the display will either show "PF" or a flashing clock. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the "PF" message, touch the "Clear/Off" key on the oven controls. If your oven displays a flashing clock, then touch the "Clock" key and reset the time, or touch any key to stop flashing.

## Using the Control Panel



Name	Description
1 CONVECTION BAKE	Touch the key to select baking with the Convection function.
2 BAKE	Touch the key to enter the normal bake function.
3 WARM / OPTIONS	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch this key to hold food warm in the oven.</li> <li>– Touch and hold the key for 3 seconds to change the special settings.</li> </ul> <b>NOTE:</b> Special settings can only be used if no other function (Bake, Broil, Timer Ect.) of the control panel is in use.
4 FAVORITES	Touch the key to select the favorite cooking feature.
5 CONVECTION ROAST	Touch the key to select roasting with the Convection function.
6 BROIL	Touch the key to select broil function.
7 SELF CLEAN	Touch the key to select self-cleaning function.
8 PROOF	Touch the key to proof bread.
9 CLOCK	Touch the key to set the time of day.
10 COOK TIME	Touch this key and then touch the number keys to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
11 START TIME	Touch this key and then touch the number key to set delayed start time. The oven will start at a time you set.
12 TIMER ON/OFF	Touch the key to set or cancel the timer function.
13 OVEN LIGHT	Touch the key to turn the oven light on or off.
14 NUMBER	Use to set any function requiring numbers such as clock, timer or temperature.
15 START / OVEN LOCK	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Touch the key to start all oven features.</li> <li>– Touch and hold the key for 3 seconds to activate/deactivate the Oven Lockout function.</li> </ul>
16 CLEAR OFF	Touch this key to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.
17 WARM DRAWER SET/OFF	Touch this key and then touch number keys 1-3 to use to use the warming drawer.

## Operating Instructions

### How to set the convection auto conversion function

When using convection bake and roast, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. This feature is activated so that the display will show the actual converted temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and touch the **START** key, the display will show the converted temperature of 325°F.

- 1 Touch and hold the **WARM** key for 3 seconds.
- 2 Touch the **number 1** key to ENABLE or **2** key to DISABLE.
- 3 Touch the **START** key to accept the desired change.

### How to adjust the temperature settings:

You may find that your new oven cooks 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. After familiarizing yourself with the new oven, and you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.



#### CAUTION

**DO NOT** use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

#### To increase(+) temperature adjustment

- 1 Touch and hold the **WARM** key for 3 seconds. Then touch the **WARM** key once and "Adj" will display.
- 2 Using the **number** keys, enter the temperature amount you wish to increase(+).  
For example, to increase(+) the oven temperature 15, touch 1 and 5.
- 3 Touch the **START** key to set the increased (+) temperature.

#### To decrease(-) temperature adjustment

- 1 Touch and hold the **WARM** key for 3 seconds. Then touch the **WARM** key once and "Adj" will display.
- 2 Using the **number** key, enter the temperature amount you wish to decrease(-).  
For example, to decrease(-) the oven temperature 15, touch 1 and 5.
- 3 Touch the **WARM** key again, the decreased(-) temperature will appear in the display.
- 4 Touch the **START** key to set the increased (+) temperature.

#### ! NOTE

- This adjustment will not affect the broiling or the Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.
- **To decrease or increase temperature during cooking**
  1. Using the number keys, enter the new temperature.
  2. Touch the **WARM** key once.
  3. Touch the **START** key to accept the choice.

### How to select language

The default language of the oven's display is English. It can be changed to Spanish or French.

- 1 Touch and hold the **WARM** key for 3 seconds. Then touch the **WARM** key twice and "Lng" will display.
- 2 Touch the **number 1** key for English, **2** key for Spanish or **3** key for French.
- 3 Touch the **START** key to accept the change.

### How to Set Preheating Alarm Light On/Off

The interior oven light automatically turn on when the oven door is opened.

When oven reaches set-temperature after preheat, the oven notifies preheat-end by flashing oven lamp until the door is opened.

You can activate or deactivate the smart oven light feature. Default Setting is on.

- 1 Touch and hold the **WARM** key for 3 seconds. Then touch the **WARM** key 3 times and "PrE" will display.
- 2 Touch the **number 1** key for ON or **2** key for OFF.
- 3 Touch the **START** key to accept the change.

## How to turn the interior oven light on/off:

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by touching the **OVEN LIGHT** key.

## How to Adjust the Beeper Volume:

The beeper volume feature allows you to adjust the volumes to a more acceptable volume. There are four possible volume levels, loud, normal, low and mute.

- 1 Touch and hold the **WARM** key for 3 seconds. Then touch the **WARM** key 4 times and "BEEP" will display.
- 2 Touch the **number 1** key for LOUD, **2** key for NORMAL, **3** key for LOW or **4** key for MUTE.
- 3 Touch the **START** key to accept the change.

## How to select Fahrenheit or Celsius

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

- 1 Touch and hold the **WARM** key for 3 seconds. Then touch the **WARM** key 5 times and "Unit" will display.
- 2 Touch the **number 1** key for F(Fahrenheit) or **2** key for C(Celsius).
- 3 Touch the **START** key to accept the change.

## How to Set the Clock (12 or 24 hour):

- 1 Touch the **CLOCK** key for 3 seconds.
- 2 Touch the **number 1** key for 12-hour, **2** key for 24-hour.
- 3 Touch the **START** key to accept the desired change.

### NOTE

- The time of the day cannot be changed during a timed baking or Self Clean cycle.
- To check the time of the day when the display is showing other information, simply touch the **CLOCK** key.
- If the number keys are not touched within 30 seconds after you touch the **CLOCK** key, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the **CLOCK** key and reenter the time of the day.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

## How to Set the Clock Time:

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

- 1 Touch the **CLOCK** key once to set.
- 2 Touch the **number** keys to enter the time. Touch the number keys the same way you read them.  
For example, to set 12:12, touch the number keys **1, 2, 1,** and **2** in that order.  
If number key are not touched within 30 seconds after you touch the **CLOCK** key, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the **CLOCK** key and reenter the time of day.
- 3 Touch the **START** key.

## Minimum & Maximum default settings:

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

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

FEATURE		MIN. TEMP. / TIME	MAX. TEMP. / TIME	DEFAULT
CLOCK	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
COOK TIME /TIMER		0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
CONV. BAKE		300°F / 149°C	550°F / 288°C	325°F / 163°C
CONV. ROAST		300°F / 149°C	550°F / 288°C	325°F / 163°C
SPEED BROIL		Lo 250°F / 121°C	Hi 500°F / 260°C	High
BAKE		170°F / 77°C	550°F / 288°C	350°F / 177°C
PROOF				12 Hr.
WARM			170°F/77°C, 3 hours	3 Hr
SELF CLEAN		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.



## How to Use the Timer

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 11 hours and 59 minutes.



- 1 Touch the **TIMER ON/OFF** key once for minutes and seconds, touch the key twice for hours and minutes.
- 2 Touch the **number** key to select the desired time. A maximum of 59 minutes can be set using the minutes and seconds function. To set times longer than 59 minutes use the hours and minute function (touch the key twice).  
**NOTE:** If you make a mistake, touch the **TIMER ON/OFF** key and begin again.
- 3 Touch the **TIMER ON/OFF** key to start the countdown.  
**NOTE:** If **TIMER ON/OFF** is not touched the timer will return to the time of day.
- 4 When the timer reaches :00, "End" will show in the display. The clock will sound with timer alarm melody every 15 seconds until **TIMER ON/OFF** key is touched.

### ! NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by touching the **TIMER ON/OFF**.

## How to Use the Oven Lockout Feature

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

- 1 Touch and hold the **START** key for three seconds. Lock A melody will sound, **OVEN LOCKOUT** will appear &  will flicker in the display. Once the oven door is locked the oven lockout indicator will stop flashing and will remain on.
- 2 To deactivate the lockout feature, touch and hold the **START** key for three seconds. **UNLOCKING** will be displayed and  will flash until it is completely unlocked.

### ! NOTE

If the lockout feature is activated with either of the doors open, the doors will not close completely until the Lockout feature is deactivated.

## Removing and Replacing the Oven Racks

### CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- DO NOT cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

### Removing the racks:

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

### Replacing the racks:

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

## Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary when convection baking and for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1-1/2" of air space around it.

If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions C and E (For 2 racks) Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

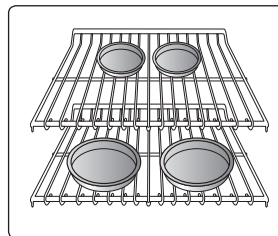


Fig. 1

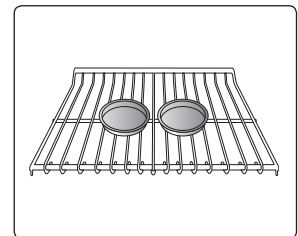


Fig. 2

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Angel food cake, bundt or pound cakes	C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	D
Casseroles	D
Roasting	A

## Power Outage

The oven or broiler can not be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored you will need to restart the oven or broil function.



### CAUTION

**DO NOT** attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.

## Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

## Aluminum Foil

**NEVER** cover the oven bottom with aluminum foil.

Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower rack several inches below the food.

**NEVER** entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

## BAKE

**BAKE** is used to prepare foods such as pastries, breads, casseroles and roasts. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

**To set the oven to BAKE (example to 375°F):**



### NOTE

- Your oven is not designed for open-door cooking.

- 1 Touch the **BAKE** key.
- 2 Set the oven temperature using the number keys (ex: touch **3, 7, 5**).
- 3 Touch the **START** key.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound and the oven light will blink on and off.



### NOTE

- Preheating is necessary for better cooking results. Place the food in the oven after preheating.
- You may also change the temperature while cooking by following steps 1-3.

- 4 When cooking is complete, touch the **CLEAR OFF** key.
- 5 Remove the food from the oven.

## Baking Tip

### THE TYPE OF MARGARINE WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). To decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

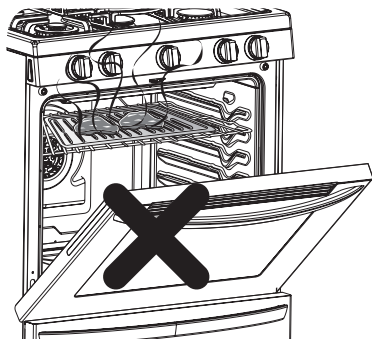
It can result in recipe failure if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. It can get best results with your old favorite recipes to use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

## BROIL

Your oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

- 1 Place the food on the grid of the broiler pan.
- 2 Follow suggested rack positions in the Broiling Guide.
- 3 The oven door must be closed to begin broiling.  
The oven door must be closed during broiling.



### ! NOTE

If the oven door remains open for more than 15 seconds during broil the burner will shut off. The broil burner will automatically come back on once the door is closed.

- 4 Touch the **BROIL** key once for **Hi** and twice for **Lo**.
- 5 Touch the **START** key.
- 6 When broiling is finished, touch the **CLEAR OFF** key.

### ! CAUTION

- **DO NOT** use the broiler pan without the grid.
- **DO NOT** cover the broil pan or grid with aluminum foil. Exposed grease could ignite.
- To prevent food from contacting the broil burner and to prevent grease splattering, do not use the roasting rack when broiling.

Serve the food immediately, and place the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.



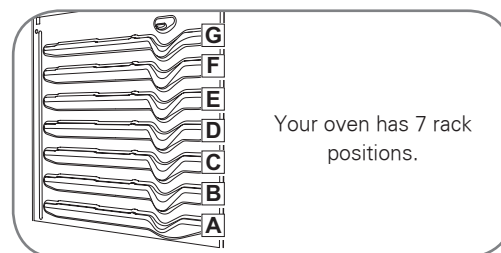
Always use the broiler pan and grid that came with your oven. It is designed to minimize smoking and splattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.

### ! NOTE

- Some smoke may occur during broiling. This is normal.

## Broiling Chart

Broiling times will be affected by the size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness. This guide is based on meats at refrigerated temperatures.



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
<b>Ground Beef</b> Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	F	7~8	5-6	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
<b>Beef Steaks</b> Rare Medium Well Done	1" thick 1 to 1 1/2 lb.	F F F	7 12 13	5 5-6 8-9	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare Medium Well Done	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lb.	D D D	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	
<b>Bacon</b>	1/2 lb. (about 8 thin slices)	D	8	3	Arrange in single layer.
<b>Pork Chops</b> Well Done	2 (1/2" thick.) 2 (1" thick) about 1 lb.	D D	10 13	8 8~9	Slash fat.
<b>Lamb Chops</b> Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	E E	6 10	4-7 10	Slash fat.
Medium Well Done	2 (1 1/2" thick) about 1 lb	E E	10 17	4-6 12-14	
<b>Chicken</b>	1 whole 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 4 bone-in breasts	B B	35-40 25-30	25 10-15	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
<b>Lobster Tails</b>	2-4 6 to 8 oz. each	C	13-16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
<b>Fish Fillets</b>	1/4 to 1/2" thick	E	7-8	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
<b>Ham Slices</b> (precooked)	1" thick 1/2" thick	C D	10 7	5 4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.

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

### NOTE

- Broiling times may be affected by the size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness. This guide is based on meats at refrigerated temperatures.

### NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of foodborne illness. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

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

## COOK TIME (TIMED COOK)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used with the BAKE, CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST and FAVORITE modes.

### Setting the TIMED COOK function (example, BAKE at 300°F for 30 minutes):

Make sure that the clock is set to the correct time of day.

- 1 Touch the **BAKE** key. **350°F** will appear in the display.
- 2 Use the number keys to set the temperature.  
Touch **3**, **0** and **0**.
- 3 Touch the **COOK TIME** key. **TIMED** will flash.  
**BAKE, 0:00** and **300°F** will appear in the display.
- 4 Set the baking time: Touch **3** and **0** (for 30 minutes).  
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Touch the **START** key. The display will show the cooking time countdown.



### NOTE

To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then touch the **WARM** key. **WARM** will appear in the display. (Refer to the "WARM" section on the previous page.)

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

- **END** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **CLEAR OFF** key is touched.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.

### To change the cook time while operating the oven (example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes):

- 1 Touch the **COOK TIME** key.
- 2 Use the number keys to set the temperature.  
Touch **3**, **0** and **0**.
- 3 Touch the number keys to change the baking time: **1**, **3**, **0**.
- 4 Touch the **START** key to accept the change.

## START TIME (DELAYED TIMED COOK)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the: BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

### To set the oven for Delayed Start (example, to BAKE at 300°F and start operating the bake mode at 4:30):

Make sure that the clock is set for the correct time of day.

- 1 Touch the **BAKE** key. **350°F** will appear in the display.
- 2 Use the oven keys to set the temperature:  
Touch **3**, **0** and **0**.
- 3 Touch the **START TIME** key.
- 4 Set the start time: Touch **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 5 Touch the **START** key. A short beep will sound and the oven will begin baking.



### NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, touch the **CLEAR OFF** key at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and touch the **START** key.
- If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

- **END** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **CLEAR OFF** key is touched.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.

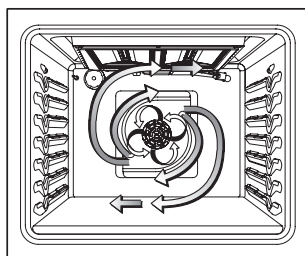


### CAUTION

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

## CONVECTION BAKE

Convection baking allows for even cooking and excellent results when using multiple racks at the same time. It could also shorten cooking time.



### Benefits of CONVECTION BAKE

- 1) Even bake results using multiple racks.
- 2) Faster cooking time.

### Setting the CONVECTION BAKE function (example, 375°F):

- 1 Touch the **CONV. BAKE** key. The display will flash **350°F**.
- 2 Set the oven temperature using the number keys: Touch **3**, **7** and **5**.
- 3 Touch the **START** key. The display will show **CONV. BAKE** and the oven temperature starting at 100°F.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F**, **CONV. BAKE** and the fan icon.

- 4 When cooking has finished or to cancel, touch the **CLEAR OFF** key.

#### ! NOTE

When cooking using the convection cycle, the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature. This feature is called "AUTO CONVERSION". Your range comes with this feature "ENABLED". To DISABLE the auto conversion feature, see "How to set convection auto conversion function" in Operating Instructions section.

#### ! NOTE

You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. The fan will not start until the preheat temperature is reached.

## Cookware for Convection Cooking

Check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven before using your convection oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

### 1) Paper and Plastic

You can use heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens in convection ovens.

### 2) Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.
- Glass or ceramic pans cook more slowly.

When baking cookies, use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides to get the best results

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

#### ! NOTE

- Cookies and biscuits should be baked 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.
- Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.
- When cooking foods on multiple racks use the convection mode.
- The convection fan stops during convection bake cycle to allow for more even heating. This is normal.
- Use the recommended size pan in recipe.
- Some frozen foods have been developed to use commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature recommended in the recipe.
- If a food manufacturer gives specific convection baking package instructions, program the AUTO CONVERSION temperature so that the preheated oven temperature reads the same as the temperature on the package instructions.

## CONVECTION ROAST

The **CONVECTION ROAST** feature is designed to give optimum roasting performance. **CONVECTION ROAST** combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

### Setting the CONVECTION ROAST function (example, 375°F):

- 1 Touch the **CONV. ROAST** key. The display will flash **350°F**.
- 2 Set the oven temperature using the number keys: Touch **3**, **7** and **5**.
- 3 Touch the **START** key. The display will show **CONV. ROAST** and the oven temperature starting at 100°F.

As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F**, **CONV. ROAST** and the fan icon.

- 4 When cooking has finished or to cancel, touch the **CLEAR OFF** key.

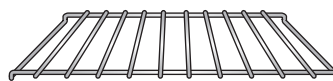
### NOTE

When cooking using a convection cycle the oven temperature is automatically reduced by 25°F, and then the display will show the changed temperature. This feature is called "AUTO CONVERSION". Your range comes with this feature "ENABLED". To **DISABLE** the auto conversion feature, see "How to set convection auto conversion function" in Operating Instructions section.

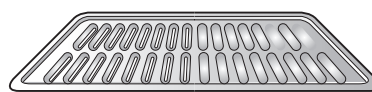
## Roasting Rack Instructions

When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan, grid and roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the meat.

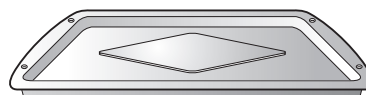
- 1 Place oven rack on bottom or next to the bottom rack position.
- 2 Place the grid in the broiler pan.
- 3 Place the roasting rack on the grid. Make sure that the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan.
- 4 Place the broiler pan on the oven rack.



Roasting rack



Grid



Broiler Pan

### CAUTION

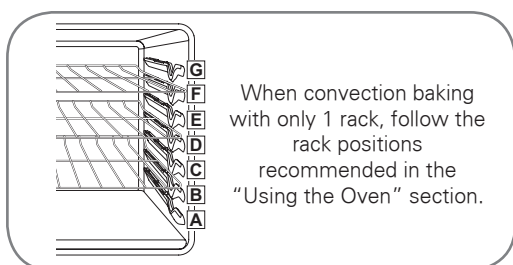
- **DO NOT use the roasting rack when broiling.** This will help prevent food from coming in contact with the broil element and grease from splattering.
- **DO NOT** use the broiler pan without the grid.
- **DO NOT** cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the roasting rack.



## Multi-Rack Baking

You can bake foods with excellent results using multiple racks because heated air is circulated evenly throughout the oven. Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quick breads give very good results with multi-rack baking.

When baking larger food items using 2 racks, place the first rack in position C and the second rack in position E. When baking larger food items using 3 racks, place the first rack in position B, the second rack in position D and the third rack in position F.



## WARM

This function will maintain an oven temperature of 170°F. The WARM function will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE.

### Setting the WARM function:

- 1 Touch the **WARM** key.
- 2 Touch **START**.
- 3 Touch the **CLEAR OFF** key at any time to cancel.

### To set the WARM function after timed cooking:

- 1 Select the cooking function.
- 2 Enter the oven temperature using the number keys.
- 3 Touch the **COOK TIME** key and enter the cooktime using the number keys.
- 4 Touch the **WARM** key.
- 5 Touch the **START** key.
- 6 When cooking is finished, touch the **CLEAR OFF** key to cancel the WARM function.

### ! NOTE

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

### ! NOTE

If **CLEAR OFF** is touched prior to the delay functions starting all settings will be canceled.

## PROOF

### Setting the PROOF function:

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

- 1 Use rack B or C for proofing.
- 2 Touch the **WARM** key twice. PrF will appear in the display.
- 3 Touch the **START** key.
- 4 Touch the **CLEAR OFF** key when proofing is finished.

### ! NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid overproofing.
- 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 will not operate when the oven is above 125°F. **HOT** will show in the display.

## FAVORITES

The FAVORITES function is used to record and recall your favorite recipe settings. You can store and recall up to three different settings.

### Setting the FAVORITES function:

- 1 Touch the **FAVORITES** key once for Bread, twice for Meat, and three times for Chicken. The default temperature will appear and **COOK** will flash in the display.

Category	Touch the Favorite key	Default Temp. (may be changed and recalled)	Cook mode
Bread	Touch FAVORITE once.	375°F	Bake
Meat	Touch FAVORITE twice.	325°F	Convection Roast
Chicken	Touch FAVORITE three times.	350°F	Convection Roast

- 2 Touch the number keys to change the default temperature.
- 3 Touch the **START** key. The preheat indicator tones will sound 3 times when the oven reaches the programmed temperature.

### ! NOTE

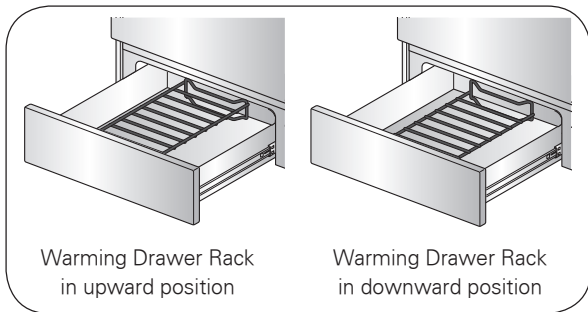
Only the oven temperature can be modified and stored. The category name and cook mode will stay the same.

# WARMING DRAWER

## Warming Drawer Rack Positions

The rack can be used in 2 ways:

- In the upright position to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the downward position to allow you to place light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack. Set the Warming Drawer rack in either position as shown below.



## Operating The Warming Drawer

The warming drawer keeps hot cooked foods at serving temperature.

All food placed in the warming drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean. Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warming Drawer.

### Setting the Warming Drawer control

- 1 Touch the **WARMING DRAWER SET/OFF** key (near the number keys). The indicator light will flash.
- 2 Use the number keys to set the power level. **1** for LOW, **2** for MEDIUM, and **3** for HIGH.
- 3 When the food is ready, or to cancel, touch the **WARMING DRAWER SET/OFF** key.

### NOTE

- The Warming Drawer will shut off automatically after three hours.
- It is not recommended to heat cold food in the Warming Drawer.

## Warming Drawer food/power level recommendations

If you keep several different foods hot, set the control to the food needing the highest setting.

- The quality of the food will be affected by the temperature, type and amount of food, and the time held.
- Food in heat-safe glass and glass-ceramic utensils may need a higher control setting as compared to food in metal utensils.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the drawer to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher warming drawer setting and cover some of the cooked food items.
- **DO NOT** use plastic containers or plastic wrap.

Control Setting	Food Type
1(Low)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rolls (soft)</li> <li>• Empty Dinner plates</li> </ul>
2(Medium)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gravies</li> <li>• Eggs</li> <li>• Biscuits</li> <li>• Pastries</li> <li>• Roasts (Beef, Pork, Lamb)</li> <li>• Casseroles</li> <li>• Vegetables</li> <li>• Rolls (hard)</li> </ul>
3(High)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacon</li> <li>• Poultry</li> <li>• Pizza</li> <li>• Hamburger patties</li> <li>• Pork chops</li> <li>• Fried Foods</li> </ul>

### CAUTION

**DO NOT** keep food in the warming drawer for more than two hours.

### To Crisp Food Items

- Place food in a low sided dish or pan.
- Preheat on **1(Low)** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time if needed.

### To Warm Serving Bowls and Plates

To warm serving bowls and plates, set the control on **1(Low)**.

- Use only heat-safe dishes.
- To heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes when preheating the drawer.



#### CAUTION

Use pot holders or oven mitts when removing hot dishes. Dishes will be hot.

### When Using the Warming Drawer

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food.

**The warming drawer or pan with aluminum foil.**

**Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.**

**Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.**

- **DO NOT** leave liquid or water in the warming drawer.
- For moist foods, cover them with a lid or aluminum foil.
- For crisp foods, leave them uncovered.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.



#### CAUTION

Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

# CARE AND CLEANING

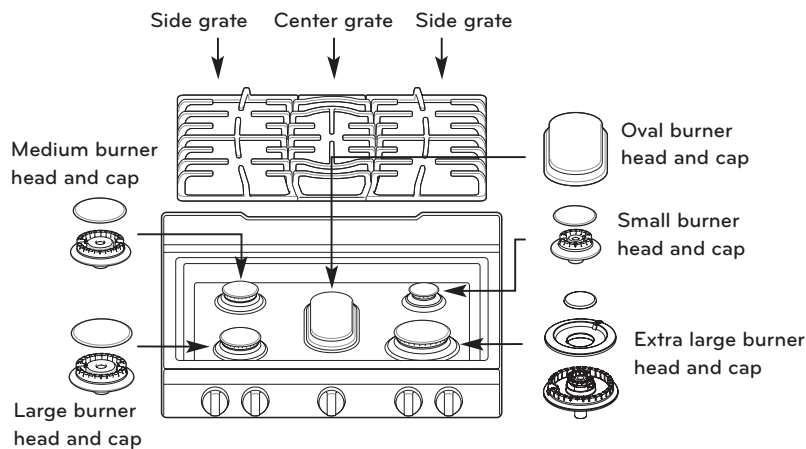
## Gas Surface Burner

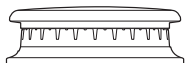
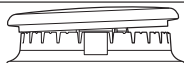
### CAUTION

- **DO NOT** clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.

## Removing and Replacing the Gas Surface Burner

Grates and burner caps/heads can be removed for care and cleaning.



	General burner
Burner cap is properly set.	
Burner cap is NOT properly set.	

## Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads and (the oval burner head) & Cap assembly can be lifted off.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water.
- Any spills on or around an electrode must be carefully cleaned.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after bad spillovers.
- Burners will not light if the cap is removed.

## After Cleaning the Burner Heads/Caps

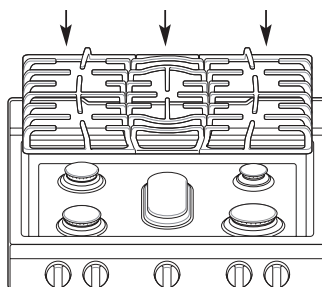
Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

### CAUTION

- **DO NOT** hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- **DO NOT** use steel wool or scouring powders to clean the burners.

## Burner Grates

The range consists of three separate professional-style grates. For maximum stability, these grates should only be used when in their proper position. The two side grates can be interchanged from left to right and front to back. The center grate can be interchanged from front to back.



### ! NOTE

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

## Cleaning the Burner Grates

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Grates should be washed regularly and after spills.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.



### CAUTION

**DO NOT** put the grate in the oven during self cleaning mode.

## Cooktop Surface

To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled. Foods with high acid or sugar content could cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse when the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.



### NOTE

Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

## Stainless Steel Surfaces

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number: **1-800-243-0000** or visit our website at: **us.lgservice.com**

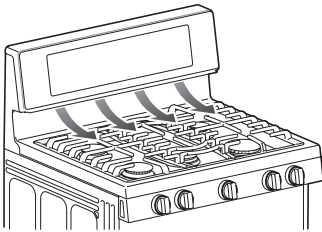


### NOTE

- Do not use a steel wool key; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.

## Oven air vents

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



### ! NOTE

Do not block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

## Control Panel

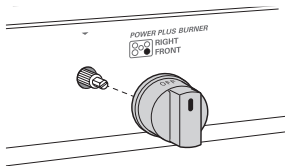
To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

## Front manifold panel and knobs

It is best to clean the manifold panel after each use of the oven. For cleaning, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water and polish dry with a soft cloth.

### ! NOTE

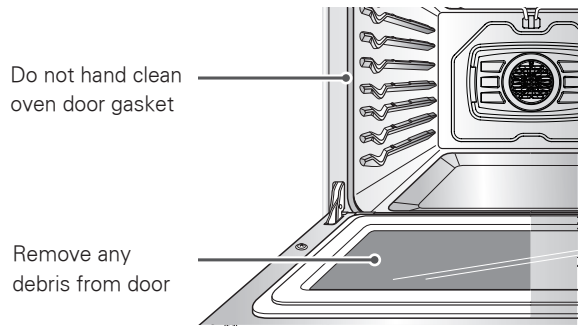
- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easy cleaning.
- To clean the knobs, make sure that they are in the "OFF" position and pull them straight off the stems.
- To replace the knobs, make sure the knob has the "OFF" position centered at the top, and slide the knob directly onto the stem.



### ! NOTE

To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

## Oven Door



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

### ! NOTE

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

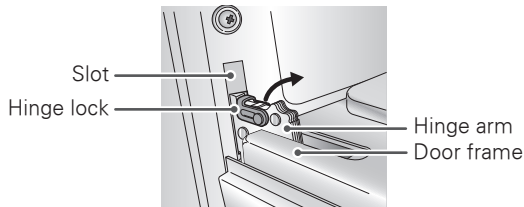
## Removing and Replacing the Oven Door and Warming Drawer

### CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
- DO NOT hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

### Removing the oven door

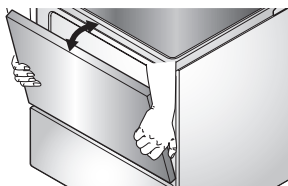
1. Fully open the door. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



Push hinge locks down to unlock

2. Firmly grasp both sides of the door at the top. Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed.

About 5°

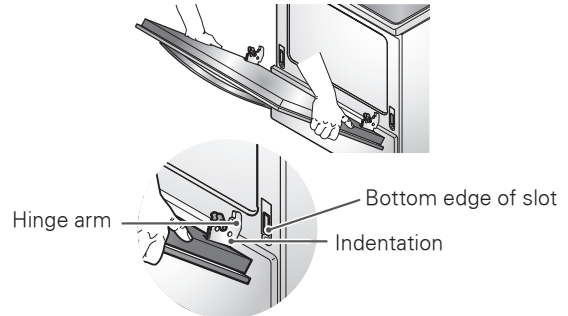


Removal Position

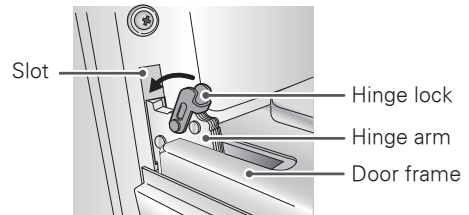
3. Lift the door up and out until the hinge arm is clear off of the slot. Put the door on the floor.

### Replacing the oven door

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



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



Push hinge locks up to lock

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



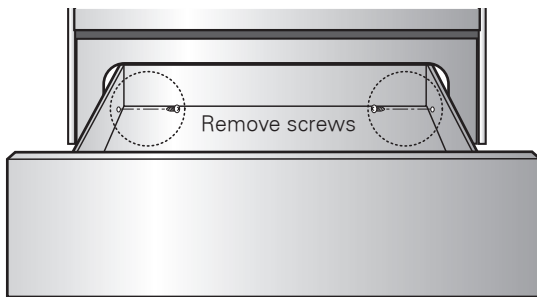
## Removing the Warming Drawer

### WARNING

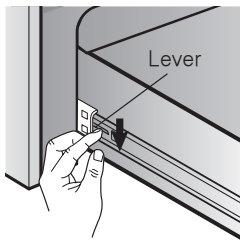
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Most cleaning can be done with the drawer in place; however, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use warm water to thoroughly clean.

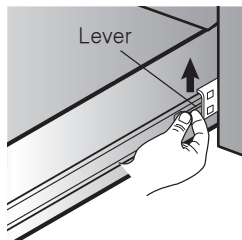
1. Fully open the drawer.
2. Remove the two screws.



3. Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



Push down with finger



Pull up with finger

4. Pull the warming drawer away from the range.

## Replacing the Warming Drawer

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
3. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2 inch).
4. Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.
5. Replace the two screws.

## SELF CLEAN

The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

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

### CAUTION

- DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- DO NOT force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

### Before starting Self Clean:

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a self clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500°F (260°C) after a self clean cycle is complete.

During the self clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.

### NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the self clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the self clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

## Setting Self Clean

The Self-Clean function has cycle times of 2, 3, or 4 hours.

### Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly soiled oven cavity	2 Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	3 Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	4 Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Touch the **SELF CLEAN** key. The oven defaults to the recommended four hour self clean for a moderately soiled oven. Touch twice for a five hour self clean or three times for a three hour self clean.
- 3 Touch **START**.
- 4 Once the Self Clean is set, the oven door will lock automatically and the lock icon will display. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.

### CAUTION

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

## Setting Self Clean with a delayed start

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

### 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 DOOR LOCKED is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

### ! NOTE

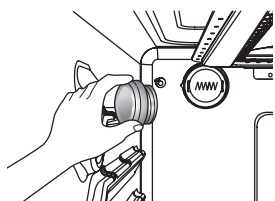
- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the DOOR LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.

### After the Self Clean cycle

- The oven door will remain locked until oven temperature has cooled.
- 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 clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide easier.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

## Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will turn on when the oven door is open. When the oven door is closed, touch the **OVEN LIGHT** key to turn the light on or off.



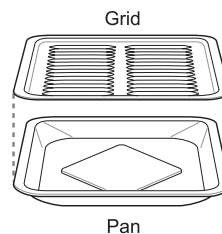
### To replace the oven light

- 1 Unplug the range or disconnect power.
- 2 Turn the glass bulb cover in the back of the oven counter-clockwise to remove.
- 3 Turn the bulb counterclockwise to remove from socket.
- 4 Insert the new bulb and turn it clockwise.
- 5 Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
- 6 Plug in the range or reconnect the power.

### ! WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- **DISCONNECT** the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

## Broiler Pan and Grid



### ! NOTE

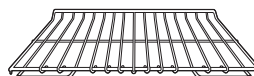
Remove the broiler pan and grid from the oven before operating the self clean cycle.

- 1 After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan.
- 2 Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- 3 Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad. If food has burnt on, sprinkle the grid with cleaner (while hot) and cover it with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burnt-on foods. Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner. Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

## Oven racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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



### ! NOTE

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

## BEFORE REQUESTING SERVICE

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Top burners do not light or do not burn evenly	<ul style="list-style-type: none"> <li>The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</li> <li>Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.</li> <li>Burner slits on the side of the burner may be clogged.</li> <li>Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.</li> <li>Improper burner assembly.</li> <li>Make sure the burner parts are installed correctly. See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.</li> </ul>
Burner flames very large or yellow	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper air to gas proportion.</li> <li>If range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.</li> </ul>
Surface burners light but the oven does not	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.</li> <li>Make sure that the oven gas shut-off valve is fully open.</li> </ul>
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper oven controls setting.</li> <li>See the "USING THE OVEN" section.</li> <li>Incorrect rack position.</li> <li>See the "USING THE OVEN" section.</li> <li>Incorrect cookware or cookware of improper size being used.</li> <li>See the "USING THE OVEN" section.</li> <li>Oven thermostat needs adjustment.</li> <li>See the "HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT" section.</li> <li>Clock not set correctly.</li> <li>See the "USING THE CLOCK AND TIMER" section.</li> <li>Aluminum foil used improperly in the oven.</li> <li>See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.</li> </ul>
Food does not broil properly in the oven	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper oven controls setting.</li> <li>Make sure you touch the <b>BROIL HI/LO</b> key.</li> <li>Oven door not closed.</li> <li>See the "USING THE OVEN" section.</li> <li>Incorrect rack position.</li> <li>See the "BROILING GUIDE".</li> <li>Food being cooked in a hot pan.</li> <li>Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.</li> <li>Cookware not suited for broiling.</li> <li>Use the broiling pan and grid that came with your range.</li> <li>Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.</li> <li>See the "USING THE OVEN" section.</li> </ul>
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oven thermostat needs adjustment.</li> <li>See the "HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT" section.</li> </ul>
Clock and timer does not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</li> <li>Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.</li> <li>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</li> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> <li>Improper oven controls setting.</li> <li>See the "USING THE CLOCK AND TIMER" section.</li> </ul>

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Oven light does not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>The light bulb is loose or defective.</li> <li>Tighten or replace the bulb.</li> <li>The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</li> <li>Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>
Oven will not selfclean	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oven temperature is too high to set a self-clean operation.</li> <li>Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.</li> <li>Improper oven controls setting.</li> <li>See the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section.</li> </ul>
"Crackling" or "popping" sound	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.</li> <li>This is normal.</li> </ul>
Too much smoking during a self clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much soil.</li> <li>Touch the <b>CLEAR OFF</b> key. Open the windows to get rid of smoke from the room. Wait until the <b>DOOR LOCKED</b> light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.</li> </ul>
Oven door will not open after a self-clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oven temperature is too high.</li> <li>Allow the oven to cool below locking temperature.</li> <li>This can take up to 1 hr after the cycle is complete.</li> </ul>
Oven not clean after a self-clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper oven controls setting.</li> <li>See the Using the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section.</li> <li>The oven was heavily soiled.</li> <li>Clean up heavy spillovers before beginning the self- clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.</li> </ul>
"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" or "DOOR OPENED" appears in the display	<ul style="list-style-type: none"> <li>The broil or self-clean cycle has been selected but the door is not closed.</li> <li>Close the oven door.</li> </ul>
"DOOR LOCKED" light is on when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.</li> <li>Touch the <b>CLEAR OFF</b> key. Allow the oven to cool.</li> </ul>
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You have "F3".</li> <li>Touch the <b>CLEAR OFF</b> key. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.</li> <li>You have "F11".</li> <li>Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve(see "Surface burners light but oven burner does not" column).</li> <li>If the function code repeats.</li> <li>Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.</li> </ul>
Oven racks are difficult to slide	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oven racks were cleaned in a self-clean cycle.</li> <li>Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not use lubricant sprays.</li> </ul>
Power outage, clock flashes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Power outage or surge.</li> <li>Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the <b>CLEAR OFF</b> key, setting the clock and resetting any cooking function.</li> </ul>
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal in a new oven and will disappear in time.</li> <li>To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 2 hours. See the "USING THE SELFCLEANING OVEN" section.</li> </ul>

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Strong odor	<ul style="list-style-type: none"> <li>An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.</li> <li>This is temporary.</li> </ul>
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> <li>The convection fan may turn on and off automatically.</li> <li>This is normal. The convection fan will shut off if the door is opened.</li> </ul>
Convection fan not working (convection models)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat temperature not reached.</li> <li>Fan will start automatically once the preheat temperature is reached.</li> <li>Operates opposite the heating cycle.</li> <li>This is normal.</li> </ul>
Drawer does not slide smoothly or drags	<ul style="list-style-type: none"> <li>The drawer is out of alignment.</li> <li>Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and Cleaning of the Range section.</li> <li>Drawer is over-loaded or load is unbalanced.</li> <li>Reduce weight. Redistribute drawer contents.</li> </ul>
Warming drawer will not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</li> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> <li>The oven is self-cleaning.</li> <li>Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool.</li> <li>Controls improperly set.</li> <li>See the Using the Electric Warming Drawer section.</li> </ul>
Excessive condensation in the drawer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liquid in drawer.</li> <li>Remove liquid.</li> <li>Uncovered foods.</li> <li>Cover food with lid or aluminum foil.</li> <li>Temperature setting too high.</li> <li>Reduce temperature setting.</li> </ul>
Food dries out in warming drawer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moisture escaping.</li> <li>Cover food with lid or aluminum foil.</li> <li>Drawer not fully closed.</li> <li>Push drawer in until latch engages.</li> </ul>

# WARRANTY

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in U.S.A.

WARRANTY PERIOD	HOW SERVICE IS HANDLED
<b>Two Year</b> From the date of the original purchase.	<b>Any part</b> of the oven that fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>full two-year warranty</b> , LG will also provide, <b>free of charge</b> , all labour and in-home service to replace the defective part.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

#### THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the united states.
7. Any labour costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the U.S.A. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

#### CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	<b>Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.</b> A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	<b>Call 1-800-243-0000</b> (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: <a href="http://www.lg.com">http://www.lg.com</a>





ESPAÑOL

# MANUAL DEL PROPIETARIO ESTUFA DE GAS

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LSRG309ST

# INDICE DE CONTENIDOS

## **3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

---

## **4 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

---

## **10 ANTES DE USAR**

---

- 10 Accesorios
- 11 Componentes

## **12 CÓMO USAR**

---

- 12 Cómo usar las hornillas a gas de la superficie
- 12 - Antes de usar
- 13 - Hornillas a gas
- 13 - Uso de las hornillas a gas de la superficie
- 14 - Utensilios ubicados sobre la estufa
- 15 - Usando la parrilla
- 16 Cómo usar el horno
- 16 - Antes de usar
- 18 - Cómo usar el panel de control
- 19 Instrucciones de Funcionamiento
- 19 - Auto conversión de convección
- 19 - Temperatura
- 19 - Idioma
- 19 - Luz de alarma de precalentado
- 20 - La luz del horno
- 20 - Volumen del biper
- 20 - Fahrenheit o Celsius
- 20 - Reloj
- 21 - Temporizador
- 21 - De bloqueo
- 22 Sacar y Volver a Colocar los Estantes del Horno
- 22 Precalentamiento y Colocación de Ollas y Sartenes
- 23 HORNEAR
- 24 ASAR
- 26 TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA)
- 26 HORA DE INICIO (COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA)
- 27 CONVECCIÓN HORNEADO

- 28 ASADO POR CONVECCIÓN
- 29 Características especiales
- 29 - CALENTAR
- 30 - FERMENTAR
- 30 - FAVORITOS

## **31 CAJÓN CALENTADOR**

---

- 31 Disposición de las posiciones del soporte de la gaveta de calentamiento
- 31 Funcionamiento del Cajón Calentador

## **33 CUIDADO Y LIMPIEZA**

---

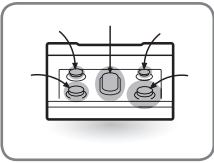
- 33 Hornilla a gas de la superficie
- 33 - Cómo extraer y volver a colocar las hornillas a gas de la superficie
- 33 - Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas
- 33 - Luego de limpiar los cabezales/tapas de las hornillas
- 34 - Parrillas de las hornillas
- 34 - Cómo limpiar las parrillas de lasb hornillas
- 34 - Superficie de la estufa
- 34 - Superficies de acero inoxidable
- 35 - Conductos de ventilación del horno
- 35 - Panel de control
- 35 - Panel frontal y perillas
- 35 - Puerta del horno
- 36 - Sacar y Volver a Colocar la Puerta del Horno y el Cajón Calentador
- 38 AUTO-LIMPIEZA
- 40 Cómo cambiar la luz del horno
- 40 Cómo limpiar la bandeja y la rejilla para asar
- 40 Bandejas del horno

## **41 ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO**

---

## **44 GARANTÍA**

---



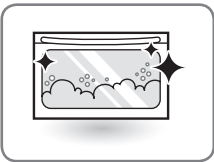
### DIVERSOS TAMAÑOS DE HORNILLAS A GAS

Elija la hornilla que mejor se adapte al tamaño de su batería de cocina.  
Es posible utilizar varias hornillas a la vez para cocinar distintas cosas al mismo tiempo.



### ESTUFA A GAS SEGURA, CONVENIENTE

Proporciona seguridad y conveniencia para cocinar.  
Su sistema Superboil ("super hervido") (de 17000 BTU) puede rápidamente hacer hervir una olla de agua.



### SISTEMA DE AUTO LIMPIEZA (SELF CLEAN)

Excelente para la limpieza fácil del aparato.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cumpla siempre con lo indicado en las siguientes señales de avisos de seguridad para evitar situaciones peligrosas y para asegurarse de obtener el máximo rendimiento de su producto.

## ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que puede resultar en lesiones graves o aún la muerte si no es evitada.

## PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no ser evitada, puede resultar en lesiones menores a moderadas.

## QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** utilice ningún teléfono de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.  
Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contáctese con el departamento de bomberos.

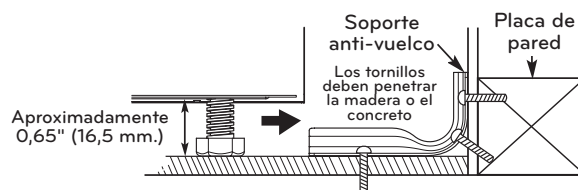
## DISPOSITIVO ANTI-VUELCO

### ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE
- PUEDE OCASIONAR LESIONES A LAS PERSONAS
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VUELCO QUE SE ENCUEN TRAN EN EL ENVOLTORIO JUNTO A LA ESTUFA
- LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



- **NO se pare ni se siente en la puerta. Instale el Soporte Anti-Vuelco que se encuentra en el envoltorio junto a la estufa.**
  - Si la estufa llegara a volcarse, podría provocarle lesiones al caerse líquidos o comidas calientes, o la estufa en sí misma.
  - En caso de tener que separar la estufa de la pared por motivos de limpieza, mantenimiento, o por cualquier otra razón, asegúrese de reajustar el dispositivo Anti-Vuelco cuando la estufa vuelva a colocarse contra la pared.



- Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque hacia adelante, ésta debe asegurarse instalando de manera apropiada los dispositivos anti-vuelco.
- Para verificar que el soporte anti-vuelco está correctamente instalado: Quite cualquier elemento ubicado sobre la estufa. Agarre la punta superior trasera de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que los dispositivos anti-vuelco estén bien fijados.
- Extraiga los cajones calentadores o de almacenamiento y observe que la pata de nivelación trasera esté completamente insertada en el soporte anti-vuelco.
- Consulte el manual de instalación para aprender cómo instalar correctamente el soporte anti-vuelco.

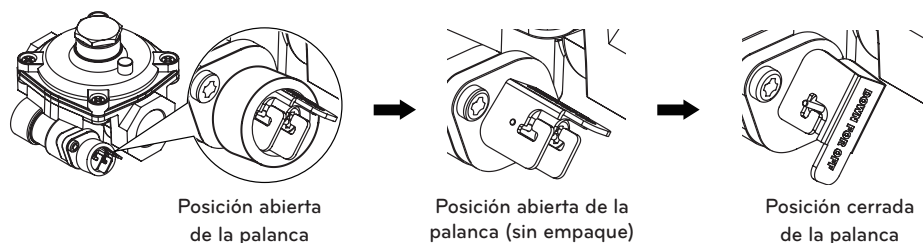
## AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de Cumplimiento dispone que el Gobernador de California debe publicar una lista de sustancias conocidas por el Estado que pueden ocasionar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos; asimismo, requiere que se advierta a los clientes los efectos de la exposición a tales sustancias. Los aparatos a gas pueden ocasionar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, a saber, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causadas principalmente por la combustión imperfecta de gas natural o gas LP. Las hornillas correctamente ajustadas minimizan la combustión imperfecta. El ajuste correcto de las hornillas lo indica su llama más bien azulada que amarilla. La exposición a las mencionadas sustancias puede minimizarse abriendo ventanas o utilizando un extractor de aire o campana de ventilación.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**Solicite al instalador que le muestre dónde está ubicada la válvula de cierre de gas de la estufa y cómo cerrarla en caso de ser necesario.**

- Asegúrese de que su estufa sea correctamente instalada y conectada a tierra por un instalador autorizado, de conformidad con las instrucciones de instalación. Cualquier mantenimiento y servicio debe ser efectuado solamente por instaladores de estufas de gas o técnicos de servicio autorizados.
- Conecte su estufa únicamente a tomacorrientes de 120 volts. No remueva las patas circulares de conexión a tierra del enchufe. En caso de tener alguna duda acerca de la puesta a tierra del sistema eléctrico de su hogar, es su obligación y responsabilidad personal reemplazar el tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de conformidad con el Código Eléctrico Nacional. No conecte la estufa a ningún cable de extensión.
- **NO** utilice enchufes adaptadores, cables de extensión, ni remueva las patas de conexión a tierra del cable de corriente eléctrica, a fin de prevenir peligros de incendio o descargas eléctricas. No seguir esta advertencia puede ocasionar lesiones serias, incendios o aún la muerte.
- Para prevenir una circulación pobre de aire, coloque el aparato lejos del lugar de tránsito de la cocina y fuera de lugares donde circulen corrientes de aire.
- **NO** intente reparar o reemplazar ninguna pieza del aparato a menos que así lo indique específicamente este manual. Todos los servicios a realizar en la estufa deben ser efectuados por un técnico autorizado.
- Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean removidos de la estufa antes de ponerla en funcionamiento, a fin de evitar que el material de empaque se incendie y provoque daños por humo o incendio.
- Asegúrese de que su estufa ha sido correctamente ajustada por un técnico de servicio o instalador autorizado para el tipo de gas a ser utilizado (gas natural o gas LP). Su estufa es apta para ser utilizada con cualquiera de los dos tipos de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- En una situación de emergencia o si usted quiere cerrar la válvula de suministro de gas, retire el empaque de gaúcho del regulador en la parte de atrás, y luego cierre la válvula de regulador posicionando la pequeña palanca tal como se muestra en la figura de abajo.



### ⚠ ADVERTENCIA

Estos ajustes deben ser efectuados por un técnico de servicio autorizado de conformidad con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. No seguir estas instrucciones podría ocasionar serias lesiones o daños al producto. La agencia autorizada que se encargue de realizar estos ajustes asumirá la responsabilidad resultante de los mismos.

- Luego de utilizar el aparato por un tiempo considerable, el piso donde el mismo se encuentra apoyado puede alcanzar altas temperaturas. Debe tener en cuenta que muchos recubrimientos de piso no son aptos para resistir este nivel de calor.
- **NUNCA** instale la estufa sobre pisos de vinilo o linóleo, ya que éstos no son resistentes a su nivel de calor. Nunca instale el aparato directamente sobre alfombras de cocina.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Los artículos de interés para los niños no deben ubicarse en armarios que se encuentren encima de la estufa ni en la pared sobre la que se encuentra la misma. Si un niño se trepa a la estufa para alcanzar los objetos de su interés podría resultar seriamente herido.

- **NO** deje a los niños solos o sin supervisión cuando la estufa esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir serias quemaduras.
- **NO** permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, cajón calentador o cocina. Esto podría dañar la estufa y aún volcarla hacia adelante, causando lesiones personales severas.

## ADVERTENCIA

- Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. **Lávese las manos después de manipular.**

## ADVERTENCIA

- **NUNCA** utilice el artefacto para calentar o aclimatar la habitación. Hacerlo podría causar la intoxicación por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **NUNCA** use ropa suelta o prendas colgantes mientras utiliza el artefacto. Tenga cuidado cuando deba alcanzar objetos que se encuentren ubicados en alacenas encima de la estufa. Materiales inflamables podrían incendiarse si entran en contacto con alguna llama o con las superficies calientes del horno, pudiendo causar quemaduras severas.
- **NO** coloque materiales inflamables dentro del horno o cerca de la estufa.
- **NO** coloque ni utilice materiales combustibles, como ser gasolina u otros vapores y líquidos inflamables, en las inmediaciones de este o cualquier otro aparato.
- **NO** permita cocinar grasas u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- **NO** use agua en caso de incendio producido por grasas. Nunca intente tocar una sartén en llamas. Apague todos los controles. Extinga las llamas de la sartén en la hornilla de la superficie cubriendo completamente la sartén con una tapa, bandeja para hornear o una bandeja chata. Utilice un químico seco multiuso o un extinguidor de incendio tipo espuma.
- Se puede extinguir un incendio producido por grasas cubriéndolo con bicarbonato, o utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendio tipo espuma.
- Si hay llamas en el horno superior o en el horno inferior, éstas pueden apagarse completamente cerrando la tapa del horno y girando la perilla a la posición de apagado, o bien utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendios tipo espuma.
- **NO** utilice el horno o el cajón calentador como lugar de almacenamiento.
- Espere a que las rejillas, hornillas y otras superficies se enfrien antes de tocarlas.
- **NUNCA** obstruya las ventilaciones (orificios de aire) de la estufa. Éstas permiten la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione apropiadamente, con la combustión correcta. Las aperturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior y en la parte inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.
- **NUNCA** cubra ninguna ranura, orificio o conducto ubicado al pie del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la salida de aire a través del horno, lo que podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, ocasionando un peligro de incendio.
- **NUNCA** bloquee la ventilación del horno o las tomas de entrada de aire, porque obstruiría de esta forma el flujo de combustión y la ventilación de aire. Esto limitaría la circulación de aire a la hornilla y podría provocar la intoxicación por monóxido de carbono.
- Los fuertes rayones o impactos en las puertas de vidrio pueden ocasionar que el vidrio se rompa o se quiebre.
- Si pisa, se apoya o se sienta en las puertas o cajones calentadores de la estufa, podrá resultar seriamente herido y podrá también dañar el artefacto. No permita que los niños se trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño sobre una puerta abierta del aparato puede provocar que el mismo se vuelque hacia adelante, provocándole serias quemaduras u otras heridas.
- Las fugas de gas en el aparato pueden generar una grave situación. Las fugas de gas pueden no ser detectadas sólo por el olor. Los proveedores de gas recomiendan comprar e instalar un detector de gas aprobado por UL. Instale y utilice el detector de gas de acuerdo a las instrucciones de su fabricante.
- El control de fugas de gas del aparato debe ser realizado de conformidad con las instrucciones del fabricante.
- **NO** utilice limpiadores comerciales de horno en los acabados del horno ni alrededor de ninguna parte del horno. Estos limpiadores dañan el acabado de las piezas del horno.
- Para prevenir manchas o decoloraciones, limpie el aparato luego de cada uso.
- **NO** intente abrir o cerrar la puerta del horno, ni poner en funcionamiento el mismo, hasta que la puerta haya sido correctamente instalada.
- **NUNCA** coloque sus dedos entre la bisagra y el marco frontal del horno. Los brazos de las bisagras son a resorte. Si los golpea por accidente, la bisagra se cerrará de golpe contra el marco del horno y podría lastimarle los dedos.

## PRECAUCIÓN

- **NO** utilice el horno para almacenar comida ni baterías de cocina.
- Para evitar dañar la puerta del horno, no intente abrirla cuando la señal **Lock** está encendida.
- **NO** apoye peso excesivo ni se pare sobre una puerta abierta. Esto podría provocar que la estufa se vuelque hacia adelante, que la puerta se rompa o que el usuario resulte herido.
- **NO** utilice la opción de horneado retardado para comidas altamente perecederas, tales como productos diarios, carne de cerdo, aves, o mariscos.

## ADVERTENCIA

- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar cualquier mantenimiento o revisión al aparato.
- **NUNCA** use la puerta del artefacto como escalerilla o asiento, ya que esto puede causar que el aparato se vuelque hacia adelante, provocándole serias heridas.
- Este producto no debe ser instalado debajo de sistemas de ventilación tipo campana que direccionen el aire hacia abajo. Esto podría causar problemas de combustión en las hornillas a gas e incluso incendios, ocasionando lesiones personales y afectando el rendimiento funcional de la unidad.

## HORNILLAS DE LA SUPERFICIE

### ADVERTENCIA

- Aunque la llama de la hornilla se apague, el gas continúa saliendo hasta que la perilla se gire a la posición "OFF" (APAGADO). Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el lugar por cinco minutos antes de utilizar la hornilla. No desatienda las hornillas cuando éstas se encuentren en posición "ON" (ENCENDIDO).
- **Utilice tamaños apropiados de cacerolas - NO** utilice cacerolas inestables o que puedan volcarse fácilmente. Seleccione baterías con fondos planos lo suficientemente amplias para cubrir las parrillas de las hornillas. Para evitar derrames, asegúrese de que las baterías sean lo suficientemente amplias para contener la comida adecuadamente. Esto ahorrará tiempo de limpieza como así también evitará acumulaciones peligrosas de comida, ya que la comida salpicada o derramada en las parrillas de las hornillas puede incendiarse. Use cacerolas con asas que puedan agarrarse fácilmente y conservarse frías.

### PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de la superficie estén en la posición "OFF" (APAGADO) antes de abrir la llave de suministro de gas de la estufa.
- **NUNCA** desatienda las hornillas de la superficie cuando estén encendidas con llama alta. Los desbordes pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Gire siempre las perillas a la posición "LITE" (ENC) para encender las hornillas superiores y asegúrese de que éstas se hayan encendido correctamente.
- Verifique que el tamaño de la llama que sale de la hornilla no exceda los bordes de la batería. La llama excesiva es peligrosa.
- Utilice únicamente agarraderas secas - las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Asegúrese de que las asas de las baterías no estén cerca de las llamas abiertas de la estufa cuando vaya a sacar la batería del fuego. No utilice toallas ni ningún otro producto de tela voluminoso. Utilice siempre agarraderas.
- Si utiliza baterías de vidrio, asegúrese de que las mismas estén diseñadas para cocinar sobre la estufa.
- A fin de prevenir quemaduras por el fuego ocasionado por materiales inflamables o por derrames, gire las asas de las baterías hacia un costado o hacia la parte trasera de la estufa; no las ponga sobre las hornillas adyacentes.
- **NUNCA** deje ningún elemento sobre la estufa. El aire caliente proveniente del conducto de ventilación puede encender los elementos inflamables y aumentar la presión en contenedores cerrados, lo que puede provocar que éstos estallen.
- Vigile cuidadosamente la comida que se está friendo a fuego alto.
- Caliente grasas siempre a fuego lento, y vigílelas mientras se calientan.
- Si va a freír combinaciones de aceites y grasas, revuelva bien la mezcla antes de comenzar a calentarla.
- De ser posible, utilice un termómetro profundo para grasas para prevenir el sobrecalentamiento de la grasa por encima del punto de vaporización.
- Use la mínima cantidad posible de grasa para freír. Llenar la sartén con demasiada grasa puede provocar derrames cuando se agrega la comida.
- **NO** cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en las hornillas de la superficie.
- **NO** utilice un wok sobre las hornillas de la superficie si éste tiene un anillo de metal redondo que deba ser colocado sobre la parrilla de la hornilla para soportar el wok. Este anillo actúa como un concentrador de calor que puede dañar la parrilla de la hornilla y/ el cabezal de la hornilla. También puede provocar el mal funcionamiento de la hornilla. Asimismo, puede provocar niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes, resultando en un peligro para la salud.
- Las comidas a freír deben estar lo más secas posibles. La humedad o escarcha en la comida puede provocar que la grasa caliente bulla y se desborde de la sartén.
- **NUNCA** intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- **NO** coloque elementos plásticos sobre la estufa - éstos se pueden derretir si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.
- Mantenga todos los plásticos alejados de las hornillas de la superficie.
- A fin de evitar quemaduras, asegúrese siempre de que las perillas de las hornillas estén en posición "OFF" (APAGADO) y de que las parrilla estén frías antes de intentar tocarlas.
- Si huele gas, cierre la llave de gas de la cocina y llame a un técnico de servicio autorizado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga de gas.
- Gire siempre las perillas a la posición de "OFF" (APAGADO) antes de sacar cualquier batería del fuego.
- **NO** intente levantar la estufa. Hacerlo podría dañar la cocina y provocar el mal funcionamiento de la estufa.
- Si la estufa se encuentra ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas porque podrían volar sobre las hornillas de la estufa y prenderse fuego.

## ASADOR

Siempre use una cacerola de asado y una parrilla para drenar el exceso de grasa y cebo, esto ayudará a reducir salpicaduras, humo y llamaradas. El encendedor del asador cerámico infrarrojo que se encuentra localizado en la parte superior del interior del horno brillará anaranjado periódicamente durante la operación normal del asador.

### ADVERTENCIA

Cuando use el asador, la temperatura dentro del horno será muy alta. Tome precaución para evitar posibles quemaduras mediante las siguientes prácticas:

- Mantenga la puerta cerrada (Refiérase a la sección Asado del manual).
- Siempre use guantes para hornear cuando inserte o retire los alimentos.

### PRECAUCIÓN

El asador cerámico infrarrojo generará un calor intenso que dorará la comida más rápido que un asador regular de tipo tubo. Utilice el sistema de asado solamente bajo las condiciones para el cual fue diseñado para el consumidor.

No intente rociar el asador y el encendedor del asador con ningún tipo de limpiador ni tallarlo. Esto último dañará el sistema de asado.

Las placas cerámicas del asador no necesitan ser limpiadas manualmente. Cualquier residuo de grasa o salpicadura en la placa cerámica provocada por el cocinado u horneado, se quemará y por lo tanto se limpiará tan solo encendiendo el asador por aproximadamente 10 minutos.

## COCINE COMPLETAMENTE LA CARNE Y EL POLLO

Para protegerse de intoxicaciones, cocine la carne roja y pollería totalmente. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos por sus siglas en Inglés (USDA) ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas para el consumo seguro de los alimentos.

- Carne de res, ternera, puerco o cordero, molida: 160° F
- Aves: 165 °F
- Bistec de res, ternera, puerco o cordero: 145 °F
- Pescados y Mariscos: 145°F

## AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

**Asegúrese de quitar los derrames en exceso antes de iniciar la función de auto limpieza.**

### PRECAUCIÓN

- **NO** deje comida, utensilios de cocina, estantes, etcétera, dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.
- **NO** utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial de horno ni revestimiento de protección de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos producidos por los limpiadores de horno dañan la parte interior del horno cuando se está utilizando el ciclo de auto limpieza.
- Extraiga los estantes del horno y cualquier otro elemento de los hornos superior e inferior antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Sólo limpie las piezas enumeradas en este manual.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta resulta necesaria para lograr un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el modo de auto limpieza funciona mal, apague la estufa y desconecte el suministro de energía. Haga revisar el aparato por un técnico de servicio autorizado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de auto limpieza.
- Evite tocar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.



## HORNO

Cuando abra la puerta de un horno caliente, aléjese lo más posible del aparato. El aire caliente y el vapor que salen del aparato podrían provocar quemaduras en sus manos, cara y/u ojos.

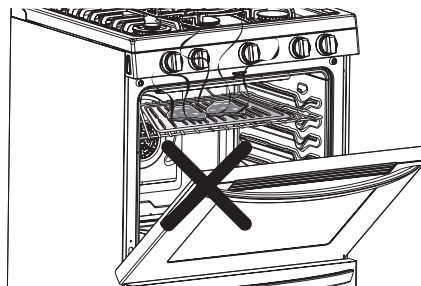
### ADVERTENCIA

**NUNCA** obstruya ninguna ranura, orificio o conducto ubicado en la parte inferior del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la circulación de aire a través del horno y podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando un peligro de incendio.

- **NO** caliente comida en empaques cerrados. La presión generada dentro del empaque puede aumentar y reventar, ocasionando lesiones.
- **NO** use papel de aluminio en cualquier parte del horno, salvo en las partes que se indican en el presente manual. Hacerlo podría ocasionar un peligro de incendio o bien dañar la estufa.
- **NO** utilice el horno como lugar de almacenamiento. Los elementos almacenados en el horno pueden prenderse fuego.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasas.
- Coloque los estantes del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío.
- A fin de prevenir quemaduras al sacar la comida del horno, deslice los estantes hacia afuera hasta que hagan tope. Luego, extraiga la comida. Esto también puede ayudarle a evitar quemarse por tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Utilice siempre guantes de cocina cada vez que ponga o saque una bandeja/rejilla del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante al utilizar bolsas para asar o para cocinar en el horno.
- Utilice baterías de vidrio solamente cuando éstas sean aptas para ser utilizadas en hornos a gas.
- Extraiga siempre la asadera de la estufa luego de que termine de asar. La grasa que se deja en la asadera puede prenderse fuego si se utiliza el horno sin haberla extraído.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama cuando se está asando, la grasa puede incendiarse. Reduzca el exceso de grasa para evitar destellos/fuego excesivo.
- Asegúrese de que la asadera está ubicada correctamente en su lugar para minimizar la posibilidad de incendios provocados por grasas.
- En caso de que haya fuego en la asadera provocado por grasas, toque la tecla "UPPER CLEAR/OFF" o "LOWER CLEAR/OFF", y mantenga la puerta del horno cerrada para contener el fuego hasta que éste se apague.
- Por razones de seguridad y para lograr un óptimo rendimiento en la cocción, siempre hornee y ase sus comidas con la puerta del horno cerrada.

Hornear o asar la comida con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas del aparato.

**NO** deje la puerta del horno abierta mientras esté cocinando o enfriando el horno.



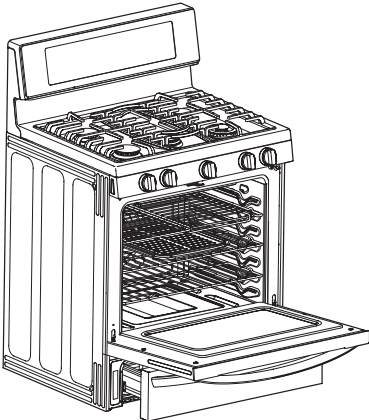
**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

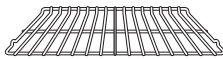
# ANTES DE USAR

## Accesorios

Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.




Estufa a gas de horno

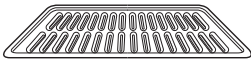


Rejilla resistente  
(2 unidades)

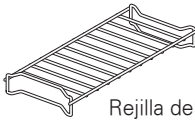
Doble uso




Rejilla de asados      Rejilla dividida




Parrilla




Rejilla del cajón calentador



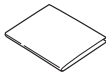
Bandeja del asados



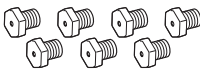
Parrilla




Manual del propietario



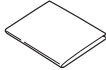
Manual de instalación



Espeas superiores (7)

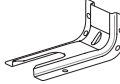


Boquillas del horno (2)




Guía de instalación

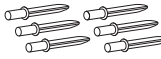
LP nozzle conversion kit



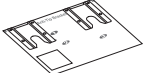
Ménsula anti-vuelco



Tornillos (6)



Anclajes (6)



Plantilla

Equipo anti-vuelco

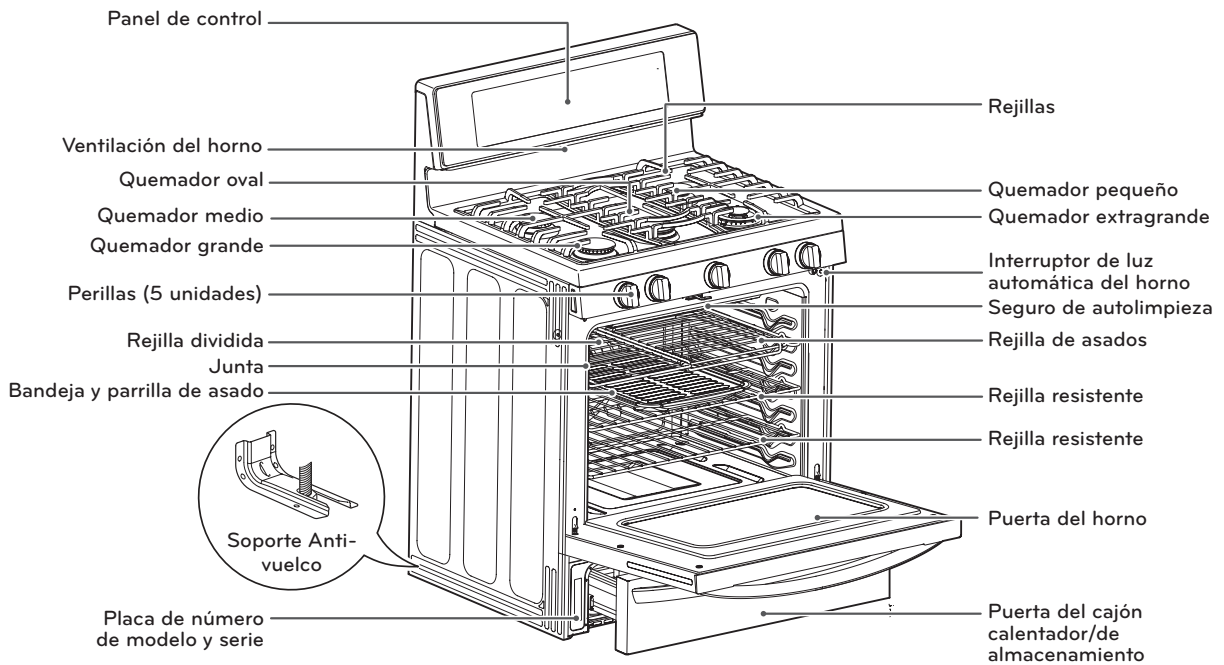
### ! NOTA

- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de LG en caso de que falte algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.

# Componentes

Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.

\* A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.

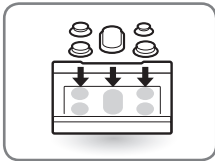


# CÓMO USAR

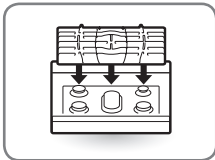
## Cómo usar las hornillas a gas de la superficie

### Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.



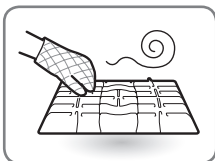
Asegúrese de que todas las hornillas estén correctamente colocadas.



Asegúrese de que todas las parrillas están correctamente ubicadas antes de encender las hornillas.

#### PRECAUCIÓN

**NO** encienda la hornillas por un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería sobre la rejilla. El acabado de la parrillas puede saltarse si no hay ninguna batería que absorba el calor.



Asegúrese de que las hornillas y parrillas se hayan enfriado antes de apoyar su mano, agarradera, repasador u otro material sobre las mismas.

Tocar las parrillas antes de que se hayan enfriado puede provocar quemaduras.

#### PRECAUCIÓN

##### QUÉ HACER SI HUELE GAS

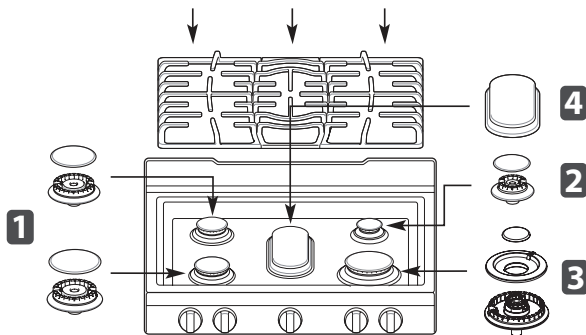
1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.  
Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.

#### NOTA

El encendido de chispa electrónica de los quemadores causa un sonido de tipo clic. Todos los encendidos de chispa en la estufa se activarán al encender un solo quemador.

## Hornillas a Gas

La cocina de su estufa tiene cinco hornillas selladas a gas. Estas pueden ser ensambladas y separadas. Siga la guía a continuación.



### 1 Hornilla mediana y grande

Las hornillas medianas y grandes son las hornillas principalmente utilizadas para la mayoría de comidas. Estas hornillas pueden llevarse de nivel "HI" (ALTO) a "LO" (BAJO) para acomodarse al amplio rango de necesidades culinarias.

### 2 Hornilla ovalada

La hornilla ovalada (centro) es para usarse con la parrilla y ollas ovaladas.

### 3 Hornilla pequeña

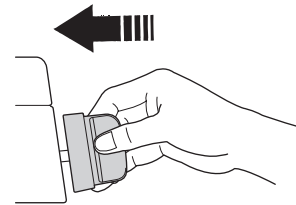
La hornilla más pequeña es utilizada para comidas delicadas, como ser salsas o comidas que requieren poco calor por un tiempo prolongado de cocción.

### 4 Hornilla extra grande

La hornilla extra grande es la hornilla de mayor potencia. Al igual que las otras cuatro hornillas, puede llevarse de nivel "HI" a "LO" para satisfacer el amplio rango de necesidades culinarias. Esta hornilla también está diseñada para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido. Puede ser utilizada para baterías de 10 pulgadas de diámetro o más.

## Uso de las hornillas a gas de la superficie

- 1 Asegúrese de que todas las hornillas de la superficie estén ubicadas en la posición correcta.
- 2 Ponga la batería sobre la hornilla. (Por ejemplo: una olla, sartén, etc.).
- 3 Empuje y gire la perilla de control a la posición "LITE".



Escuchará un sonido tipo chasquido proveniente del sistema de encendido de chispa eléctrica.

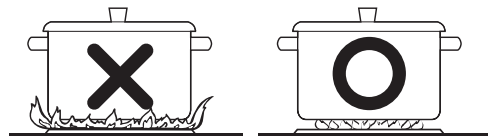
- 4 Gire la perilla de control para controlar la intensidad de la llama.

### ! PRECAUCIÓN

**NO** intente desensamblar o limpiar alrededor de ninguna hornilla mientras otra hornilla está encendida. Cuando gire una hornilla a la posición "LITE", todas las hornillas chispearán. Puede producirse una descarga eléctrica que puede volcar una batería caliente.

## Cómo seleccionar el tamaño de llama

Observe la llama y no la perilla cuando reduzca la intensidad del fuego. Cuando desee un calentamiento rápido, el tamaño de la llama que sale de la hornilla debe coincidir con el de la batería en uso.



### ! PRECAUCIÓN

**NUNCA** deje que las llamas se extiendan más allá de los bordes de la batería.

## En caso de falla en la energía eléctrica:

En caso de que haya una falla en la energía eléctrica, puede encender las hornillas superiores con un fósforo. Las hornillas superiores que se encuentren en uso al producirse una falla en la energía eléctrica continuarán funcionando con normalidad.

- 1 Acerque un fósforo a la hornilla. Luego, presione la perilla de control.
- 2 Gire la perilla de control a la posición de "Lo".



### PRECAUCIÓN

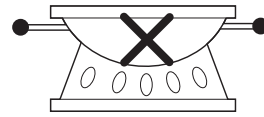
Tenga extrema precaución al encender las hornillas con fósforos. Puede quemarse y lastimarse.

## Utensilios ubicados sobre la estufa

<b>Aluminio</b>	Se recomienda el uso de baterías de peso mediano porque se calientan de forma rápida y uniforme. La mayoría de alimentos se doran de manera uniforme en una sartén de aluminio. Utilice cacerolas con tapas de ajuste hermético cuando deba cocinar con pequeñas cantidades de agua.
<b>Hierro fundido</b>	Si se calientan a fuego lento, la mayoría de sartenes darán resultados satisfactorios.
<b>Acero inoxidable</b>	Este metal por sí solo tiene pobres propiedades de calentamiento, por lo que usualmente viene combinado con cobre, aluminio u otros metales para lograr una mejor distribución del calor. Las sartenes de metales combinados dan resultados satisfactorios si se utilizan a fuego medio, como recomienda el fabricante.
<b>Hierro esmaltado</b>	Bajo algunas condiciones, el esmaltado de estas baterías puede derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería respecto a los métodos de cocción.
<b>Vidrio</b>	Existen dos tipos de baterías de vidrio: aquellas aptas sólo para horno, y aquellas para utensilios ubicados sobre la estufa.
<b>Cerámica y vidrio a prueba de calor</b>	Se puede utilizar para cocinar tanto en la superficie como en el horno. Conduce el calor muy lentamente y se enfría muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante de la batería para asegurarse de que puede utilizarse en estufas a gas.

## Uso de wok:

Si usa un wok, se recomienda que utilice un wok de base plana de 14 pulgadas como máximo. Asegúrese de que la base del wok se asiente firmemente en la rejilla.



Utilice woks de base plana.



### PRECAUCIÓN

**NO** use ningún aro de soporte para woks. Colocar el aro sobre la hornilla o parrilla podría causar que la hornilla funcione de manera incorrecta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos. Esto puede resultar peligroso para su salud.

## Uso de gratinadores de cocina:

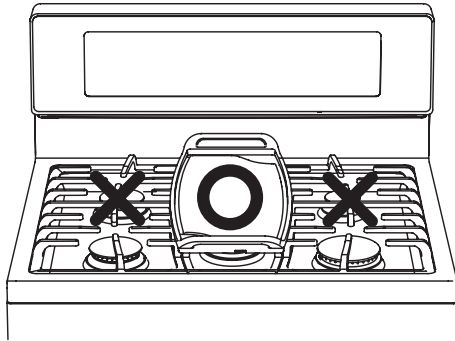
No coloque gratinadores de cocina sobre las hornillas.



### PRECAUCIÓN

**NO** utilice gratinadores de cocina en las hornillas de la superficie. Si utiliza un gratinador de cocina sobre las hornillas de la superficie, ocasionará una combustión incompleta, lo que provocará la exposición a niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes. Esto puede resultar peligroso para su salud.

## Usando la parrilla

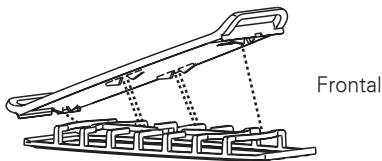


Su rejilla con capa antiadherente proporciona una superficie extra-grande de cocción para carnes, panqueques u otros alimentos que se preparan habitualmente en una sartén normal o plana.

### ! NOTA

- Es normal que la parrilla se descolore con el tiempo.

**Cómo colocar la parrilla:** La parrilla sólo puede usarse en el quemador central. La parrilla debe ser colocada apropiadamente en la parrilla de la hornilla central, como se muestra en la figura de abajo.



### ! NOTA

- **NO** retire la rejilla central al usar la parrilla.

### ! PRECAUCIÓN

**NO** retire la plancha de la parrilla hasta que las rejillas, superficies de la estufa y la propia parrilla se hayan enfriado por completo.

### ! PRECAUCIÓN

La plancha de la parrilla puede calentarse mucho al usar la estufa, el horno o los sistemas de asado. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la plancha de la parrilla.

Precalente la parrilla según la siguiente guía y ajuste la potencia que desee.

Tipo de alimento	Condiciones de precalentamiento	Ajuste de cocción
Tortillas calientes	sin precalentar	5 (MED)
Panqueques	HI 3 min.	HI
Hamburguesas	HI 5 min.	HI
Huevos fritos	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 3 min.	HI
Salchichas de desayuno	HI 5 min.	HI
Sándwiches calientes	HI 4 min.	HI

### ! NOTA

- La potencia de la parrilla podría precisar ajuste si se usa durante períodos prolongados.

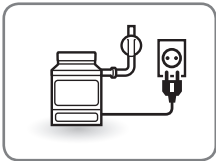
### NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos con un excesivo contenido en grasas; podrían producirse derrames de grasa.
- La parrilla puede calentarse al usar los quemadores aledaños.
- **NO** caliente la parrilla en exceso. Hacerlo puede dañar el recubrimiento antideslizante.
- **NO** use utensilios metálicos que podrían dañar la superficie de la parrilla. No use la plancha como tabla de cortar.
- **NO** coloque ni almacene objetos sobre la parrilla.

## CÓMO USAR EL HORNO

### Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.



**Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica y la válvula de gas estén correctamente conectados.**

Verifíquelo por cuestiones de seguridad.



**Verifique cómo utilizar de manera correcta la estufa, dependiendo del tipo de comida a cocinar.**

Asegúrese de que sabe cómo utilizar el horno (configuración de temperatura, tiempo de cocción y receta) para lograr los mejores resultados.

#### PRECAUCIÓN

##### QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún artefacto.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.



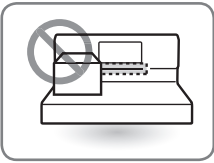
**Elija el horno superior o el horno inferior para una cocción adecuada.**

Use el horno superior para cocinar pequeñas cantidades de comida.

#### NOTA

Cuando se utiliza un termómetro de horno en la cavidad del horno, temperaturas pueden diferir de la temperatura real del horno en cualquier modo.



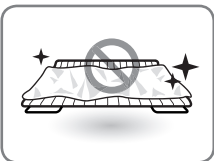


### No obstruya, toque o coloque objetos alrededor del conducto de ventilación del horno cuando el mismo esté encendido.

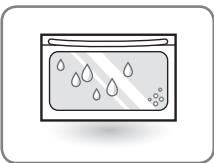
Su horno es ventilado a través de conductos ubicados en el centro, encima de la parrilla de la hornilla. No obstruya la ventilación del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento; de lo contrario, no permitirá la circulación correcta de aire. No toque las aperturas de ventilación o las superficies de alrededor durante su uso.

#### PRECAUCIÓN

- **NO** coloque elementos plásticos o inflamables sobre la cocina; estos pueden derretirse o prenderse fuego si se dejan muy cerca de la ventilación.
- **NO** coloque empaques cerrados sobre la cocina. Puede hacer aumentar la presión de los empaques cerrados y provocar que revienten.
- Los objetos de metal que se dejen sobre la cocina se pondrán muy calientes, pudiendo provocar quemaduras.
- Las asas de las ollas y cacerolas que se encuentren en la cocina pueden sobrecalentarse si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.

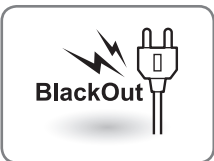


### No cubra ningún estante o base con papel aluminio.



### A medida que su horno se caliente, el aumento de temperatura del aire producido dentro del horno puede generar que se produzcan gotas de agua en la puerta de vidrio del horno.

Estas gotas de agua no son peligrosas y se evaporarán a medida que el horno continúe con el proceso de calentamiento.



### En caso de falla en la energía eléctrica, no utilice el horno.

El horno y la asadera no pueden utilizarse durante un corte de energía. Si el horno se encuentra en uso al producirse el corte de energía, el quemador del horno se apagará y no podrá ser re-encendido hasta que se restablezca la energía. Una vez que vuelva la energía eléctrica, deberá reiniciar el horno (o la función de asa).

#### PRECAUCIÓN

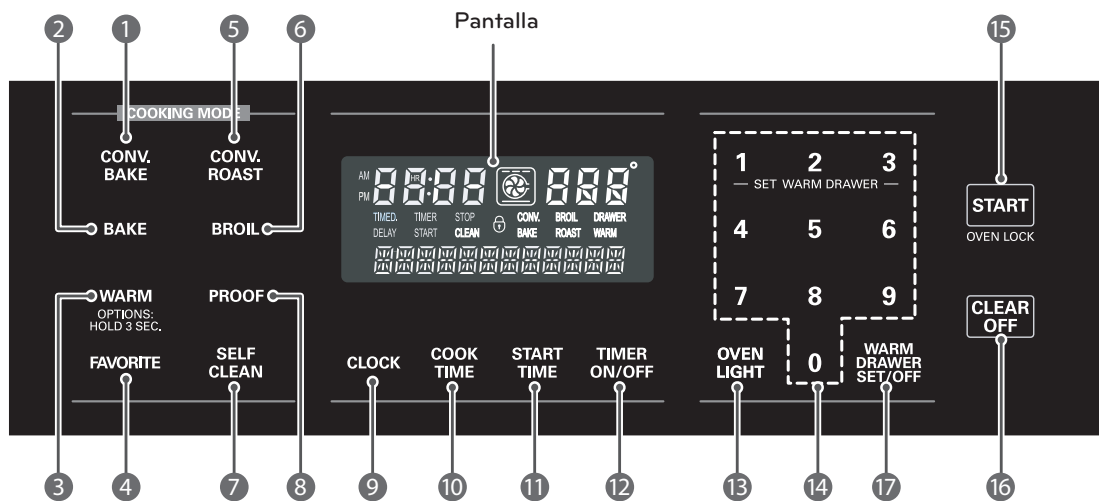
**NO** intente utilizar el encendido eléctrico durante una falla de energía eléctrica.

#### NOTA

##### PF(Falla de Poder) / Reloj Parpadeando

Dependiendo del modelo de su estufa, la pantalla mostrará "PF" o un reloj parpadeando. Esto significa que el electrodoméstico ha sido conectado, o que ha experimentado una interrupción en la alimentación. Para borrar el mensaje "PF", toque la tecla "Clear / Off" en los controles del horno. Si su horno muestra un reloj parpadeando, toque la tecla "Clock" y reinicie el tiempo, o toque cualquier tecla para que deje de parpadear.

## Cómo usar el panel de control



Nombre	Descripción
1 HORNEADO POR CONVECCIÓN	Toque el tecla para escoger la función de horneado por convección.
2 HORNEADO	Toque el tecla para activar la función de horneado normal.
3 CALENTAMIENTO / OPCIONES	– Toque este mando para mantener los alimentos calientes dentro del horno. – Mantenga pulsado el tecla durante 3 segundos para cambiar los ajustes especiales. <b>NOTA:</b> Los ajustes especiales sólo pueden usarse si no se usan otras funciones (horneado, asado, temporizador, etc.) del panel de control.
4 FAVORITOS	Toque el tecla para escoger la función favorita de cocción.
5 ASADO POR CONVECCIÓN	Toque el tecla para escoger la función de asado por convección.
6 PARRILLA	Toque el tecla para escoger la función de asado a la parrilla.
7 AUTOLIMPIEZA	Toque el tecla para escoger la función de autolimpieza.
8 SUBIR MASAS	Toque el tecla para subir masas de pan.
9 RELOJ	Toque el tecla para ajustar la hora.
10 TIEMPO DE COCCIÓN	Toque este tecla y use los teclas numéricas para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción.
11 TIEMPO DE INICIO	Toque este tecla y después los tecla numéricas para ajustar el tiempo de retardo para el inicio. El horno se pondrá en funcionamiento en el momento que establezca.
12 ACT./DESAC. DEL TEMPORIZADOR	Toque el tecla para activar o desactivar la función temporizador.
13 LUZ DEL HORNO	Toque el tecla para prender o apagar la luz del horno.
14 NUMÉRICOS	Úselos para ajustar cualquier función que requiera introducción numérica como el reloj, el temporizador o la temperatura.
15 INICIO / BLOQUEO DEL HORNO	– Toque el tecla para poner en funcionamiento todas las funciones del horno. – Mantenga pulsado el tecla durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.
16 CLEAR OFF	Toque este tecla para cancelar TODAS las funciones del horno excepto los ajustes del reloj, el temporizador y la gaveta de calentamiento.
17 CALENTAMIENTO DE LA GAVETA	Toque este tecla y use los teclas numéricas del 1 al 3 para usar la gaveta de calentamiento.

## Instrucciones de Funcionamiento

### Como fijar la función de auto conversión de convección del horno inferior

Cuando use el horneado o el asado por convección, la característica de funcionamiento de auto conversión, convertirá automáticamente las temperaturas regulares a temperaturas de convección. Esta característica de funcionamiento es activada para que la pantalla muestre la temperatura actual auto convertida. Por ejemplo, si se introduce una temperatura regular de alguna receta de 350°F y se toque el tecla **START**, la pantalla mostrará la temperatura convertida de **325°F**.

- 1 Mantenga pulsado el tecla **WARM** durante 3 segundos.
- 2 Toque el tecla **número 1** para HABILITAR o el **2** para DESHABILITAR.
- 3 Toque el tecla **START** para confirmar los cambios.

### Cómo configurar los ajustes de temperatura:

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a su horno anterior. Utilice el nuevo horno durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo antes de modificar cualquier ajuste de temperatura. Una vez que se haya familiarizado con el nuevo horno, si aún considera que éste está demasiado caliente o demasiado frío, puede ajustar usted mismo su termostato.



#### PRECAUCIÓN

**NO** use termómetros, como aquellos que se venden en almacenes, para verificar el ajuste de temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

### Para aumentar (+) el ajuste de temperatura

- 1 Mantenga pulsado el tecla **WARM** durante 3 segundos. A continuación, toque una vez el tecla **WARM** y se mostrará el indicador "Adj".
- 2 Usando las teclas **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea aumentar (+). Por ejemplo, para aumentar (+) la temperatura del horno 15, toque 1 y 5.
- 3 Toque el tecla **START** para ajustar el aumento (+) de temperatura.

### Para reducir (-) el ajuste de temperatura

- 1 Mantenga pulsado el tecla **WARM** durante 3 segundos. A continuación, toque una vez el tecla **WARM** y se mostrará el indicador "Adj".
- 2 Usando las teclas **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea reducir (-). Por ejemplo, para reducir (-) la temperatura del horno 15, toque 1 y 5.
- 3 Toque de nuevo **WARM** y la reducción (-) de temperatura aparecerá en pantalla.
- 4 Toque el tecla **START** para ajustar el aumento (+) de temperatura.

#### ! NOTA

- Este ajuste no afectará las temperaturas de las funciones de Asar ni de Auto-limpieza. El ajuste será conservado en la memoria del horno en caso de producirse una falla en la energía eléctrica. La temperatura del horno puede ser aumentada (+) o disminuida (-) en hasta 35°F o 19°C, respectivamente.
- **Para aumentar o disminuir la temperatura mientras el horno está en funcionamiento:**
  1. Usando las teclas numéricas, ingrese la nueva temperatura.
  2. Toque la tecla **SETTING** una vez.
  3. Toque la tecla **START** para aceptar el cambio.

### Cómo seleccionar el idioma

El idioma predeterminado de la pantalla del horno es el Inglés. Este puede ser cambiado a español o francés.

- 1 Toque el tecla **WARM** durante 3 segundos. A continuación, toque dos veces el tecla **WARM** y se mostrará el indicador "Lng".
- 2 Toque el tecla **numérico 1** para inglés, **2** para español ó **3** para francés.
- 3 Toque el tecla **START** para confirmar los cambios.

### Cómo configurar el encendido/ apagado de la luz de alarma de precalentamiento:

La luz interior del horno se prende automáticamente al abrir la puerta del mismo.

Al alcanzar la temperatura de ajuste tras el precalentamiento, el horno notifica el fin del período de precalentamiento haciendo parpadear la lámpara del horno hasta que la puerta es abierta.

Puede activar o desactivar la función de luz inteligente del horno. Se encuentra activada de forma predeterminada.

- 1 Toque el tecla **WARM** durante 3 segundos. A continuación, toque 3 veces el tecla **WARM** y se mostrará el indicador "PrE".
- 2 Toque el tecla **número 1** para ACTIVAR ó **2** para DESACTIVAR.
- 3 Toque el tecla **START** para confirmar los cambios.

## Cómo encender/apagar la luz interior del horno:

La luz del horno se prende automáticamente al abrir la puerta. La luz del horno también puede PRENDERSE o APAGARSE manualmente pulsando el tecla **OVEN LIGHT**.

## Cómo ajustar el volumen del biper:

The beeper volume feature allows you to adjust the volumes to a more acceptable volume. There are four possible volume levels, loud, normal, low and mute.

- 1 Toque el tecla **WARM** durante 3 segundos. A continuación, toque 4 veces el tecla **WARM** y se mostrará el indicador "BEEP".
- 2 Toque el tecla **numérico 1** para escoger el nivel FUERTE, **2** para NORMAL, **3** para BAJO ó **4** para SILENCIADO.
- 3 Toque el tecla **START** para confirmar los cambios.

## Cómo seleccionar Grados Fahrenheit o Celsius:

Las temperatura del horno puede configurarse en grados Fahrenheit o Celsius. El ajuste predeterminado de fábrica es en grados Fahrenheit. Éste puede ser cambiado por el usuario.

- 1 Toque el tecla **WARM** durante 3 segundos. A continuación, toque 5 veces el tecla **WARM** y se mostrará el indicador "Unit".
- 2 Toque el tecla **numérico 1** para F (Fahrenheit) ó **2** para C (Centígrados).
- 3 Toque el tecla **START** para confirmar los cambios.

## Cómo ajustar el reloj (12 ó 24 horas):

- 1 Toque el tecla **CLOCK** durante 3 segundos.
- 2 Toque el tecla **numérico 1** para establecer el formato horario de 12 horas y **2** para el de 24 horas.
- 3 Toque el tecla **START** para confirmar los cambios.

### ! NOTA

- La hora del día no puede ser modificada cuando el ciclo de auto limpieza o de horneado por temporizador estén en funcionamiento.
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, simplemente toque la tecla **CLOCK**.
- Si no se presiona ninguna tecla numérica dentro de los 30 segundos de haber presionado la tecla **CLOCK**, la pantalla volverá al ajuste original. Si esto sucede, toque la tecla **CLOCK** y reingrese la hora.
- Si la hora se muestra en pantalla de manera intermitente, puede haberse producido una falla de energía eléctrica. Reinicie la hora.

## Cómo ajustar el reloj:

El reloj debe ajustarse con la hora correcta del día para que las funciones de temporización del horno funcionen correctamente.

- 1 Toque una vez el tecla **CLOCK** para ajustar.
- 2 Use las teclas **numéricas** para introducir la hora. Toque las teclas numéricas según el orden de lectura de la hora. Por ejemplo, para ajustar la hora a las 12:12, toque las teclas numéricas **1, 2, 1 y 2** en este orden.  
Si no toque las teclas numéricas en un período de tiempo de 30 segundos tras toque el tecla **CLOCK**, la pantalla vuelve a su ajuste original. Si esto ocurre, toque el tecla **CLOCK** y vuelva a introducir la hora.
- 3 Toque el tecla **START**.

## Ajustes predeterminados mínimos y máximos:

Todas las características enumeradas tienen ajustes de temperatura y de hora mínimos y máximos que pueden ser ingresados en el control. Sonará un bip de aceptación cada vez que se toque una tecla de control.

Sonará un tono de error (dos tonos cortos) si se ingresa un valor de temperatura u hora por debajo del ajuste mínimo o por encima del ajuste máximo de la característica.

CARACTERÍSTICA	TEMP. / HORA MÍN.	TEMP. / HORA MÁX.	PREDET.	
RELOJ	12 Hrs.	1:00 Hrs. / Min.	11:59 Hrs. / Min.	
	24 Hrs.	0:00 Hrs. / Min.	23:59 Hrs. / Min.	
TIEMPO DE COCCIÓN / TEMPORIZADOR		0:01 Min.	11:59 Hrs. / Min.	
HORNEADO POR CONVECCIÓN		300°F / 149°C	550°F / 288°C	325°F / 163°C
ASADO POR CONVECCIÓN		300°F / 149°C	550°F / 288°C	325°F / 163°C
ASADO RÁPIDO		Bajo 250°F / 121°C	Alto 500°F / 260°C	Alto
PARA HORNEAR		170°F / 77°C	550°F / 288°C	350°F / 177°C
LEVAR				12 Hrs.
CALENTAR			170°F/77°C, 3 hours	3 Hrs.
AUTO LIMPIEZA		2 Hr.	4 Hr.	3 Hrs.

## Cómo usar el temporizador:

El temporizador no controla las funciones del horno. El ajuste máximo para el temporizador es de 11 horas y 59 minutos.

- 1 Toque el mando **TIMER ON/OFF** una vez para ajustar los minutos y los segundos, toque el mando dos veces para las horas y los minutos.
- 2 Toque el mando **numérico** para seleccionar la hora deseada. La función de minutos y segundos permite ajustar un máximo de 59 minutos.  
Para ajustar tiempos superiores a 59 minutos, use la función de horas y minutos (toque el mando dos veces).  
**NOTA:** Si cometiese un error, toque el tecla **TIMER ON/OFF** y comience de nuevo.
- 3 Toque el mando **TIMER ON/OFF** para iniciar la cuenta atrás.  
La función de minutos y segundos permite ajustar un máximo de 59 minutos. Para ajustar tiempos superiores a 59 minutos, use la función de horas y minutos (toque el mando dos veces).  
**NOTA:** Si no toque **TIMER ON/OFF**, la pantalla volverá a mostrar la hora.
- 4 Cuando el temporizador llegue a **:00**, la pantalla mostrará el mensaje **"End"**. El reloj emitirá 3 avisos cada 15 segundos hasta que toque el tecla **TIMER ON/OFF**.

### ! NOTA

Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo toque el tecla **TIMER ON/OFF**.

## Cómo utilizar la característica de bloqueo del horno:

La característica de bloqueo del horno automáticamente bloquea la puerta del horno y no permite que la mayoría de controles del horno puedan encenderse. No deshabilita el reloj, temporizador ni la luz interior del horno.

- 1 Toque y mantenga presionada la tecla **START** por tres segundos.  
Sonará un tono, **OVEN LOCKOUT** aparecerá y **🔒** parpadeará en la pantalla. Una vez que la puerta del horno este bloqueada, el indicador de bloqueo del horno dejará de parpadear y permanecerá.
- 2 Para desactivar la característica de bloqueo, toque y mantenga presionada la tecla **START** por tres segundos.  
**UNLOCKING** aparecerá y **🔒** parpadeará hasta que la puerta este completamente desactivada.

### ! NOTA

Si la característica de bloqueo es activada por la apertura de cualquiera de las puertas, éstas últimas no cerraran completamente hasta que la característica de bloqueo sea desactivada.

## Sacar y Volver a Colocar los Estantes del Horno

### PRECAUCIÓN

- Volver a colocar 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 el fondo del horno. Hacerlo podría causar un horneado deficiente y podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno únicamente cuando el horno este frío.

#### Retirar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, agarre el estante del horno.
2. Tire del estante hacia afuera en forma recta hasta que haga tope.
3. Levante la parte delantera del estante.
4. Tire del estante hacia afuera.

#### Volver a colocar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, coloque el extremo del estante en el soporte.
2. Incline el extremo delantero del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Controle que el estante esté colocado correctamente.

## Pre calentamiento y Colocación de Ollas y Sartenes

Pre caliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ajuste el horno a la temperatura correcta. El pre calentamiento es necesario al usar el horneado por convección y para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan.

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

Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones C y E (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.

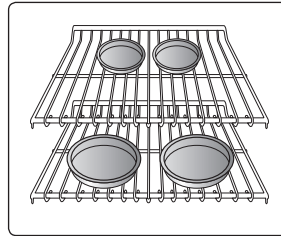


Fig. 1

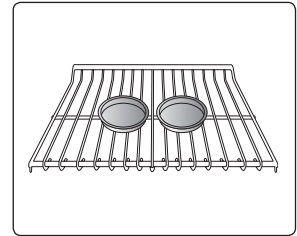


Fig. 2

Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Tortas congeladas (en bandeja)	B o C
Bizcocho, bundt o pasteles	C
Bollería, bizcochos, brownies, galletas, magdalenas, tortas por capas, pasteles	D
Estofados	D
Asado	A

## Corte del Suministro Eléctrico

El horno o el asador no se podrán usar cuando haya una interrupción en el suministro eléctrico.

Si el horno está en uso cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará y no podrá volver a prenderse hasta que se reanude el suministro. Una vez restablecida la electricidad, tendrá que poner de nuevo en marcha la función del horno o el asador.



### PRECAUCIÓN

**NO** intente usar el prendido eléctrico del horno durante un corte de suministro eléctrico.

## Humedad del Horno

Mientras el horno se calienta, el cambio de temperatura del aire en el interior del horno podría generar la formación de gotas de agua sobre el cristal de la puerta.

Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.

## Papel de Aluminio

**NO cubra nunca la base del horno con papel de aluminio**

El papel de aluminio también puede usarse para retener derrames. Para ello, coloque un pequeño trozo de papel de aluminio en una bandeja inferior varias pulgadas bajo la comida.

**NO cubra nunca por completo la bandeja con papel de aluminio.** Hacerlo obstruirá la circulación de aire caliente, obteniendo resultados de horneado deficientes.

## HORNEAR

La función de HORNEADO se utiliza para preparar platillos tales como pasteles, panes, guisados y comidas asadas. Se puede programar el horno para que hornee a cualquier temperatura, desde 170°F (77°C) a 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

**Para configurar la función de HORNEADO (por ejemplo, a 375°F):**



### NOTA

- Su horno no está diseñado para cocinar con la puerta abierta.

- 1 Toque la tecla **BAKE**.
- 2 Ingrese la temperatura del horno utilizando las teclas numéricas (por ej., toque **3, 7, 5**).
- 3 Toque la tecla **START**.  
Mientras el horno se precalienta, la temperatura se visualizará en pantalla e irá aumentando en intervalos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará un tono y la luz del horno comenzará a parpadear.



### NOTA

- El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción. Coloque la comida en el horno luego de haberlo precalentado.
- También puede cambiar la temperatura mientras esté cocinando, siguiendo los pasos 1 a 3.

- 4 Cuando la cocción se haya completado, toque la tecla **CLEAR OFF**.
- 5 Saque la comida del horno.

## Sugerencias de Horneado

### EL TIPO DE MARGARINA AFECTARÁ AL RENDIMIENTO DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido elaboradas usando productos con alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si reduce la grasa, podría no obtener los mismos resultados para la receta que usando un producto con mayor contenido en grasa. La receta podría no salir bien si las tortas, pasteles,

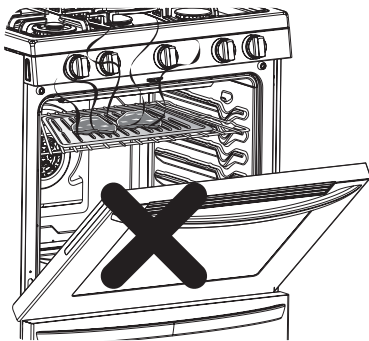
repostería, galletas o dulces se elaboran con margarinas de bajo contenido en grasa. A menor contenido en grasa de una margarina o mantequilla, más evidentes se hacen estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos con la etiqueta "margarina" contengan al menos un 80% de su peso en grasa. Las margarinas y mantequillas bajas en grasa, por otro lado, contienen menos grasa y más agua. El contenido con altos niveles de humedad de estas margarinas y mantequillas afecta a la textura y al sabor de los productos horneados. Para obtener los mejores resultados usando sus antiguas recetas favoritas, use margarina o mantequilla que contenga al menos un 70% de aceite vegetal.

## ASAR

Su horno está diseñado para asar a la parrilla con la **PUERTA CERRADA**.

- 1 Colocar los alimentos sobre la parrilla de la bandeja de asado.
- 2 Cumpla con las posiciones recomendadas para las bandejas que se indican en la **guía de asado a la parrilla**.
- 3 La puerta del horno debe permanecer cerrada para comenzar a asar.  
La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.



### ! NOTA

Si la puerta permanece abierta durante más de 15 segundos cuando se está usando el grill, el quemador se apagará. El quemador del grill volverá a encenderse automáticamente cuando se cierre la puerta.

- 4 Toque el mando **BROIL** una vez para ajustar la posición **"Hi"** (Alta) y dos veces para la posición **"Lo"**.
- 5 Toque el tecla **START**.
- 6 Una vez finalizado el asado, toque el tecla **CLEAR OFF**.

### ! PRECAUCIÓN

- **NO** use la plancha de la parrilla sin su complemento.
- **NO** cubra de la bandeja del grill o parrilla con papel de aluminio. La grasa visible podría llegar a quemarse.
- Para prevenir el contacto de los alimentos con el quemador para asar y evitar que la grasa salpique, no use la rejilla de asado al asar a la parrilla.

Sirva la comida inmediatamente y deje la plancha fuera del horno para enfriarse durante la comida y así facilitar su limpieza.

Use el ajuste **LO Broil** de potencia baja para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos en exceso.



Use siempre la plancha de la parrilla y la rejilla incluidas con su horno. Estos están diseñados para minimizar el humo y las salpicaduras, atrapando los jugos en la parte inferior cubierta de la plancha.

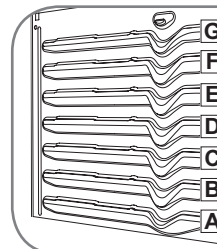
### ! NOTA

- Se puede producir un poco de humo durante el asado a la parrilla. Esto se considera normal.



## Tabla para la Función de Asar

El tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y sus preferencias de cocción afectarán a los tiempos del asado a la parrilla. La información recogida en esta guía tiene como base carnes a temperaturas refrigeradas.



El horno dispone de 7 posiciones para las bandejas.

ESPAÑOL

Alimento	Cantidad y/o grosor	Bandeja Posición	Tiempo para la primera cara (min.)	Tiempo para la segunda cara (min.)	Comentarios
<b>Carne picada</b> Bien hecha	1 libra (4 porciones) de 1/2 a 3/4" de grosor	F	7~8	5-6	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 porciones a la parrilla al mismo tiempo.
<b>Filetes de ternera</b> Poco hecha En su punto Bien hecha	1" de grosor de 1 a 1 1/2 libra.	F F F	7 12 13	5 5-6 8-9	Los filetes de menos de 1" de grosor, se cocinan por dentro antes de dorarse. Se recomienda freír. Retire la grasa.
Poco hecha En su punto Bien hecha	1 1/2" de grosor de 2 a 2 1/2 libras.	D D D	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	
<b>Tocino</b>	1/2 libra (8 lonchas delgadas aprox.)	D	8	3	Colocar un una única capa.
<b>Chuletas de cerdo</b> bien cocidas	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) 1 libra aprox.	D D	10 13	8 8~9	Retire la grasa.
<b>Chuletas de cordero</b> En su punto bien cocidas	2 (1" de grosor) aprox. de 10 a 12 onzas	E E	6 10	4-7 10	Retire la grasa.
En su punto bien cocidas	2 (1 1/2" de grosor) aprox. 1 libra	E E	10 17	4-6 12-14	
<b>Pollo</b>	1 entero de 2 a 2 1/2 libras, corte longitudinal 4 pechugas con hueso	B B	35-40 25-30	25 10-15	Unte cada cara con mantequilla derretida. Dorar primero con la cara con piel hacia abajo.
<b>Colas de langosta</b>	2-4 de 6 a 8 onzas cada una	C	13-16	No dar la vuelta.	Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir extendida. Unte con mantequilla derretida antes de dorar y a la mitad del tiempo de asado a la parrilla
<b>Filetes de pescado</b>	de 1/4 a 1/2" de espesor	E	7~8	6	Manipule y volteo con mucho cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente la parrilla para dorar más los alimentos.
<b>Rebanadas de jamón</b> (precocido)	1" de grosor 1/2" de grosor	C D	10 7	5 4	Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cada cara para grosores de 1 1/2" o para jamón curado.

Esta tabla es solamente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con su preferencia.

### ! NOTA

- Los tiempos de asado pueden variar por el tamaño, peso y/o grosor de la comida a asar, temperatura de inicio y preferencias personales de cocción. Esta guía se basa en carnes a temperaturas refrigeradas.

### ! NOTA

Para protegerse de intoxicaciones, cocine la carne roja y pollería totalmente. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos por sus siglas en Inglés (USDA) ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas para el consumo seguro de los alimentos.

- Carne de res, ternera, puerco o cordero, molida: 160° F.
- Pollaría: 165 °F.
- Bistec de res, ternera, puerco o cordero: 145 °F.
- Pescados y Mariscos: 145°F.

## TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA)

La función COCCIÓN TEMPORIZADA le permite configurar el horno para que cocine durante un período de tiempo específico. Esta función puede utilizarse únicamente con los modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN ASADO POR CONVECCIÓN y FAVORITOS.

### Configuración de la función COCCIÓN TEMPORIZADA (por ejemplo, HORNEAR a 300°F durante 30 minutos):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

- 1 Toque el tecla **BAKE**. Aparecerá 350°F en la pantalla.
- 2 Use las teclas numéricas para configurar la temperatura: Toque 3, 0 y 0.
- 3 Toque el tecla **COOK TIME. TIMED** parpadeará. **BAKE, 0:00** y **300°F** aparecerá en la pantalla.
- 4 Configuración del tiempo de horneado: Toque 3 y 0 (para 30 minutos). El tiempo de cocción puede configurarse por cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Toque el tecla **START**. La pantalla mostrará la cuenta regresiva de la cocción.

### ! NOTA

Para configurar la función CALENTAR para que se active al finalizar el ciclo de cocción temporizada, repita los pasos 1-4 y luego toque el tecla **WARM**. Aparecerá **WARM** en la pantalla. (Remítase a la sección «CALENTAR» en la página anterior)

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

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se toque el tecla **CLEAR OFF**.
- Cuando se configura **WARM**, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

**Para cambiar el tiempo de cocción mientras el horno está en funcionamiento (por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos):**

- 1 Toque el tecla **COOK TIME**.
- 2 Toque las teclas numéricas para cambiar el tiempo de horneado: **1, 3, 0**.
- 3 Toque el tecla **START** para aceptar el cambio.

## HORA DE INICIO (COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA)

El temporizador automático de la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA ENCENDERÁ y APAGARÁ el horno en el horario que usted seleccione. Esta función puede utilizarse únicamente con los: Modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN y ASADO POR CONVECCIÓN.

### Para configurar el horno para Inicio Retardado (por ejemplo, para HORNEAR a 300°F y poner en funcionamiento el modo hornear a las 4:30):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

- 1 Toque el tecla **BAKE**. Aparecerá 350°F en la pantalla.
- 2 Use los tecla del horno para configurar la temperatura: Toque **3, 0 y 0**.
- 3 Toque el tecla **START TIME**.
- 4 Configure la hora de inicio: Toque **4, 3 y 0** para 4:30.
- 5 Toque el tecla **START**. Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

### ! NOTA

- Para cancelar la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA, toque el tecla **CLEAR OFF** en cualquier momento.
- Para cambiar el horario de cocción, repita los pasos 3-4 y toque el tecla **START**.
- Si el reloj de su horno está configurado en 12 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado en 24 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 24 horas.

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

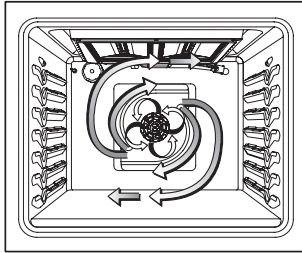
- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se toque el tecla **CLEAR OFF**.
- Cuando se configura **WARM**, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

### ! PRECAUCIÓN

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

## CONVECCIÓN HORNEADO

El horneado por convección permite un cocinado parejo y por lo tanto excelentes resultados incluso usando múltiples bandejas al mismo tiempo. Puede también disminuir el tiempo de cocinado operando el modo CONVECCIÓN HORNEADO entre 300°F(150°C) ~ 550°F(285°C).



### Beneficios del modo CONVECCIÓN HORNEADO

- 1) Horneado parejo usando múltiples bandejas.
- 2) Tiempo de cocinado más rápido.

### Configuración de la función CONVECTION BAKE (por ejemplo, 375° F):

- 1 Toque el tecla **CONV. BAKE**. En la pantalla parpadeará 350°F.
- 2 Configure la temperatura del horno usando los teclas numéricas: Toque **3**, **7** y **5**.
- 3 Toque el tecla **START**. La pantalla mostrará **CONV. BAKE** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. BAKE** y el ícono del ventilador.

- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, toque el tecla **CLEAR OFF**.

#### ! NOTA

Cuando cocine con un ciclo de convección, la temperatura del horno será automáticamente reducida en 25°F posteriormente la pantalla mostrara la temperatura cambiada. Esta característica de funcionamiento es llamada **AUTO CONVERSIÓN**. Su estufa viene con esta característica de funcionamiento habilitada.

Para deshabilitar la característica de auto conversión, vea "Cómo activar la función de auto conversión del modo de convección" en la sección de "Instrucciones de funcionamiento".

#### ! NOTA

Escuchará un ventilador mientras cocine con convección. El ventilador parará cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá encendido. El ventilador no comenzará a funcionar hasta que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentado.

## Utensilios de Cocina para el Cocinado por Convección

Antes de usar el horno por convección, verifique sus utensilios de cocina dejen espacio para que el aire circule dentro del horno. Si va a hornear con varios utensilios de cocina deje espacio entre estos. También, asegúrese de que no haya contacto entre las cacerolas para hornear y/o entre estas con las paredes del horno.

- 1) Papel y plástico.

Se pueden utilizar papel resistente al calor y/o contenedores de plástico recomendados para su uso en hornos regulares y/o hornos de convección.

- 2) Metal y vidrio.

Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno equipado con la función de convección. Sin embargo, las cacerolas para hornear de metal calientan más rápido y son recomendadas para su uso en hornos de convección.

- Las cacerolas que sean oscuras o con acabados en mate hornearán más rápido que las cacerolas de acabados brillantes.
- Las cacerolas para hornear de vidrio o de materiales cerámicos cocinarán más despacio.

Cuando hornee galletas, use hojas planas de metal en lugar de cacerolas con lados cortos para obtener mejores resultados. Para recetas como pollo al horno, use cacerolas para hornear con lados cortos. El aire caliente no podrá circular libremente alrededor de la comida si se utiliza una cacerola con lados largos.

#### ! NOTA

- Las galletas y bizcochos deben de ser horneados en hojas planas de metal o en cacerolas de metal de lados muy cortos. La comida cocinada en cacerolas con acabados oscuros se cocinará más rápido.
- Al usar la función de horneado por convección la comida cocinada en una sola bandeja generalmente se cocinará más rápido y de forma pareja. El uso de múltiples bandejas puede incrementar ligeramente los tiempos de cocinado de algunas comidas pero generalmente el resultado final es el ahorro de tiempo.
- Cuando cocine alimentos en múltiples estantes utilice el modo de cocción por convección.
- Es normal que el ventilador se pare durante el ciclo de convección, esto permite que el calor se distribuya uniformemente.
- Utilice cacerolas de tamaños recomendados en las recetas.
- Algunas comidas congeladas han sido echas para ser cocinadas en hornos comerciales de convección. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura recomendada en la receta del empaque.
- Si algún fabricante de comida otorga instrucciones de cocinado por convección específicas, programe la temperatura de auto conversión para que la temperatura de precalentamiento del horno sea la misma que la de la temperatura en las instrucciones del empaque.

## CONVECTION ROAST (ASADO POR CONVECCIÓN)

La característica **Conv. Roast** (rostizado por convección) se encuentra diseñada para ofrecer un óptimo desempeño de rostizado. La característica de rostizado por convección combina una cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

### Configuración de la función CONVECTION ROAST (por ejemplo, 375° F):

- 1 Toque el tecla **CONV. ROAST**. En la pantalla parpadeará **350°F**.
- 2 Configure la temperatura del horno usando las teclas numéricas: Toque **3**, **7** y **5**.
- 3 Toque el tecla **START**. La pantalla mostrará **CONV. ROAST** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. ROAST** y el ícono del ventilador.

- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, toque el tecla **CLEAR OFF**.

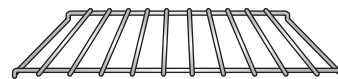
### ! NOTA

Cuando cocine con un ciclo de convección, la temperatura del horno será automáticamente reducida en 25°F posteriormente la pantalla mostrara la temperatura cambiada. Esta característica de funcionamiento es llamada **AUTO CONVERSIÓN**. Su estufa viene con esta característica de funcionamiento habilitada. Para deshabilitar la característica de auto conversión, vea "Cómo activar la función de auto conversión del modo de convección en la sección de "Instrucciones de funcionamiento".

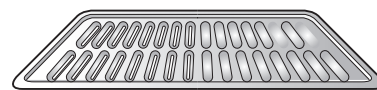
## Instrucciones de la Parrilla Asadora

Al preparar las carnes para asarlas por convección, utilice la asadera, la rejilla y la parrilla asadora. La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras de grasa. La parrilla asadora permitirá que el calor circule alrededor de la carne.

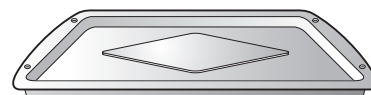
- 1 Coloque el estante del horno en la parte inferior o en la posición del estante más cercano a la base.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la parrilla asadora sobre la rejilla. Asegúrese de que la parrilla asadora esté bien afirmada sobre la rejilla en la asadera.
- 4 Coloque la asadera en el estante del horno.



Estante del cajón calentador



Rejilla



Asadera

### ! PRECAUCIÓN

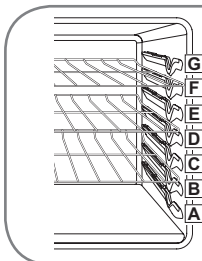
- **NO use la parrilla asadora cuando esté haciendo asado a la parrilla.** Esto evitará que la comida entre en contacto con el elemento asador y que salpique grasa.
- NO utilice la asadera sin la rejilla.
- NO cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Coloque la comida (lado grasoso hacia arriba) sobre la parrilla asadora.

## Horneado de Varias Bandejas

Como el aire caliente está circulando uniformemente por el horno, los alimentos pueden hornearse obteniendo excelentes resultados usando varias bandejas.

El horneado en varias bandejas podría incrementar el tiempo de cocción ligeramente para ciertos alimentos pero, por lo general, ahorrará tiempo. Para hornear galletas, magdalenas, bollitos y otras masas de cocción rápida se obtienen buenos resultados usando varias bandejas.

Cuando tenga que usar 2 rejillas para cocinar alimentos de gran tamaño, coloque la primera rejilla en la posición C y la segunda rejilla en la posición E. Cuando tenga que usar 3 rejillas para cocinar alimentos de gran tamaño, coloque la primera rejilla en la posición B, la segunda rejilla en la posición D y la tercera rejilla en la posición F.



Al hornear por convección sólo con 1 bandeja, siga las recomendaciones en cuanto a las posiciones de la bandeja que se indican en la sección Uso del horno.

## CALENTAR

Esta función mantendrá el horno a una temperatura de 170°F. La función CALENTAR mantendrá caliente la comida cocinada para servir hasta 3 horas después de finalizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra función de cocción o puede utilizarse luego de terminado el tiempo de cocción usando HORNEADO TEMPORIZADO u HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO.

### Configuración de la función CALENTAR:

- 1 Toque el tecla **WARM**.
- 2 Toque **START**.
- 3 Toque el tecla **CLEAR OFF** en cualquier momento para cancelar.

### Para configurar la función CALENTAR luego de la cocción temporizada:

- 1 Seleccione la función para cocinar.
- 2 Ingrese la temperatura del horno usando los teclas numéricas.
- 3 Toque el tecla **COOK TIME** e ingrese el tiempo de cocción usando los teclas numéricas.
- 4 Toque el tecla **WARM**.
- 5 Toque **START**.
- 6 Al finalizar la cocción, toque el tecla **CLEAR OFF** para cancelar la función CALENTAR.

#### ! NOTA

Si toca **CLEAR OFF** antes de que se inicien las funciones de retardo, se cancelarán todas las configuraciones.

#### ! NOTA

La función CALENTAR está pensada para mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar los alimentos.

## FERMENTAR

### Configuración de la función FERMENTAR:

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

- 1 Utilice el estante B o C para fermentar.
- 2 Toque el tecla **WARM** dos veces. Aparecerá PrF en la pantalla.
- 3 Toque **START**.
- 4 Toque el tecla **CLEAR OFF** cuando haya finalizado el leudado.

### ! NOTA

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los panificados pronto para evitar una fermentación excesiva.
- No utilice el modo de fermentación para calentar la comida o mantener la comida caliente. La temperatura de fermentación del horno no es lo suficientemente alta como para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función CALENTAR para mantener la comida caliente. La fermentación no se realizará cuando el horno esté por encima de los 125° F. **HOT** se mostrará en la pantalla.

## FAVORITOS

La función FAVORITOS se usa para grabar y recuperar la configuración de sus recetas favoritas. Usted puede almacenar y recuperar hasta tres configuraciones diferentes.

### Configuración de la función FAVORITOS:

- 1 Toque el tecla **FAVORITES** una vez para Pan, dos veces para Carne y tres veces para Pollo. Aparecerá la temperatura predeterminada y parpadeará **COOK (COCINAR)** en la pantalla.

Categoría	Toque el tecla Favorite	Temp. Predeterminada (puede cambiarse y recuperarse)	Modo de Cocción
Pan	Toque FAVORITE una vez.	375°F	Hornear
Carne	Toque FAVORITE dos veces.	325°F	Asado por convección
Pollo	Toque FAVORITE tres veces.	350°F	Asado por convección

- 2 Toque los teclas numéricas para cambiar la temperatura predeterminada.
- 3 Toque el tecla **START**. Los tonos indicadores de precalentamiento sonarán 3 veces cuando el horno alcance la temperatura programada.

### ! NOTA

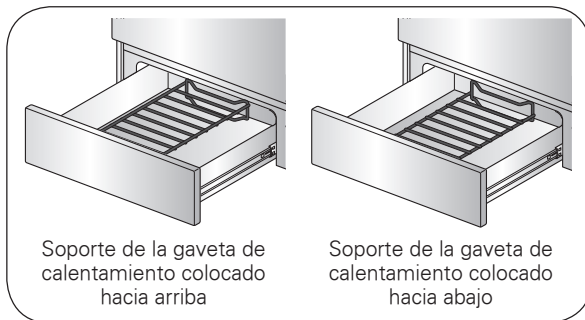
Solo se puede modificar y almacenar la temperatura el horno. El nombre de la categoría y modo de cocción seguirán igual.

# CAJÓN CALENTADOR

## Disposición de las posiciones del soporte de la gaveta de calentamiento

El soporte puede usarse de dos maneras:

- Colocado hacia arriba permite introducir alimentos de poca altura tanto debajo como sobre el soporte (por ejemplo, panecillos o bizcochos en la parte superior y una cazuela en la parte inferior).
- Colocado hacia abajo permite colocar alimentos ligeros y utensilios de estufa vacíos (por ejemplo, panecillos o repostería y cenas) sobre el soporte. Ajuste el soporte de la gaveta de calentamiento en cualquiera de las posiciones que se indican en la figura.



## Funcionamiento del Cajón Calentador

El cajón calentador mantiene los alimentos cocinados a la temperatura justa para servirlos.

Toda comida colocada en el cajón de calentador, debe cubrirse con una tapa o papel aluminio para mantener la calidad. No utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse sobre el cajón y resultar muy difícil de limpiar. Utilice únicamente utensilios y recipientes de cocción recomendados para su uso en el Cajón Calentador.

### Configuración del control del Cajón Calentador

- 1 Toque el tecla **WARMING DRAWER SET/OFF** (cerca de los teclas numéricas). La luz indicadora parpadeará.
- 2 Use las teclas numéricas para configurar el nivel de potencia. **1** para BAJO, **2** para MEDIO, y **3** para ALTO.
- 3 Cuando la comida esté lista, o para cancelar, toque el tecla **WARMING DRAWER SET/OFF**.

### NOTA

- El Cajón Calentador se apagará automáticamente luego de tres horas.
- No se recomienda calentar comidas frías en el Cajón Calentador.

### Recomendaciones para el Nivel de Potencia del Cajón Calentador por Alimento

Para mantener calientes distintos tipos de alimentos, ajuste el control según el alimento que requiera la máxima temperatura.

- La temperatura, el tipo y cantidad de comida y el tiempo, afectarán a la calidad de los alimentos.
- Los alimentos en utensilios de cristal y cerámica vitrificada resistentes al calor podrían necesitar un ajuste del control más alto que al usar utensilios de metal.
- La apertura frecuente de la gaveta permite que se salga el aire caliente y la comida se enfríe.
- Dé tiempo extra para que la temperatura interior de la gaveta se estabilice tras introducir artículos.
- Al introducir grandes cantidades, podría ser necesario usar un ajuste más alto para la gaveta de calentamiento y cubrir alguno de los alimentos cocinados.
- **NO** use envases de plástico o la película plástica.

Ajuste de control	Tipo de alimento
1(Bajo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panecillos (blandos)</li> <li>• Platos vacíos</li> </ul>
2(Medio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salsas</li> <li>• Huevos</li> <li>• Bizcochos</li> <li>• Repostería</li> <li>• Asados (ternera, cerdo, cordero)</li> <li>• Estofados</li> <li>• Verduras</li> <li>• Panecillos (duros)</li> </ul>
3(Alto)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tocino</li> <li>• Aves</li> <li>• Pizza</li> <li>• Carne de hamburguesas</li> <li>• Chuletas de cerdo</li> <li>• Frituras</li> </ul>

### PRECAUCIÓN

**NO** deje los alimentos en la gaveta de calentamiento durante más de dos horas.

### Volver a Hacer Crujientes Alimentos ya Blandos

- Introduzca los alimentos en platos o recipientes de pared baja.
- Precaliente usando el ajuste 1.
- Verifique si están ya crujientes tras 45 minutos. Añada tiempo si fuese necesario.

### Para Calentar Cuencos y Platos para Servir

Para calentar ollas y platos para servir, ajuste el control en el 1.

- Use sólo platos resistentes al calor.
- Si desea calentar porcelana, verifique la máxima tolerancia al calor proporcionada por el fabricante de los platos.
- Puede calentar platos vacíos para servir mientras precalienta la gaveta.



#### **PRECAUCIÓN**

Use guantes de estufa o de horno para extraer los platos calientes. Los platos estarán calientes.

### Al usar la Gaveta de Calentamiento

La gaveta de calentamiento mantendrá calientes los alimentos cocinados a la temperatura idónea para servirlos. Introduzca siempre alimentos calientes.

**NO recubra la gaveta de calentamiento, la olla o sartén con papel de aluminio. El aluminio es un excelente aislante térmico y atraparé el calor debajo. Esto alterará el rendimiento de la gaveta y podría dañar el acabado interior. Permita que la gaveta de calentamiento se precaliente durante un período de 25 minutos aproximadamente.**

- **NO** introduzca líquidos o agua en la gaveta de calentamiento.
- Cubra los alimentos húmedos con una tapa o papel de aluminio.
- Deje sin cubrir los alimentos crujientes.
- Los alimentos deben mantenerse en su recipiente de cocción o transferirse a un plato para servir que sea resistente al calor.



#### **PRECAUCIÓN**

Los recipientes de plástico o la película plástica se derretirán si entran en contacto directo con la gaveta, la sartén, la olla o un utensilio caliente. El plástico derretido podría no poder eliminarse, circunstancia que no queda cubierta por la garantía.

- Retire las cucharas de servir, etc., antes de introducir los recipientes en la gaveta de calentamiento.



# CUIDADO Y LIMPIEZA

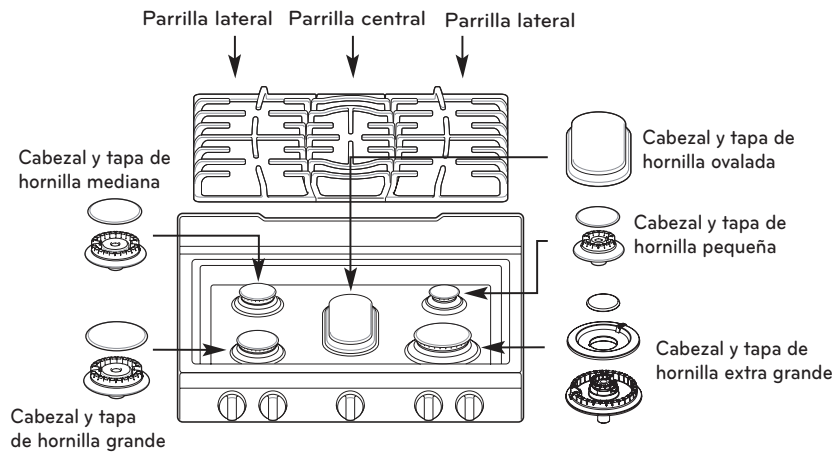
## Hornilla a gas de la superficie

### ! PRECAUCIÓN

- **NO** limpie este artefacto con blanqueadores.
- Para prevenir quemaduras, espere hasta que la cocina se haya enfriado antes de tocar cualquiera de sus partes.

## Cómo extraer y volver a colocar las hornillas a gas de la superficie

Las parrillas y tapas/cabezales de las hornillas pueden extraerse para limpiarlos.



	Hornilla general
La tapa de la hornilla está colocada correctamente.	
La tapa de la hornilla NO está colocada correctamente.	

## Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas

Para lograr una llama pareja y completa, las hendiduras de los cabezales de las hornillas deben estar siempre limpias. Los cabezales de las hornillas y la tapa de la hornilla pueden levantarse.

- Lave las tapas de las hornillas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente.
- Para quitar comida quemada, sumerja las hornillas en una solución de detergente suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.
- Las hornillas no funcionarán adecuadamente si los puertos o electrodos de las hornillas están tapados o sucios.
- Las tapas y cabezales de las hornillas deben limpiarse con frecuencia, especialmente luego de producirse derrames.
- Las hornillas no encenderán si no tienen la tapa puesta.

## Luego de limpiar los cabezales/tapas de las hornillas

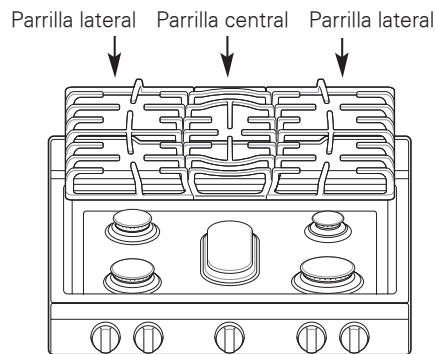
Quite cualquier exceso de agua y luego deje que se sequen bien. Vuelva a colocar los cabezales y tapas de las hornillas sobre los electrodos de la cocina, en las ubicaciones correctas de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal de la hornilla se encuentra ubicado sobre el electrodo.

### ! PRECAUCIÓN

- **NO** golpee los electrodos. Hacerlo podría dañarlos.
- **NO** utilice esponjas de acero o polvos limpiadores para limpiar las hornillas.

## Parrillas de las hornillas

La estufa contiene tres parrillas separadas de estilo profesional. Para lograr su máxima estabilidad, estas parrillas solo deben ser utilizadas cuando estén en la posición correcta. Las dos parrillas laterales pueden intercambiarse de izquierda a derecha y del frente hacia atrás. La parrilla central puede intercambiarse del frente hacia atrás.



### ! NOTA

No deje encendida ninguna hornilla durante un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla puede saltarse si no hay ninguna batería que absorba el calor.

## Cómo limpiar las parrillas de las hornillas

- No levante las parrillas hasta que se hayan enfriado.
- Las parrillas deben limpiarse con regularidad, y luego de producirse derrames.
- Lave las parrillas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Las parrillas son aptas para lavavajillas.
- Luego de limpiar las parrillas, deje que se sequen completamente; luego, colóquelas en su posición correcta sobre las hornillas.

### ! PRECAUCIÓN

**NO** coloque ninguna parrilla en el horno durante el modo de auto-limpieza.

## Superficie de la estufa

Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la estufa hasta que se haya enfriado. Los alimentos con alto contenido ácido o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden manchar la superficie si se dejan reposar en ésta. Lave y enjuague los alimentos derramados apenas la superficie se haya enfriado. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa y/o aceite, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado. Luego, enjuague y lustre con un trapo seco.

### ! NOTA

No levante la superficie de la estufa. Levantar ésta puede ocasionar daños o el funcionamiento inadecuado de la estufa.

## Superficies de acero inoxidable

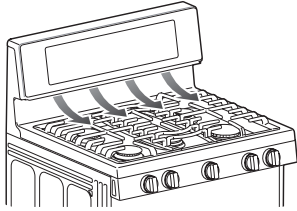
Para consultar dónde comprar lustradores o limpiadores para artefactos de acero inoxidable, o para localizar un distribuidor cerca suyo, sírvase comunicarse a nuestra línea gratuita de atención al cliente: **1-800-243-0000**, o visite nuestro sitio web en: [us.lgservice.com](http://us.lgservice.com)

### ! NOTA

- No utilice esponjas de acero; rayarán la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua con abundante jabón, o un limpiador o lustrador de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.

## Conductos de ventilación del horno

Los orificios de ventilación se encuentran en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.



### ! NOTA

No obstruya los conductos y orificios de ventilación del aparato. Éstos permiten la entrada y salida de aire necesarias para que el aparato funcione apropiadamente, con la combustión correcta.

## Panel de control

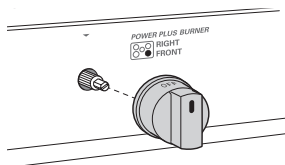
Para evitar que se active el panel de control durante la limpieza, desenchufe el artefacto. Limpie las salpicaduras con un trapo húmedo y limpiador de vidrios. Quite la suciedad más profunda con agua tibia y jabón. No utilice abrasivos de ningún tipo.

## Panel frontal y perillas

Lo más aconsejable es limpiar el panel frontal luego de cada uso del horno. Para limpiarlo, utilice un trapo húmedo con agua tibia y jabón, o una solución de 50% vinagre y 50% agua. Para enjuagar, use agua limpia y seque con un trapo suave.

### ! NOTA

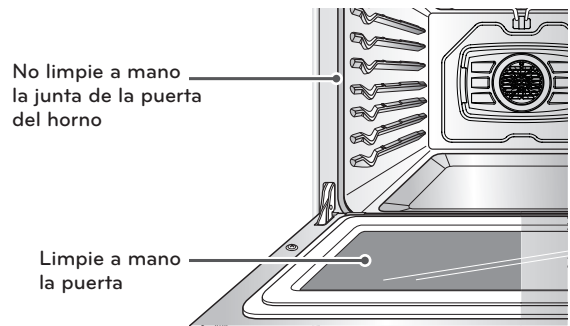
- No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas plásticas o limpiadores para hornos en el panel frontal. Si lo hace, dañará su acabado.
- No intente doblar las perillas tirando de ellas hacia arriba o hacia abajo, o colgando repasadores u otros objetos de ellas. Esto puede dañar el mango de la válvula de gas.
- Las perillas de control pueden quitarse para una fácil limpieza.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que se encuentren en la posición de "OFF" (APAGADO) y tire de ellas para extraerlas.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté en la posición "OFF" (APAGADO) centrada hacia arriba, y deslice la perilla directamente sobre el vástago.



### ! NOTA

Para prevenir rayaduras, no utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

## Puerta del horno



- Utilice agua y jabón para limpiar la puerta del horno en profundidad. Enjuague bien. **NO** sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar un limpiador para vidrios sobre el vidrio externo de la puerta del horno. **NO** rocíe agua o limpiador de vidrios sobre las ventilaciones de la puerta.
- **NO** utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la parte exterior de la puerta del horno.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material entretejido que es esencial para que quede bien sellada. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

### ! NOTA

No utilice limpiadores o materiales de limpieza abrasivos sobre la parte exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarla.

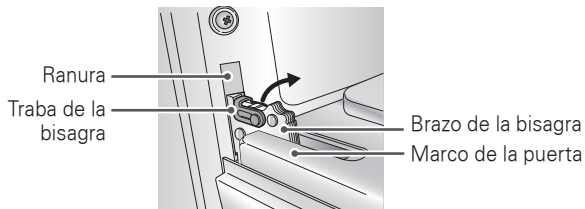
## Sacar y Volver a Colocar la Puerta del Horno y el Cajón Calentador

### ! RECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al remover y levantar la puerta.
- NO levante la puerta de la manija.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Los rayones, golpes, choques bruscos o el tensado del vidrio podrían debilitar su estructura, causando mayor riesgo de rotura en el futuro.

### Sacar la puerta del horno

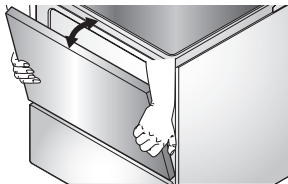
1. Abra completamente la puerta. Tire de los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, en la posición de desbloqueo. Una herramienta, tal como un pequeño desarmador de punta plana, puede ser necesario.



Tirar de los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquear.

2. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta. Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados). Que está entre la posición de ¡°Paro de horno¡° y completamente cerrada.

Aproximadamente 5°

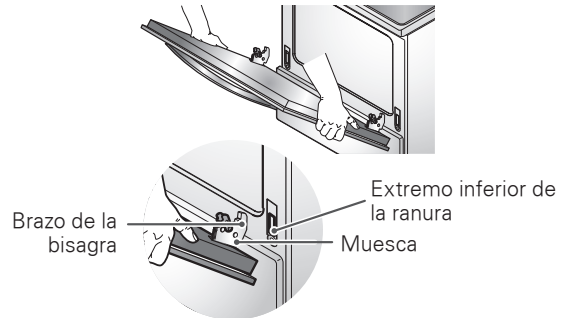


Posición para Remover

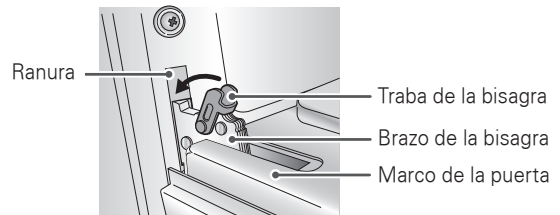
3. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura. Ponga la puerta en el suelo.

### Volver a colocar la puerta del horno

1. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta.



2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la Muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La Muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente asentado en la parte inferior de la ranura.



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquear.

3. Abra completamente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la Muesca no está posicionada correctamente en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo. Cierre la puerta del horno.

## Sacar el Cajón Calentador

### ! ADVERTENCIA

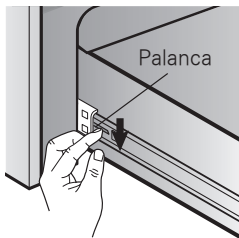
Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, si es necesario se puede sacar el cajón para realizar una limpieza más a fondo. Use agua tibia para limpiar por completo.

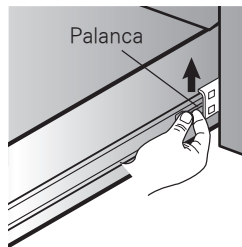
1. Abra la puerta del cajón por completo.
2. Quite los dos tornillos.



3. Localice la palanca deslizante a cada lado del cajón. Presione hacia abajo sobre la palanca deslizante izquierda y tire hacia arriba sobre la palanca deslizante derecha.



Presione hacia abajo  
con el dedo



Tire hacia arriba  
con el dedo

4. Saque el cajón calentador de la cocina.

## Volver a Colocar el Cajón Calentador

1. Tire de los rieles portantes hacia el frente del bastidor del riel.
2. Alinee la palanca deslizante a cada lado del cajón con las ranuras de los rieles de la cocina.
3. Empuje el cajón hacia la cocina hasta que las palancas hagan "clic" (aproximadamente 2 pulgadas). Tire del cajón para abrirlo nuevamente para asentar los rieles portantes en su posición.
4. Si usted no oye que las palancas hagan "clic" o los rieles portantes no quedan bien asentados, retire el cajón y repita los pasos 2-4.
5. Coloque nuevamente los dos tornillos.

## AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante la Auto-Limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.

### ! PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si usted tiene aves domésticas, trasládelas a otro ambiente bien ventilado. La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la cocina con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-Limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

### Antes de iniciar la Auto-Limpieza:

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla para asado a la parrilla, todos los recipientes de cocción, el papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.
- No se puede encender la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. No se puede encender la luz del horno hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 500°F (260°C) luego de que haya finalizado un ciclo de auto-limpieza.

Durante un ciclo de auto-limpieza no se podrán utilizar las hornallas de la estufa ni el cajón calentador.

### ! NOTA

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la cocina y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.
- Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.

## Configuración de la Auto-limpieza

La función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 2, 3, o 4 horas.

### Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Auto-limpieza de 2 Horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto-limpieza de 3 Horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto-limpieza de 4 Horas

- 1 Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
- 2 Toque el tecla **SELF CLEAN**. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Toque dos veces para realizar una auto-limpieza de cinco horas o tres veces para una auto-limpieza de tres horas.
- 3 Toque **START**.
- 4 Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno este frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

### ! PRECAUCIÓN

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla el ícono de bloqueo. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

## Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado

- 1 Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
- 2 Toque el tecla **SELF CLEAN**. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Toque dos veces para realizar una auto-limpieza de dos horas o tres veces para una auto-limpieza de cuatro horas.
- 3 Toque el tecla **START TIME**.
- 4 Use las teclas numéricas para ingresar la hora del día a la que desea que se inicie la Auto-Limpieza.
- 5 Toque el tecla **START**.

### Durante La Auto-Limpieza

- El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla DOOR LOCKED. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.



#### NOTA

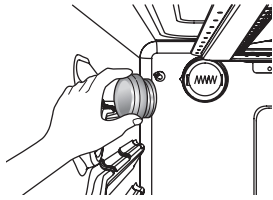
- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, La luz indicadora de DOOR LOCKED dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.

### Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

- La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno.
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero enjabonada luego de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo,
- Si se hubieran dejado estantes del horno dentro del horno y no se deslizan suavemente luego de un ciclo de autolimpieza, limpie los estantes y los soportes de los estantes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan delgadas líneas en la porcelana porque pasó del calor al frío. Esto es normal y no afectará el funcionamiento. Cuidado y limpieza

## Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para artefactos de 40 vatios (watts). Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, toque la tecla **OVEN LIGHT** para prender o apagar la luz.



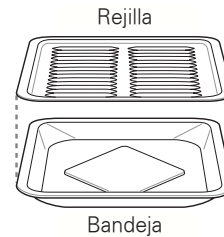
### Para reemplazar la luz del horno:

- 1 Desenchufe el artefacto o desconecte la energía eléctrica.
- 2 Gire la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.
- 3 Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla del porta lámpara.
- 4 Inserte una nueva bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.
- 5 Inserte la cubierta de vidrio de la bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.
- 6 Enchufe el artefacto o reconecte la energía eléctrica.

### ! ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

## Cómo limpiar la bandeja y la rejilla para asar



### ! NOTA

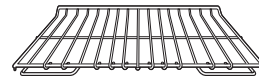
Extraiga la bandeja y la rejilla de asar del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

- 1 Luego de asar, quite la bandeja de asar del horno. Quite la rejilla de la bandeja.
- 2 Vierta cuidadosamente la grasa de la bandeja a un contenedor adecuado.
- 3 Lave y enjuague la bandeja y la rejilla para asar con agua caliente con una esponja con jabón o con una esponja plástica. Si la comida se ha quemado, rocíe la rejilla con un limpiador (mientras esté caliente) y cúbrala con toallas de papel húmedas o repasador húmedo. Si pone la bandeja en remojo, la comida quemada se quitará. Tanto la bandeja como la rejilla de asar pueden limpiarse con limpiadores comerciales para hornos. Tanto la bandeja como la rejilla de asar son aptas para lavarse en lavavajillas.

## Bandejas del horno

Quite las bandejas del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

- 1 La comida derramada sobre las bandejas puede causar que las mismas se atoren. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.



### ! NOTA

Si las bandejas se limpian usando el ciclo de auto limpieza (no recomendado), el color se tornará levemente azulado y el acabado se opacará. Luego de que termine el ciclo de auto limpieza, y el horno se haya enfriado, friegue los costados de las bandejas con papel de cera o con un trapo con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.



# ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Los quemadores no se prenden o sus llamas no son uniformes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tomacorriente del horno no está introducido correctamente en la toma de pared.</li> <li>• Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico.</li> <li>• Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas.</li> <li>• Desmonte los quemadores y límpielos. Verifique la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.</li> <li>• Montaje incorrecto del quemador.</li> <li>• Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.</li> </ul>
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporción aire/gas incorrecta.</li> <li>• Si la estufa de gas está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación o su adaptación.</li> </ul>
Los quemadores de la superficie se prenden, pero el del horno no	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La válvula de corte de gas del horno podría haberse movido accidentalmente durante las labores de limpieza o desplazamiento.</li> <li>• Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno se encuentre totalmente abierta.</li> </ul>
Los alimentos no se hornean ni se asan adecuadamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están ajustados incorrectamente.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> <li>• La bandeja está en posición incorrecta.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> <li>• Está usando utensilios de estufa inadecuados o de un tamaño incorrecto.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> <li>• El termostato del horno precisa ajuste.</li> <li>• Examine la sección CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO.</li> <li>• El reloj no está en hora.</li> <li>• Examine la sección USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR.</li> <li>• Papel de aluminio usado incorrectamente en el horno.</li> <li>• Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.</li> </ul>
Los alimentos no se asan al fuego directo como es debido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están fijados bien.</li> <li>• Cerciórese que toque el tecla <b>BROIL HI/LO</b>.</li> <li>• La puerta del horno no está cerrada.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> <li>• Se está usando la parrilla en una posición incorrecta.</li> <li>• Ver la GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA.</li> <li>• Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente.</li> <li>• Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa. Verifique que esté fría.</li> <li>• El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda.</li> <li>• Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa.</li> <li>• Utensilios de cocina no adecuados para asar a la parrilla.</li> <li>• Examine la sección USO DEL HORNO.</li> </ul>
La temperatura del horno es demasiado fría o caliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El termostato necesita ajustes.</li> <li>• Examine la sección CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO.</li> </ul>
La pantalla está en blanco o el controlador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente.</li> <li>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.</li> <li>• El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible.</li> <li>• Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos.</li> <li>• Los controles del horno no están programados de manera correcta.</li> <li>• Examine la sección USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR.</li> </ul>

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
La luz del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bombilla puede estar floja o fundida.</li> <li>• Ajuste o cambie la bombilla.</li> <li>• El enchufe eléctrico no está conectado completamente en una toma de corriente.</li> <li>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.</li> </ul>
El ciclo de auto limpieza del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza.</li> <li>• Deje que la estufa se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles.</li> <li>• Los controles del horno no se fijaron adecuadamente.</li> <li>• Vea la sección USO DE LA FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZA DEL HORNO.</li> </ul>
Sonido crujiente o de estallidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza.</li> <li>• Esto es normal.</li> </ul>
Humo excesivo durante un ciclo de auto limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toque el tecla <b>CLEAR OFF</b>. Abra las ventanas para que el humo salga de la estufa. Espere hasta que la luz <b>DOOR LOCKED</b> se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.</li> </ul>
La puerta del horno no se abrirá tras un ciclo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno excesivamente caliente.</li> <li>• Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> <li>• Puede tardar hasta una hora después de que termine el ciclo.</li> </ul>
El horno no está limpio tras un ciclo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están ajustados correctamente.</li> <li>• Examine la sección Uso de la autolimpieza del horno.</li> <li>• El horno estaba excesivamente sucio.</li> <li>• Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.</li> </ul>
Aparece en pantalla el indicador "CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" o "DOOR OPENED"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha sido escogido el ciclo asado o de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.</li> <li>• Cierre la puerta del horno.</li> </ul>
El indicador "DOOR LOCKED" está activo cuando desea cocinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo.</li> <li>• Toque el tecla <b>CLEAR OFF</b>. Permita que el horno se enfríe.</li> </ul>
Parpadea en pantalla el indicador "F y un número o letra"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiene un código "F3".</li> <li>• Toque el tecla <b>CLEAR OFF</b>. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno.</li> <li>• Tiene un código "F11".</li> <li>• Chequee la válvula de corte de gas principal o la del horno (examine la columna "Los quemadores de la superficie se prenden pero el del horno no").</li> <li>• Si el código de función se repite.</li> <li>• Desconecte el suministro de la estufa de gas durante 5 minutos y, a continuación, vuelva a conectarlo. Si el código de error de la función se repite, solicite asistencia técnica.</li> </ul>
Las bandejas del horno se deslizan con dificultad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las bandejas de níquel (si están disponibles) se limpiaron mediante el ciclo de autolimpieza.</li> <li>• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de estufa y limpie los bordes de las bandejas del horno con el mismo. No utilice aerosoles lubricantes.</li> </ul>
Corte de suministro; el reloj parpadea	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte de suministro o sobretensión.</li> <li>• Reinicie el reloj. Si el horno estaba usándose, deberá reiniciarlo toque el tecla <b>CLEAR OFF</b>, ajustar el reloj y cualquier función de cocción.</li> </ul>
El conducto de ventilación emite olor a "quemado" o a "aceite".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo.</li> <li>• Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 2 horas. Examine la sección Uso de la autolimpieza del horno.</li> </ul>

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Olor fuerte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La emisión de ciertos olores procedentes del aislamiento en torno al interior del horno se considera normal durante los primeros usos.</li> <li>• Esto es temporal.</li> </ul>
Ruido en el ventilador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El ventilador de convección puede prenderse o apagarse automáticamente.</li> <li>• Esto se considera normal. El ventilador de convección se apagará si se abre la puerta.</li> </ul>
El ventilador de convección no funciona (modelos de convección)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.</li> <li>• El ventilador se pondrá en funcionamiento automáticamente al alcanzar la temperatura de precalentamiento.</li> <li>• Funciona de forma contraria al ciclo de calentamiento</li> <li>• Esto se considera normal.</li> </ul>
La gaveta no desliza suavemente o se atasca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La gaveta está desalineada.</li> <li>• Saque la gaveta por completo y empújela de la misma forma. Examine la sección Cuidado y limpieza de la estufa de gas.</li> <li>• La gaveta está cargada en exceso o de forma no uniforme.</li> <li>• Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de la gaveta.</li> </ul>
La gaveta de calentamiento no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podría haberse fundido un fusible o haber saltado el disyuntor de su vivienda.</li> <li>• Reemplace el fusible o restaure el interruptor a su posición original.</li> <li>• El horno está en el ciclo de autolimpieza.</li> <li>• Espere a que el ciclo de autolimpieza acabe y el horno se enfríe.</li> <li>• Ajuste incorrecto de los controles.</li> <li>• Examine la sección Uso de la gaveta de calentamiento eléctrica.</li> </ul>
Condensación excesiva en la gaveta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Líquido en la gaveta.</li> <li>• Elimine el líquido.</li> <li>• Alimentos destapados.</li> <li>• Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.</li> <li>• Ajuste demasiado alto de temperatura.</li> <li>• Reduzca el ajuste de temperatura.</li> </ul>
Los alimentos de la gaveta de calentamiento pierden su humedad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La humedad se escapa.</li> <li>• Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.</li> <li>• La gaveta no cierra por completo.</li> <li>• Empuje la gaveta hasta enganchar el dispositivo de anclaje.</li> </ul>

# GARANTÍA

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a elección de LG, si sus materiales o mano de obra son defectuosos bajo uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, el que entrará en vigencia a partir de la fecha de compra del producto por parte del consumidor original. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador original del producto y tendrá vigencia solo cuando se lo utilice dentro de los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SE PROVEE EL SERVICIO
<b>Dos años</b> Desde la fecha de compra original.	<b>Cualquier parte</b> del horno que falle debido a defectos en los materiales o mano de obra. Durante este <b>período de garantía de dos años</b> , LG también brindará, <b>sin cargo</b> , todos los servicios en el hogar y de mano de obra necesarios para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. HASTA EL LÍMITE QUE SE REQUIERE POR LEY A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, ESTA GARANTÍA ESTÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO MÁS ARRIBA. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO RESULTANTE, INDIRECTO, O INCIDENTAL DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN CON ESTE PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, POR LO TANTO DICHAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

## ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su artefacto, para brindarle instrucciones acerca de cómo usarlo, para reemplazar fusibles o cableado en su hogar, o para reemplazar bombillas a las que puede acceder el dueño.
2. Reparaciones cuando su artefacto se haya utilizado con un destino que no sea el normal de una casa de familia.
3. Recolección y entrega. Su artefacto está diseñado para poder repararse dentro del hogar.
4. Los daños resultantes de accidentes, alteraciones, mal uso, abusos, incendio, inundación, instalación inadecuada, actos de la naturaleza o uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Reparaciones de partes o sistemas que resulten de modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Reemplazo de partes o costos de mano de obra para unidades que se utilicen fuera de los Estados Unidos.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos comprados para uso en el hogar dentro de los EE.UU. En Alaska, esta garantía excluye el costo del envío o visitas del servicio técnico a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto dichas limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le confiere derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte con su oficina local o estatal de asuntos del consumidor o con el Procurador General de su estado.

## INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

<b>Para probar su cobertura de garantía</b>	<b>Conserve la factura de venta del producto para probar la fecha en que lo compró.</b> Deberá presentar la factura de venta en caso de recibir servicio técnico en garantía.
<b>Para ubicar el centro de servicio técnico o distribuidor de ventas autorizado más cercano, o bien para obtener asistencia por el uso del producto, asistencia al cliente, o servicio técnico.</b>	<b>Comuníquese al 1-800-243-0000</b> (disponible las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción deseada del menú; o visite nuestro sitio web en: <a href="http://www.lg.com">http://www.lg.com</a>

**NOTA**

**NOTA**

**NOTA**



**LG Customer Information Center**

**1-800-243-0000** USA, Consumer User

**1-888-865-3026** USA, Commercial User

**1-888-542-2623** CANADA

**Register your product Online!**

[www.lg.com](http://www.lg.com)

**Rev.07**

Printed in Mexico