

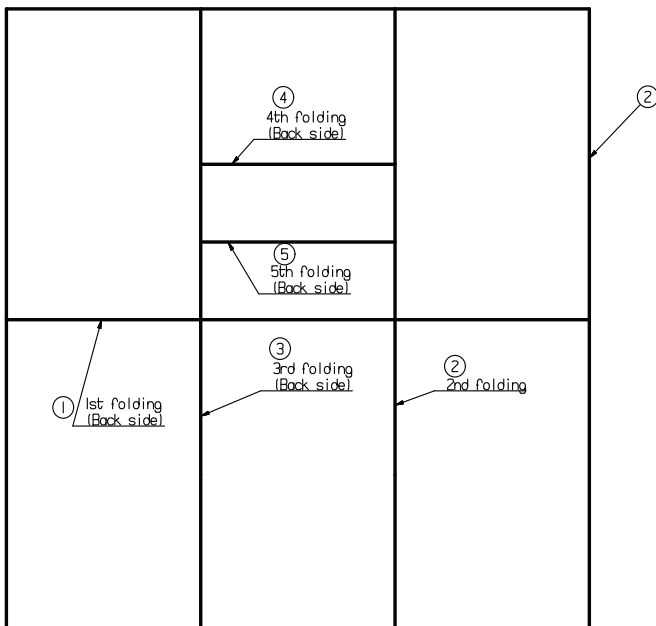


LG Electronics Monterrey, México S.A. de C.V.

PART NUMBER: MFL33029609

DATE: January 11th, 2013

DESCRIPTION: OWNER'S MANUAL		Part No. MFL33029609
MODEL DESCRIPTION:		
Product: Gas Range	Project: NIKE BEST	
Brand: LG	Customer: LGEUS	
PRINTING SPECIFICATION:		
1. Trim Size (mm): 182 (W), 257 (H)	4. Printing Method: Off Set	
2. Printing Color: Black	5. Bindery Type: Saddle Stitch	
3. Paper Type:	6. Language: English & Spanish	
- Cover: Revolucion (Wood-Free Paper)	7. Number of Pages: 92	
- Content: Revolucion (Wood-Free Paper)	8. Number of Sheets: 46	
NOTES:		
1. The part should not contain prohibited substances (Pb, Cd, Hg, Cr+6, PBB, PBDE) and should comply with standard LG (61)-A-9101.		
2. Folding procedure must be according to the order that shows below and it should be seen front (Printing side of P/N), 1 -> 2 -> 3 -> 4 -> 5.		
The specification must be the same according to First Parts Approval (FPA). Quality must not be modified.		



FOLDING PROCEDURE ONLY FOR TECHNICAL CARDS



LG

Life's Good

ENGLISH

ESPAÑOL

OWNER'S MANUAL GAS DOUBLE OVEN RANGE

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

LDG3017ST



MFL33029609

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
- 20 Operation Instructions
 - 20 - Convection auto conversion
 - 20 - Temperature
 - 20 - Language
 - 20 - Preheating Alarm light
- 21 - Oven light
- 21 - Beeper volume
- 21 - Fahrenheit or Celsius
- 21 - Clock
- 22 - Timer
- 22 - Lockout
- 23 Removing and Replacing the Oven Racks
- 24 BAKE (Upper & Lower Oven)
- 25 Preheating and Pan Placement
- 25 SPEED BROIL (Upper Oven)
- 29 TIMED COOK (Upper & Lower Oven)
- 29 DELAYED TIMED COOK (Upper & Lower Oven)
- 30 How to use convection for the lower oven
- 30 - CONVECTION BAKE FOR THE LOWER OVEN
- 31 - CONVECTION ROAST FOR THE LOWER OVEN

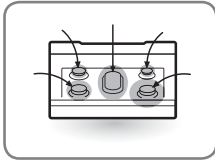
- 32 Special Features
 - 32 - KIDS MEAL (Upper Oven)
 - 32 - WARM (Upper & Lower Oven)
 - 33 - PROOF (Lower Oven)
 - 33 - FAVORITE (Lower Oven)
 - 33 - SABBATH (Upper & Lower Oven)

35 CARE AND CLEANING

- 35 Gas Surface Burner
 - 35 - Removing and Replacing the Gas Surface Burner
 - 35 - Burner Heads/Caps
 - 36 - Burner Grates
 - 37 - Cooktop Surface
 - 37 - Stainless Steel Surfaces
 - 37 - Oven Air Vents
 - 37 - Control Panel
 - 37 - Front Manifold Panel and Knobs
- 38 - Oven Door
- 38 - Removing and Replacing the Doors
- 40 Inside of the Oven
 - 40 - SELF CLEAN (Upper & Lower Oven)
 - 42 - Changing the Oven Light
 - 42 - Broiler Pan and Grid (Sold separately)
 - 42 - Oven Racks

43 BEFORE REQUESTING SERVICE

45 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.



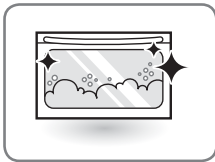
SAFE AND CONVENIENT GAS RANGE

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



UPPER OVEN / LOWER OVEN

Separate upper and lower ovens.
Choose to use either oven, or both, depending on the size of your food.



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.

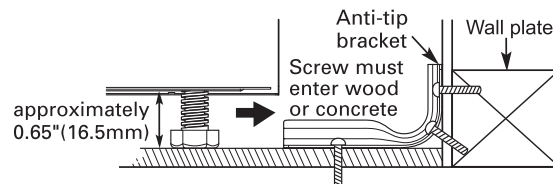
ANTI-TIP DEVICE

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 installation.

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.

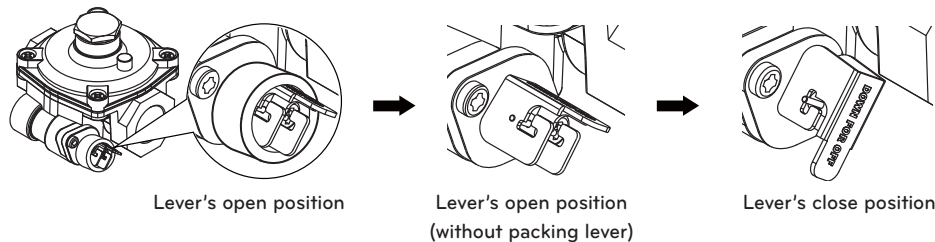
Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas.

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.

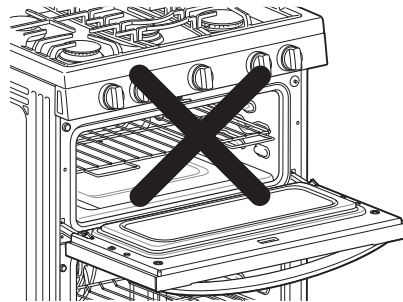
OVEN

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, press 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.



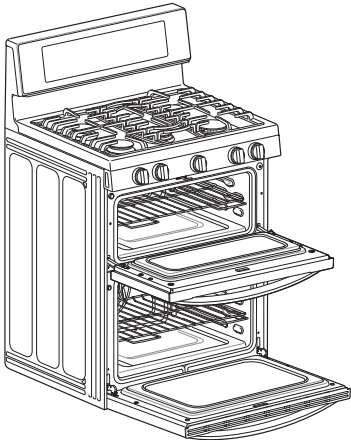
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

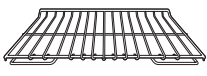
BEFORE USE

Accessories

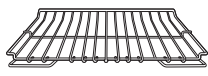
Make sure that all parts are included after purchasing this product.




Gas double oven range




Racks
(2)



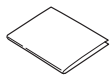
Offset rack
(1)



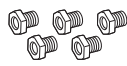
Griddle plate
(1)




Owner's manual



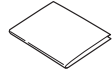
Installation manual



Cooktop nozzles (5)

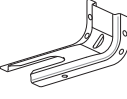


Oven nozzles (4)

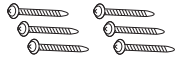


Installation guide

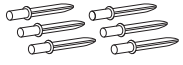
LP nozzle conversion kit



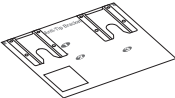
Anti-tip



Screws (6)



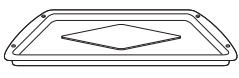
Anchors (6)



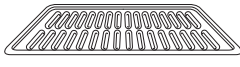
Template

Anti-tip kit

Sold Separately



Broiler pan



Grid

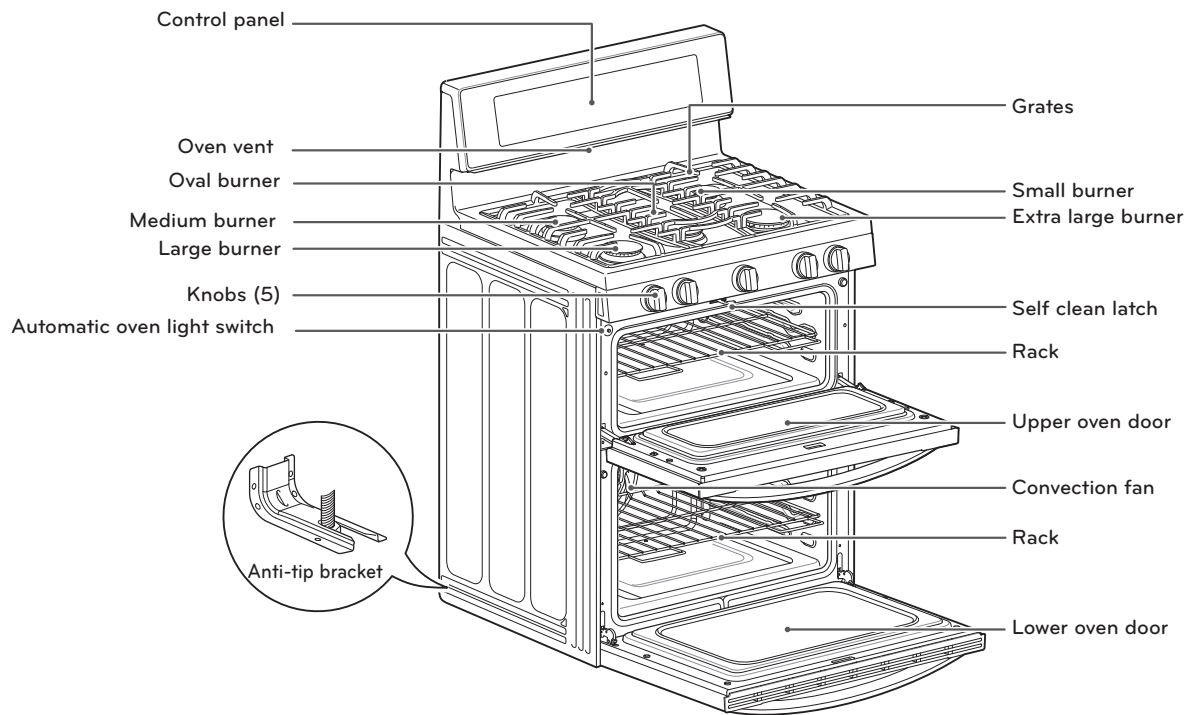
NOTE

- 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.



! NOTE

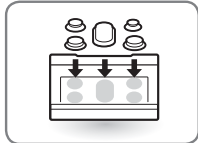
- The model and serial tag is located behind the control panel.

HOW TO USE

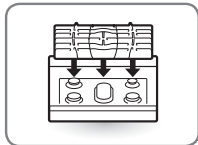
Gas Surface Burners

Before use

Read all instructions before using.



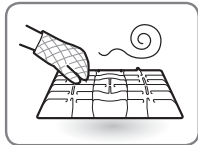
Make sure that all burners are properly placed.



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

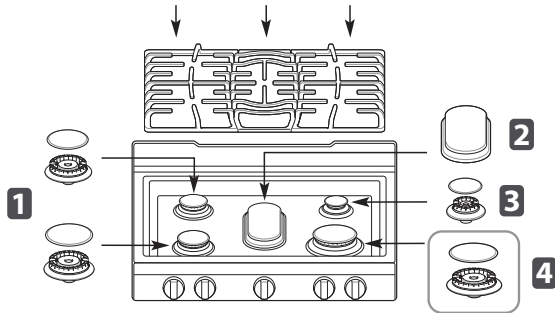
1. Open windows.
2. **DO NOT** try to light any appliance.
3. **DO NOT** touch any electrical switch.
4. **DO NOT** use any phone in your building.
5. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
Follow the gas supplier's instructions.
6. If you cannot reach your gas supplier, call the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

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

3 Small Burner

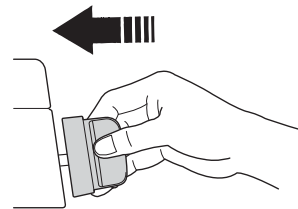
The smallest burner is used for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

4 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.

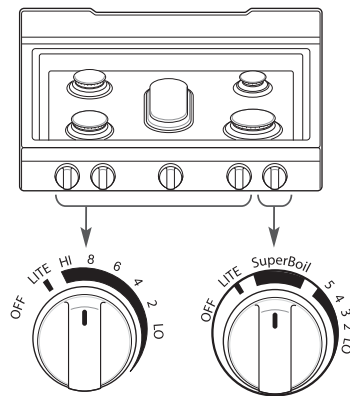
Using the gas surface burners

- 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.

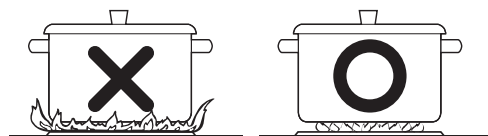


CAUTION

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

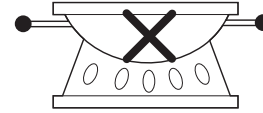
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burn and damage.

Top-of-range cookware

Aluminum	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.
Cast-Iron	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
Stainless Steel	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.
Enamelware	Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware - those for oven use only and those for top-of-range cooking.
Heatproof Glass Ceramic	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:

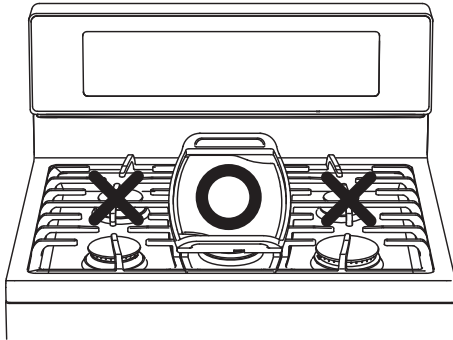
Do not place stove-top grills on the burner.



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

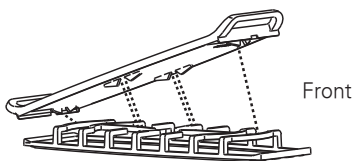


Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

! 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.

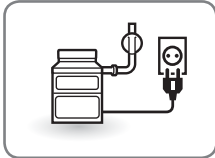
IMPORTANT NOTES:

- 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.

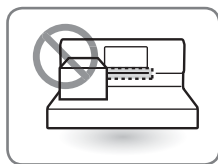


Choose the upper or lower oven for proper cooking.

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.

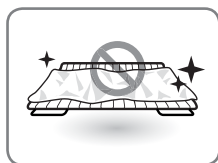


Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.

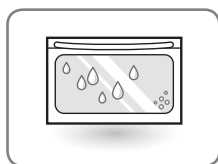
Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during the use of any cooking operation.

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.

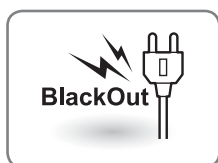


Do not cover rack or bottom with aluminum foil.



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

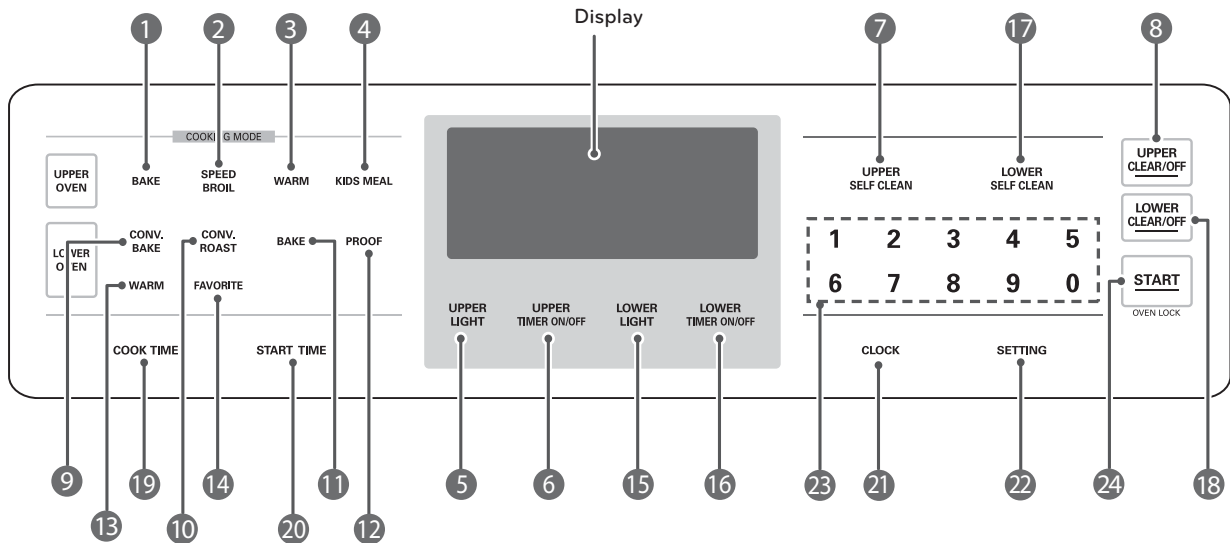
DO NOT attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

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, press the "Clear/Off" key on the oven controls. If your oven displays a flashing clock, then press the "Clock" key and reset the time, or press any key to stop flashing.

Using the Control Panel



Upper Oven:

Name	Description
1 BAKE	Traditional bake function. Refer to "BAKE" in the How To Use section.
2 SPEED BROIL	Infrared broil function. Refer to "SPEED BROIL" in the How To Use section.
3 WARM	Warms food in the oven. Refer to "WARM" in the How To Use section.
4 KIDS MEAL	Use it cook KIDS MEAL such as frozen pizza and chicken nuggets. Refer to "KIDS MEAL" in the How To Use section.
5 UPPER LIGHT	Turns on/off the upper oven light.
6 UPPER TIMER ON/OFF	Sets, starts or cancels the timer function of the UPPER OVEN. Refer to "How to use the timer" in the How To Use section.
7 UPPER SELF CLEAN	Cleans the inside of the UPPER OVEN automatically. Refer to "SELF CLEAN" in the How To Use section.
8 UPPER CLEAR/OFF	Stops cooking or cancels the setting in the UPPER OVEN.

Using the Control Panel (continued)

Lower Oven:

Name	Description
9 CONV.BAKE	To use the Convection Baking function, Refer to "CONVECTION BAKE" in the How To Use section.
10 CONV.ROAST	To use the Convection Roast function, Refer to "CONVECTION ROAST" in the How To Use section.
11 BAKE	Traditional bake function. Refer to "BAKE" in the How To Use section.
12 PROOF	To proof bread dough. Refer to "PROOF" in the How To Use section.
13 WARM	Warms food in the oven. Refer to "WARM" in the How To Use section.
14 FAVORITE	Use it to store 3 favorite types of food. Refer to "WARM" in the How To Use section.
15 LOWER LIGHT	Turns on/off the lower oven light.
16 LOWER TIMER ON/OFF	Sets, starts or cancels the timer function of the LOWER OVEN. Refer to "How to use the timer" in the How To Use section.
17 LOWER SELF CLEAN	Cleans the inside of the LOWER OVEN automatically.
18 LOWER CLEAR/OFF	Stops cooking or cancels the setting in the LOWER OVEN.

Common Functions:

Name	Description
19 COOK TIME	Sets the cooktime length. It is automatically turned off if the desired cook time is reached.
20 START TIME	Sets the desired cooking start time. The oven automatically starts cooking at the set time.
21 CLOCK	Sets the time of the day. Refer to "How to set the clock" in the Operating Instructions section.
22 SETTING	Sets various functions.
23 NUMBER KEY	Use to set the time, timer, temperature and all times.
24 START (CONTROL LOCK)	Starts all functions except for the timer. To activate OVEN LOCK, press and hold for three seconds.

Operating Instructions

The setting value can be changed by pressing the “**SETTING**” key.

The items are different from each model. Refer to “Setting item chart”

SETTING ITEM CHART

Operating Instruction	LDG3017ST
Convection Auto Conversion	Once
Temperature Setting (Lower oven)	Twice
Temperature Setting (Upper oven)	Three times
Language	Four times
Preheating Alarm light On/off	Five times
Beeper Volume	Six times
Fahrenheit or Celsius	Seven times

How to set the convection auto conversion function for the lower oven

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 Press the **SETTING** key once. *On Auto* will appear in the display.
- 2 Press **1** for auto conversion On, or press **2** for auto conversion Off.
- 3 Press the **START** Key to accept the 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.

- 1 Determine which oven you would like to adjust (upper or lower).
- 2 Press **SETTING** key 2 times for the lower oven, *L-RJ* will appear in the display.
Press **SETTING** key 3 times for the upper oven, *U-RJ* will appear in the display.
- 3 Using the number keys, enter the amount of degrees that you wish to adjust the oven up or down. To adjust the temperature down, press the **SETTING** key after keying in the numbers. **Example:**

To adjust the oven temperature **up** 15 degrees, press **1, 5**.
To Adjust the oven temperature **down** 15 degrees, press **1, 5, SETTING**
- 4 Press the **START** key to accept the change.

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. Press the **SETTING** key once.
 3. Press 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 Press the **SETTING** key 4 times. *LnJ* (Language) will display.
- 2 Press the number key to select language.

Languages	English	Spanish	French
Number key	1	2	3

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

How to Set Preheating Alarm Light On/Off

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light will flash until the oven door is opened. You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1 Press the **SETTING** key 5 times. *PrE* will display.
- 2 Press the number **1** key to select On, or press **2** to select Off.
- 3 Press the **START** key to accept the change.

How to turn the interior oven light on/off:

The interior oven light automatically turns on when the oven door is opened. Press the **UPPER LIGHT** or the **LOWER LIGHT** key to turn the oven lights on or off.

How to Adjust the Beeper Volume:

- 1 Press the **SETTING** key 6 times. **BEEP** will display.
- 2 Select **1** for loud, **2** for normal, **3** for low and **4** for mute.
- 3 Press the **START** key to accept the change.

How to select Fahrenheit or Celsius

The oven temperature settings can either be set to Fahrenheit or Celsius. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

- 1 Press the **SETTING** key 7 times. **Unit** will display.
- 2 Press the number **1** key to select Fahrenheit, or press **2** to select Celsius.
- 3 Press the **START** key to accept the change.

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

- 1 Hold the **CLOCK** button for 3 seconds.
- 2 Press **1** for 12 hour clock, or press **2** for 24 hour clock.
- 3 Press the **START** key.

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 press the **CLOCK** key.
- If the number keys are not pressed within 30 seconds after you press the **CLOCK** key, the display reverts to the original setting. If this happens, press 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 Press the **CLOCK** key once.
- 2 Press the number keys to select the desired time.
Example : To set 12:34, press the number keys **1, 2, 3** and **4** in that order.
- 3 Press the **START** key to accept the change.

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 pressed.

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 upper or lower TIMER ON/OFF serves as an extra timer in the kitchen that will sound when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The upper or lower TIMER ON/OFF feature can be used during any of the other oven control functions. The upper and lower TIMER can be operated independently of each other.

1 To set minutes and seconds:

Press the **UPPER** or **LOWER** key once.

To set hours and minutes:

Press the **UPPER** or **LOWER** key twice.

2 Use the number keys to set the timer.

For Example, to set 5 minutes:

a) Press **UPPER** or **LOWER** key twice.
000 will appear in the display.

b) Press **5** in the number key.
005 will appear in the display.

3 To start the timer, press **UPPER** or **LOWER** key once. The time will count down and show in the display.

To cancel the timer before the set time has elapsed, press **UPPER** or **LOWER** (depending on which oven timer you would like to cancel).

NOTE

If **UPPER** or **LOWER** is not pressed, the timer will return to the time of day.

4 When the time is up, *End* will appear on the display and a tone will sound. The tone will sound every 15 seconds until **UPPER** or **LOWER** is pressed.

NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the **UPPER** or **LOWER**.

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 Press 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, press and hold the **START** key for three seconds. *UNLOCKING* will be displayed and 🔒 will flash until it is completely unlocked.

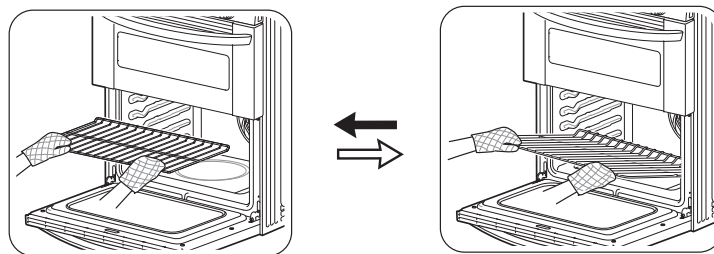
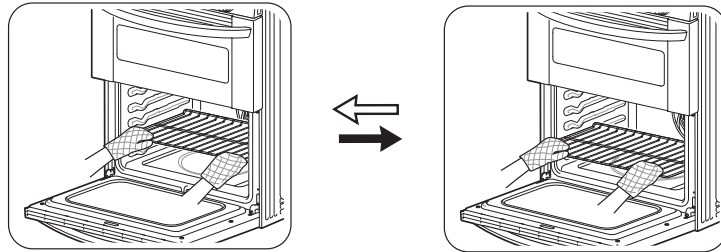
NOTE

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 the oven rack before turning the oven on to prevent burns.
- When removing the oven racks, grab at the handles and pull out. Always wear oven mitts to prevent burns.
- **DO NOT** cover the rack 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.



To Remove 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.

To Replace 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.

*You can also adjust the racks position before using the oven.

BAKE (Upper & Lower Oven)

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):

- 1 Press the upper or lower oven **BAKE** key.
- 2 Set the oven temperature using the number keys (ex: press **3**, **7**, **5**).
- 3 Press 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

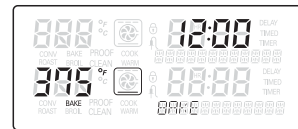
- Preheating is necessary for better cooking results. Place the food in the oven after preheating.
- You may also change the temperature while cooking by following steps 1-3.

- 4 When cooking is complete, press the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key.
- 5 Remove the food from the oven.

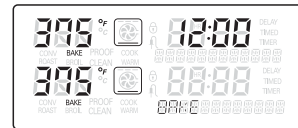
BAKE mode display (Example)



Upper oven only



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

Preheating and Pan Placement

- To preheat, set the oven at the required recipe temperature. Wait until the oven reaches its set temperature before placing the food in the oven. Preheating is necessary for satisfactory results when baking cakes, cookies, pastries and breads.
- For best baking results, pans should be centered on the racks. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 1/2" of air space around them.

If cooking on multiple racks in the lower oven, place the oven racks in position C(a rack) and E(a rack). Place the cookware as shown in Fig.1.

If cooking on a single rack in the upper oven, place the oven rack in the position A and in the lower oven, place the oven rack in the position D. Place the cookware as shown in the Fig.2.

In the upper oven it is recommended to bake with the standard rack in the position A.

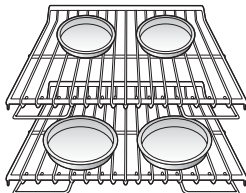


Figure 1

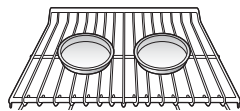
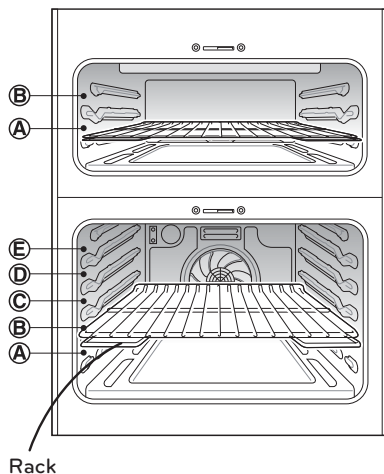


Figure 2



SPEED BROIL (Upper Oven)

Your LG gas double oven range uses an infrared (IR) ceramic broil system. Unlike a standard broil system, the IR ceramic broiler works by converting the heat of the flame into infrared energy. This system provides an intense heat that can sear foods quickly with excellent results.

Benefits of the infrared ceramic broil.

- Intense searing heat seals in juices and flavors.
- Broils foods quickly.

Your oven is designed for closed door broiling.

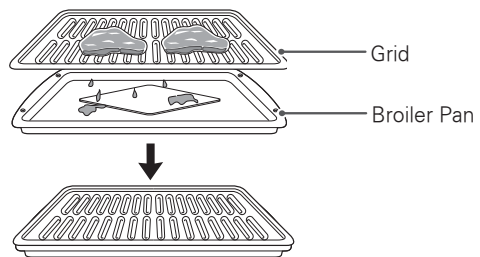
SPEED BROIL uses an intense heat radiation from the upper gas burner. The broil function works best when broiling, tender cuts of meat, poultry or fish.

CAUTION

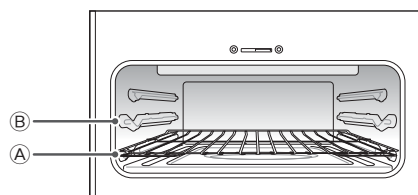
- **DO NOT** use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- **DO NOT** cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- **Always use** a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- **NEVER** use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature. If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, you should consider replacing it to reduce the amount of smoke you experience during broiling.

NOTE

- Remove the pan from the oven to cool down for easy cleaning.
- For best results, use a pan designed for broiling, as shown below. The broiler pan will catch grease spill and the grid will help prevent grease splatters.



For best results, broiling should only be done with the offset rack in position 'A' in the upper oven.



*A: The position where you use the offset rack.

CAUTION

- Take care when sliding the offset rack in and out. It lays lower in the cavity and passes closer to hot surfaces that can cause burns. Always wear oven mitts when handling racks.

To set the upper oven to BROIL

- 1 Press the **SPEED BROIL** key once for high, twice for medium, and three times for low.
- 2 Press the **START** key.
- 3 Allow the broiler to preheat for 3 minutes.
- 4 Place food in the upper oven.
- 5 Close the oven door. The oven door must be closed during broiling.

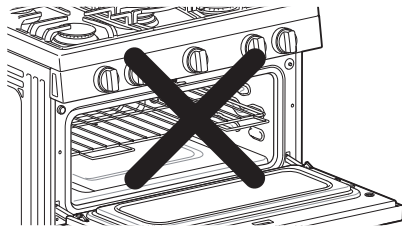
! WARNING

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

- Keeping the door closed when broiling
- Always wear oven mitts when inserting/removing food items
- Improper use of the broiler may result in excessive smoke or a grease fire. Improper use conditions include, but are not limited to:
 - Broiling on rack position B.
 - Setting the broiler at higher power level than recommended.
 - Using dirty/greasy broiler pans.
 - Broiling beyond recommended cooking times.

! NOTE

If the oven door remains open for more than 15 seconds during broiling, the burner will shut off. The broil burner will automatically restart once the door is closed.

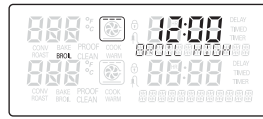


- 6 When broiling is finished, press the **UPPER CLEAR/OFF** key.

! NOTE

During any Broil function, it is normal for the broiler to cycle on and off. The igniter for the infrared ceramic broil burner on the ceiling of the oven will glow orange periodically during normal broil operation.

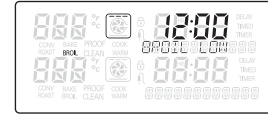
BROIL mode display (example)



High temperature



Medium temperature



Low temperature

- **High:** Use High for steaks, burgers and fish for which you want to achieve deep flavorful searing.
- **Medium:** Use Medium for thicker pieces of meat that you want cooked Medium-Well or Well Done. Also use the medium broil setting for skin-on fish.
- **Low:** The Low setting is most effective for melting cheese on items such as Nachos.

Because of the intense heat associated with this infrared broiler, you may experience more smoke than you may be accustomed to compared to a conventional broiler. This smoke is a natural by product of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

1. For any broiling on High or Medium settings, use a broiler pan only. Do not use sautee pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking. If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, you should consider replacing it to reduce the amount of smoke you experience during broiling.
3. ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
5. Avoid fatty marinades and sugary glazes, both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
6. If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - a. Lowering the broiler to the next lowest setting.
 - b. Using the High broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switch to a lower broil setting, or switch to the BAKE function.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended Broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

BROILING CHART

Cut	Size/ Thickness	Doneness	Broiler Setting	Time		Comments
				Side 1	Side 2	
Tenderloin/Filet	1"	Medium Rare	High	5:00	3:00	<ul style="list-style-type: none"> • Steaks and chops should always be allowed to rest for 5 minutes before you cut into them and begin eating. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result. • For very thick pieces of meat, consider removing them from the fridge 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly, more evenly, and will produce less smoke. Please note that cooking times will likely be shorter than the times indicated in this above chart. • For bone-in steaks or chops that have been "Frenched" (a portion of meat removed from the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.
		Medium	High	5:00	4:00	
		Medium Well	High	6:00	4:00	
		Well Done	High	6:00	5:00	
	1 1/2"	Medium Rare	High	6:00	4:00	
		Medium	High	7:00	4:00	
		Medium Well	High	7:00	5:00	
		Well Done	High	7:00	6:00	
	2"	Medium Rare	High	7:00	5:00	
		Medium	High	8:00	6:00	
		Medium Well	Medium	8:00	10:00	
		Well Done	Medium	10:00	12:00	
NY Strip Steak/Strip-loin	3/4" - 1"	Medium Rare	High	5:00	3:00	
		Medium	High	5:00	4:00	
		Medium Well	High	6:00	4:00	
		Well Done	High	6:00	5:00	
	1 1/2"	Medium Rare	High	6:00	5:00	
		Medium	High	7:00	6:00	
		Medium Well	Medium	8:00	10:00	
		Well Done	Medium	8:00	12:00	
Ribeye/Delmonico	3/4" - 1"	Medium Rare	High	5:00	3:00	
		Medium	High	5:00	4:00	
		Medium Well	High	6:00	4:00	
		Well Done	High	6:00	5:00	
	1 1/2"	Medium Rare	High	6:00	5:00	
		Medium	High	7:00	6:00	
		Medium Well	Medium	8:00	10:00	
		Well Done	Medium	8:00	12:00	
Bone-In Steaks	3/4" - 1"	Medium Rare	High	5:00	4:00	
		Medium	High	6:00	5:00	
		Medium Well	High	7:00	6:00	
		Well Done	High	8:00	7:00	
	1 1/2"	Medium Rare	High	8:00	8:00	
		Medium	High	10:00	8:00	
		Medium Well	Medium	10:00	12:00	
		Well Done	Medium	10:00	15:00	
Skirt Steak	1/2"-3/4"	Medium Rare	High	4:00	3:00	
		Medium	High	5:00	3:00	
		Medium Well	High	5:00	4:00	
		Well Done	High	6:00	4:00	
Flank Steak	1"	Medium Rare	High	7:00	5:00	
		Medium	High	8:00	6:00	
		Medium Well	High	8:00	8:00	
		Well Done	High	9:00	9:00	
Flank Steak	1 1/2"	Medium Rare	High	8:00	6:00	
		Medium	High	8:00	8:00	
		Medium Well	High	9:00	9:00	
		Well Done	High	10:00	10:00	
Hamburgers	3/4" thick	Medium Rare	High	5:00	3:00	
		Medium	High	5:00	4:00	
		Medium Well	High	6:00	4:00	
		Well Done	High	6:00	5:00	

ENGLISH

BROILING CHART

Cut	Size/ Thickness	Doneness	Broiler Setting	Time		Comments
				Side 1	Side 2	
Bone-in Chops	6 - 8 oz., 2 bone	Medium	High	7:00	6:00	<ul style="list-style-type: none"> When broiling skin-on fish, always use the Medium broil setting and always broil the skin side last.
Salmon portion/ steak, skin-on	3/4" - 1"	Well done	Medium	6:00	4:00	
	1 1/2"	Well done	Medium	8:00 (Flesh side)	4:00 (Skin side)	
Salmon portion/ steak, skin-off	3/4" - 1"	Well done	Medium	6:00	4:00	<ul style="list-style-type: none"> Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
	1 1/2"	Well done	Medium	6:00	6:00	
Halibut portion, skin- off	3/4" - 1"	Well done	Medium	6:00	5:00	<ul style="list-style-type: none"> It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.
	1 1/2"	Well done	Medium	7:00	6:00	
Shrimp, skin on	<10/lb.	Well done	High	4:00	3:00	
	10-20/lb.	Well done	High	3:00	3:00	
	21-30/lb.	Well done	High	3:00	2:00	
Shrimp, skin off	<10/lb.	Well done	High	4:00	2:00	
	10-20/lb.	Well done	High	3:00	2:00	
	21-30/lb.	Well done	High	3:00	1:00	
Lobster tail	1/3/lb.	Well done	High	6:00	Do not turn over	
Pork Chop	1"	Well done	High	6:00	5:00	
Pork Tenderloin	12-16 oz., 1.5"	Well done	High	9:00	8:00	
Sausage	1/4/lb., 1.5"	Well done	High	6:00	4:00	
Ham slices	1/2" thick	Well done	High	5:00	4:00	
Breast, boneless, skinless	1/2" - 3/4"	Well done	High	6:00	4:00	
Asparagus spears	1/2" thick	Well done	High	4:00	3:00	<ul style="list-style-type: none"> Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.
Summer squash, zucchini	1/2" strips	Browning, well	High	7:00		
Toast	4 pieces	Browning, well	High	1:00	1:00	
English muffin	2 split	Browning, well	High	2:00		

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

TIMED COOK (Upper & Lower Oven)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used while baking.

To set TIMED COOK

(example: to BAKE at 300°F for 30 minutes):

- 1 Press the upper or lower **BAKE** key. **350°F** will appear in the display.
- 2 Use the number keys to set the temperature (ex. press **3, 0, 0**).
- 3 Press **START** to begin preheating.
- 4 Once the oven has preheated to 300°, press the **COOK TIME** key. **300°F** will appear in the display.
- 5 Set the desired baking time (ex. press **3, 0**).
The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 6 Press the **START** key and 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 1-5 and then press the **WARM** key. WARM will appear in the display. (Refer to "WARM" in the How to Use section for more information on warming.)
- To cancel the TIMED COOK function, press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.

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

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

To change the cook time while operating the oven:

(example: to change the cook time from 30 minutes to 1 hour 30 minutes):

- 1 Press the **COOK TIME** key.

NOTE

If operating both the upper & lower oven at the same time, press the **COOK TIME** key once to set the cook time for the lower oven and twice for the upper oven.

- 2 Use the number keys to change the baking time (ex. press **1, 3, 0**).
- 3 Press **START** to accept the change.

DELAYED TIMED COOK (Upper & Lower Oven)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used for baking.

To set the oven for Delayed Start

(example: to BAKE at 300°F for 30 minutes and start operating the bake mode at 4:30pm):

- 1 Be sure that the clock is set to the correct time of the day.
- 2 Arrange the interior oven rack(s) and place the food in the oven.
- 3 Press the **BAKE** key. **350°F** will appear on the display.
- 4 Use the number keys to set the oven temperature (ex. press **3, 0, 0**).
- 5 Press the **COOK TIME** key.
- 6 Set the desired baking time (ex. press **3, 0**).
The baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
- 7 Press the **START TIME** key.
- 8 Set the desired start time (ex. press **4, 3, 0**).
- 9 Press the **START** key. At the set time, a short beep will sound and the oven will begin baking.

NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.
- If you would like to change the cooking time, repeat steps 5-6 and press **START**.

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

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

NOTE

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.

CAUTION

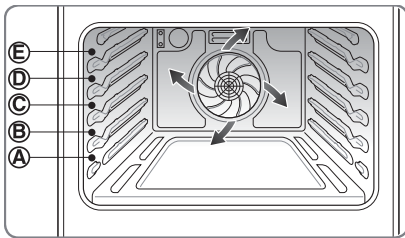
- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins,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

How to use convection for the lower oven

Convection system uses a fan to circulate the oven's heat evenly within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results.

CONVECTION BAKE FOR THE LOWER OVEN

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



- 1 Benefits of CONVECTION BAKE
 - 1) Even bake results using multiple racks.
 - 2) Faster cooking time.


- 2 To set oven to CONVECTION BAKE (example to 375°F)
 - 1) Press the **CONV BAKE** key. The display will blink **350°F**.
 - 2) Set the oven temperature (Touch **3, 7, 5**).

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.

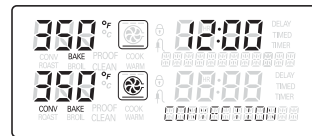
- 3) Press the **START** key. The display will show **CONV, BAKE** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures in 5 degree increments.
- 4) Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound and the oven light will blink on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350°F, CONV, BAKE** and .

NOTE

- To cancel CONVECTION BAKE, touch the **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.
- Display of the CONVECTION BAKE mode (Example)



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

3 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 FOR THE LOWER OVEN

CONVECTION ROAST feature is designed to give optimum roasting performance. CONVECTION ROAST feature 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.

- 1 To set the lower oven to CONVECTION ROAST (example to 375°F).

1) Press **CONV. ROAST** key. Display will show **350°F**.

2) Set the oven temperature (Touch **3, 7, 5**).


! 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.

- 3) Press the **START** key. Display will show **CONV, ROAST** and the changing temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show increasing temperatures by 5 degree increments.

- 4) Once the oven reaches the desired 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 .

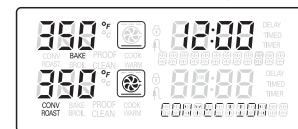
- 5) Place food in oven.

! NOTE

- Touch **LOWER CLEAR/OFF** key to cancel CONVECTION ROAST function at any time.
- Display of the CONVECTION ROAST mode (Example)



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

Special Features

KIDS MEAL (Upper Oven)

This function will preheat the upper oven to optimal temperature for cooking regular crust pizza, rising crust pizza, fresh pizza, chicken nuggets, french fries, or hamburger patties.

To set the oven KIDS MEAL:

- 1 Press **KIDS MEAL** key in upper oven. *FROZEN PIZZA, REGULAR* will appear in display.
- 2 Continue pressing **KIDS MEAL** to select *FROZEN PIZZA, RISING; FRESH PIZZA; CHICKEN NUGGETS; FRENCH FRIES; or HAMBURGER PATTIES.*
- 3 Press the **START** key. *PREHEATING* will appear on the display.
- 4 Once the oven is preheated, place the food in the oven and set the cooking time according to package direction.

Display Screen (example):



NOTE

- Preheating is necessary for better cooking results. Place the food in the oven after preheating.
- Use an offset rack for kids meal cooking.

KIDS MEAL Chart

Food	Recommended Size	Shelf Position	Recommended Time (minutes)
Frozen pizza, Regular crust	12"	B	Follow package instructed times.
Frozen pizza, Rising crust	12"	B	Follow package instructed times.
Fresh pizza	12"	B	Follow package instructed times.
Chicken nuggets	1-4 servings (3.5oz per 1 serving)	B	Follow package instructed times.
French fries	1-4 servings (3.5oz per 1 serving)	B	Follow package instructed times.
Hamburger patties	4-12 patties, 1/2" thick	A	Follow package instructed times.

This chart is for reference only.

WARM (Upper & Lower Oven)

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**.

NOTE

- The **WARM** function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- When the lower oven is above 475°F, the **WARM** function of the upper oven cannot be used. *Hot* will appear on the display.

To set the WARM function:

- 1 Press the **WARM** key of the upper and/or lower oven
- 2 Press the **START** key.

Display Screen (example):



Upper oven only



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

To set the warm function after Timed Cooking:

- 1 Set either **TIMED COOK** or **DELAYED TIMED COOK** (refer to "TIMED COOK" or "DELAYED TIMED COOK" in the How to Use section).
- 2 Press the **START** key.
- 3 Press the **WARM** key. The Warm mode is set to turn on automatically after completing the timed cooking or delayed cooking time.

NOTE

- To cancel the **WARM** function, press the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.
- If **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** is pressed prior to the delay functions, all cooking settings will be canceled.

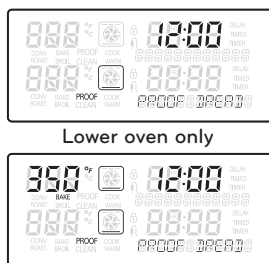
PROOF (Lower Oven)

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

To set the PROOF function:

- 1 Use rack B or C for proofing.
- 2 Press the **PROOF** key.
- 3 Press the **START** key.

Display Screen (example):



Upper & Lower oven at the same time

- 4 When proofing is finished, press the **LOWER CLEAR/OFF** key.

NOTE

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm. Proofing will not operate when the oven is above 125°F. *Hot* will show in the display.

FAVORITE (Lower Oven)

This feature may store and recall up to 3 different settings. The favorite setting feature may be used with COOK TIME feature. This feature will not work with any other function including START TIME feature.

- 1 To set FAVORITE
 - 1) Place the food in the oven.
 - 2) Press **FAVORITE** key to select the food. Default temperature will appear in display and **COOK** will blink.

Category how to select	Touch favorite	Default temp. (May be changed)	Operating feature
Bread	Press FAVORITE key once.	375°F	BAKE
Meat	Press FAVORITE key twice.	325°F	Convection Roast
Chicken	Press FAVORITE key 3 times.	350°F	Convection Roast

- 3) Press the number keys to set the desired oven temperature. This temperature will be stored and be recalled next use.
- 4) Press **START** key. The preheat indicator tones will sound 3 times when the oven reaches the programmed temperature.

NOTE

- Only the temperature you selected will be stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature will be stored.
- The stored temperature is retained after a power failure.

SABBATH (Upper & Lower Oven)

The SABBATH mode is typically used on the Jewish Sabbath and Holidays. When the SABBATH mode is activated, the oven does not turn off until the SABBATH mode is deactivated. In SABBATH mode, all function keys, except for the **UPPER CLEAR/OFF** and **LOWER CLEAR/OFF** keys, are inactive. 5b will appear in oven display.

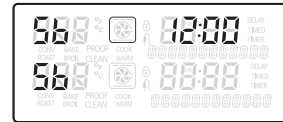
NOTE

- IF the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will remain ON until the SABBATH mode is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode.
- SABBATH mode can only be used while baking (BAKE mode) in either the top, bottom, or both ovens.
- You can use TIMED COOK in another oven while either the upper oven or lower oven is activated. Refer to "TIMED COOK" in the Using Oven section.

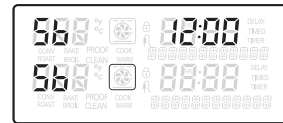
To set the SABBATH mode:

- 1 Press the **BAKE** key.
- 2 Using the number keys, enter the desired temperature.
- 3 Press the **START** key.
- 4 Press and hold the **SETTING** key for three seconds.

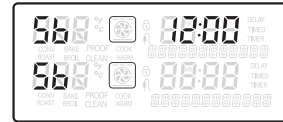
Display Screen (example):



Upper oven only



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

NOTE

- To cancel the BAKE function, press the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key at any time.
- To cancel the SABBATH mode, press and hold the **SETTING** key for three seconds.

To change the temperature while in SABBATH mode (no tones sound & no display change):

- 1 Press the upper or lower oven's **BAKE** key.
- 2 Using the number keys, set the desired temperature.
- 3 Press the **START** key.

NOTE

- There is a 15 second delay before the unit will recognize the temperature change.

CARE AND CLEANING

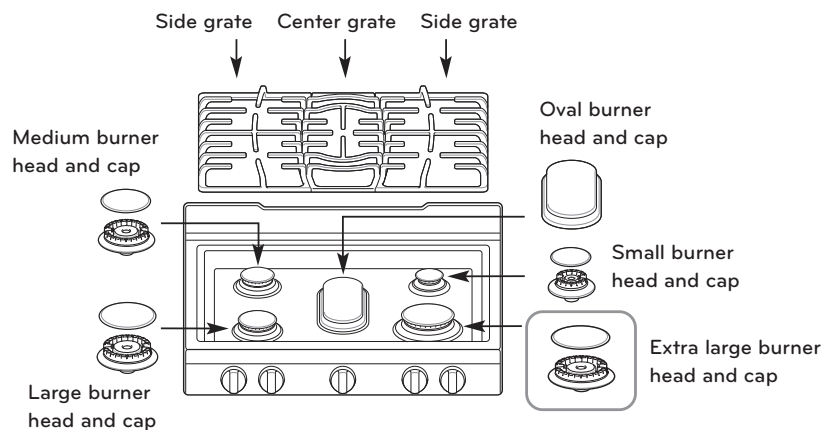
Gas Surface Burner

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

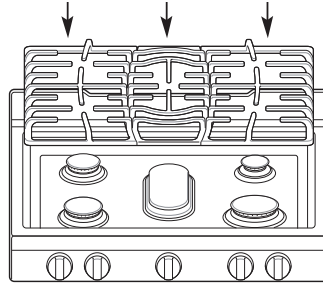
Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

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 spillovers.
- 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

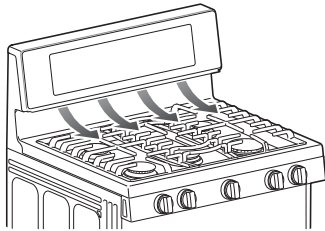
To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number: 1-800-243-0000 or visit our website at: us.lgservice.com

! NOTE

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

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

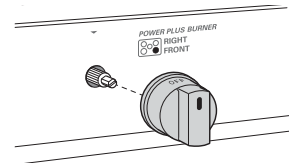
To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

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

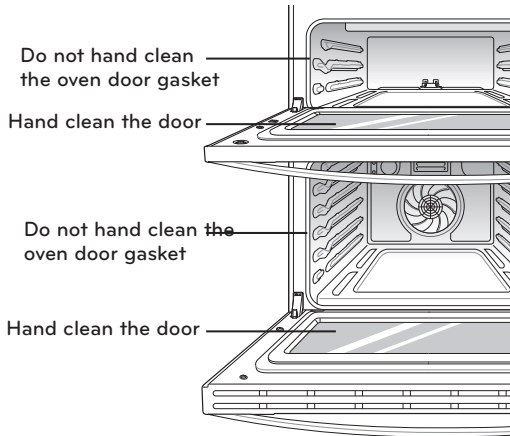
- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- The 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 doors

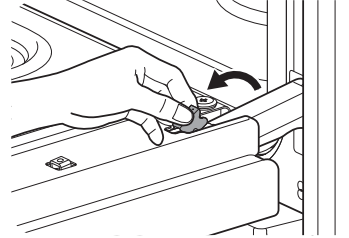
Do not close the oven door until all of the oven racks are completely in place.

CAUTION

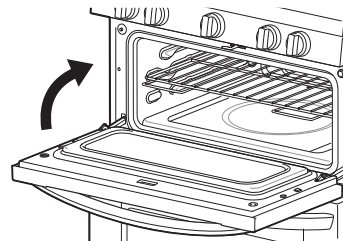
- Be careful when removing and lifting the door.
- **DO NOT** lift the door by the handle.
- **DO NOT** hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

Removing the Upper Oven Door

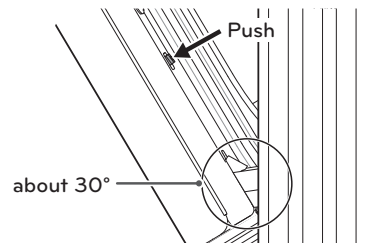
- 1 Fully open the door. Lift up the hinge locks toward the oven frame until they stop.



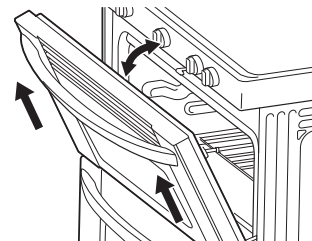
- 2 Close the door to approximately 30 degrees.



- 3 Press down the release buttons on each hinge on both sides of the door.

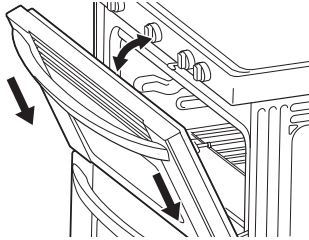


- 4 Lift up the door until it is clear off the hinge.

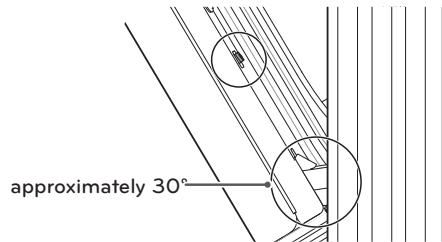


Replacing the Upper Oven Door

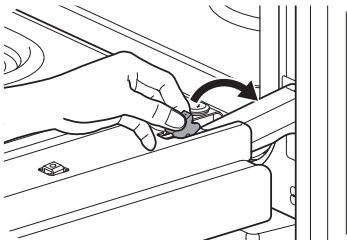
- 1 Be sure that the hinges are lined up at a 30 degree position.



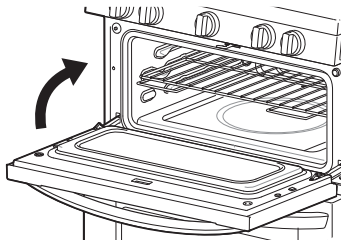
- 2 Slide the door back into the hinges until you hear a solid click and the release buttons have engaged.



- 3 Fully open the door. Push the hinge locks down onto the hinge.

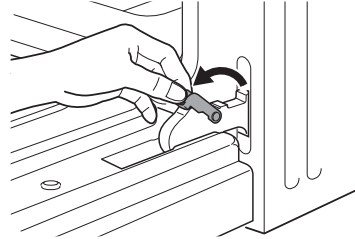


- 4 Close the oven door.

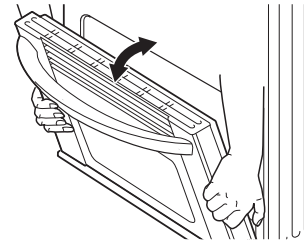


Removing the Lower Oven Door

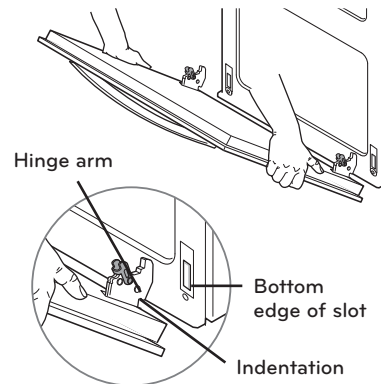
- 1 Fully open the door. Lift up the hinge locks toward the oven frame until they stop.



- 2 Close the door to the removal position (approximately five degrees).

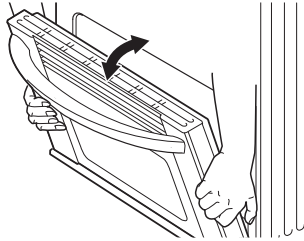


- 3 Lift the door up and out until the hinge arm is clear off of the slot. Put the door on the floor.

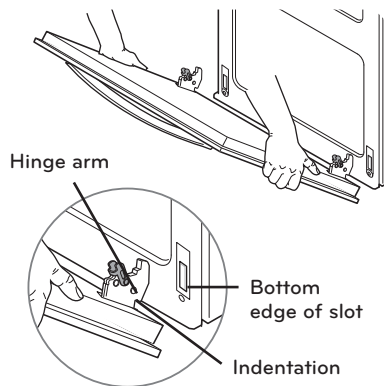


Replacing the Lower Oven Door

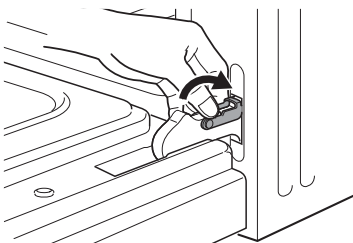
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top and close the door to the removal position (approximately five degrees).



- 2 Seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot.



- 3 Open the door to its full extension. Push the hinge locks down against the front frame of the oven cavity to the locked position. Close the oven door.



NOTE

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

Inside of the Oven

Cleaning Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	2 Hour Self Clean (p. 40)
Moderately Soiled Oven Cavity	3 Hour Self Clean (p. 40)
Heavily Soiled Oven Cavity	4 Hour Self Clean (p. 40)

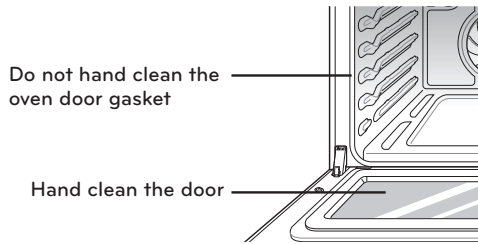
SELF CLEAN (Upper & Lower Oven)

The SELF CLEAN cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven cavity. You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled. During self clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning. The upper and lower oven SELF CLEAN cannot be operated simultaneously.

CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.** During the self cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- **If you have a pet bird, move it to another well-ventilated room.** Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self cleaning cycle of any range.
- **DO NOT wrap the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material.** Doing so will destroy the heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the interior of the oven (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- **DO NOT force the door open.** This can cause damage to the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Cleaning 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.
- **Never touch the broil element.** It can cause burns if it is not cooled completely. The broiler is self cleaning and touching it can damage the broiler.

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.
- If running a self clean in one of the ovens, the other oven can not be used.
- 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.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

NOTE

- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- 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.
- Do not open the oven door until the self clean cycle is complete.
- The oven door can become extremely hot. Do not touch the oven door until it has cooled down.
- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal.
- A self clean cycle cannot be started if the Oven Lock-out feature is active.

To Set Self Clean

- 1 Press **UPPER SELF CLEAN** or **LOWER SELF CLEAN** key.
The oven defaults to the recommended three hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a four hour self clean and three times for a two hour self clean.
- 2 Press the **START** key.

Once the self clean is set, the oven door will lock automatically and **Ⓛ** 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 **Ⓛ** is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

To Set Self Clean with a Delayed Start

(example: set for 3:00 AM/PM)

- 1 Press **UPPER SELF CLEAN** or **LOWER SELF CLEAN** key.
The oven defaults to the recommended three hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a two hour self clean and three times for a four hour self clean.
- 2 Press the **START TIME** key.
- 3 Use the keypad to enter in the time of day that you would like the oven to start the Self Clean cycle (ex. **3, 0, 0**).

NOTE

The Delayed Self Clean start time can only be set 11 hours and 59 minutes ahead. To set for 12- 24 hours in advance, see "How to change hour mode on clock."

- 4 Press the **START** key

Once the self clean is set, the oven door will lock automatically and **Ⓛ** 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.

NOTE

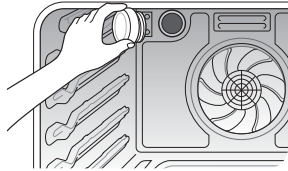
It may become necessary to cancel or interrupt a self clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To Cancel the Self Clean function, press the **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** key.

After Self Clean

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth after the oven cools.
- If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the clean cycle.
- If the 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.

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, press the **UPPER LIGHT** or **LOWER 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

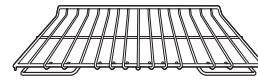
- Make sure that the oven and bulb are cool.
- DISCONNECT the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

- 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.

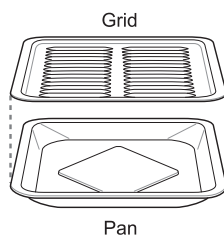
- 1 Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean with a mild, abrasive cleaner.
- 2 Rinse with clean water and dry.



! 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.

Broiler Pan and Grid (sold separately)




! 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.

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"> • Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt-on food or grease. See "Burner caps/burner head cleaning" in the Care and Cleaning section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See "Burner caps/heads cleaning" in the Care and Cleaning section.
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not.	Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly.	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect oven control settings. See "Using control panel" in the How to Use section. • Incorrect rack position. See "Replace and remove Oven rack" or "Shelf position Baking time" in the How To Use section. • Incorrect cookware is being used. See "Roast" or "Bake" in the How To Use Section. • Oven thermostat needs adjustment. See "How to adjust the temperature" in the Operating Instructions section. • The Clock is not set correctly. See "How to set the clock and the timer" in the Operating Instructions section. • Aluminum foil used improperly in the oven. See "Using the oven."
Food does not broil properly in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect oven control settings. See "Using control panel" in the How to Use section. • The oven door is not closed. See "Using the oven" in the How to Use section. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid is not fitted properly.
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See "How to adjust the temperature" in the Operating Instructions section.
Clock and timer does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Improper oven control settings. See "How to set the clock and the timer" in the Operating Instructions section.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb. • The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Self clean is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a self clean operation. Allow the range to cool down to room temperature and reset the controls. • Improper oven control settings. See "SELF CLEAN" in the Care and Self Cleaning section.
"Crackling" or "popping" sound.	This is the sound of the metal heating up and cooling down during both the cooking and cleaning functions. This is normal.

Symptoms and Questions	Possible Cause/Solution
Too much smoke during the self clean cycle.	Too much soil in the oven. Open the windows to get rid of the smoke from the room. Press the ^{UPPER} CLEAR/OFF or ^{LOWER} CLEAR/OFF key. Wait until the  light goes off before trying to open the oven door. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
The oven door does not open after a self clean cycle.	The oven temperature is too high. Wait up to one hour to cool down.
The oven door is not clean after a self clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect oven control settings. See "SELF CLEAN" in the Care and Cleaning section. • The oven was heavily soiled. Clean up heavy spills before beginning the self clean cycle. Heavily soiled ovens may need either a longer self clean or two self clean cycles.
"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" or "DOOR OPENED" appears in the display.	Close the oven door.
"DOOR LOCKED" message appears when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside of the oven is too high. Press the ^{UPPER} CLEAR/OFF or ^{LOWER} CLEAR/OFF key.
Oven control beeps and displays an F error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the ^{UPPER}CLEAR/OFF or ^{LOWER}CLEAR/OFF key and wait for one hour. • Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service. • Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service.
The oven racks were cleaned in a self clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks. Do not use lubricant sprays.
Clock is flashing.	Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the ^{UPPER} CLEAR/OFF or ^{LOWER} CLEAR/OFF key. Reset the clock and any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent.	This is normal in a new oven. To speed the process, set a self clean cycle for a minimum of three hours. See "SELF CLEAN" in the Care and Cleaning section.
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
Fan noise	The convection fan may turn on and off automatically. This is normal.
Convection fan not working.	The preheating temperature has not been reached. The Fan will start automatically once the preheating temperature is reached.
Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.	Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.
When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.	This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.
PF(Power Failure) displayed / Display Time is flashing	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, press the "Clear/Off" key on the oven controls. If your oven displays a flashing clock, then press the "Clock" key and reset the time, or press any key to stop flashing.

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
One Year From the date of the original purchase.	Any part of the oven that fails due to a defect in materials or workmanship. During this full one-year warranty , LG will also provide, free of charge , 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	Retain your Sales Receipt to prove date of purchase. A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	Call 1-800-243-0000 (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: http://us.lgservice.com .

MEMO



ESPAÑOL

MANUAL DE PROPIETARIO ESTUFA DE GAS CON HORNO DOBLE

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

LDG3017ST

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
- 20 Instrucciones de funcionamiento
- 20 - Auto conversión de convección
- 20 - Temperatura
- 20 - Idioma
- 20 - Luz de alarma de precalentado
- 21 - La luz del horno
- 21 - Volumen del biper
- 21 - Fahrenheit o Celsius
- 21 - Reloj
- 22 - Temporizador
- 22 - De bloqueo
- 23 Cómo extraer y volver a colocar los estantes del horno
- 24 HORNEAR (Horno superior e inferior)
- 25 Precalentamiento y ubicación de las bandejas
- 25 ASADO RÁPIDO (Horno superior)
- 29 COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (Horno superior e inferior)
- 29 COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO (Horno superior e inferior)
- 30 Como usar la convección del horno inferior
- 30 - HORNEADO POR CONVECCIÓN
- 31 - ASADO POR CONVECCIÓN

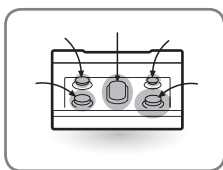
- 32 Características especiales
- 32 - MENU PARA NIÑOS (Horno superior)
- 32 - CALENTAR (Horno superior e inferior)
- 33 - LEVAR (Para el horno inferior)
- 33 - FAVORITOS (Para el horno inferior)
- 34 - SABBAT (Horno superior e inferior)

35 CUIDADO Y LIMPIEZA

- 35 Hornilla a gas de la superficie
- 35 - Cómo extraer y volver a colocar las hornillas a gas de la superficie
- 35 - Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas
- 36 - Parrillas de las hornillas
- 37 - Superficie de la estufa
- 37 - Superficies de acero inoxidable
- 37 - Conductos de ventilación del horno
- 37 - Panel de control
- 37 - Panel frontal y perillas
- 38 - Puerta del horno
- 38 - Cómo extraer y volver a colocar las puertas
- 40 Como limpiar el Interior del horno
- 40 - AUTO LIMPIEZA (Horno superior e inferior)
- 42 - Cómo cambiar la luz del horno
- 42 - Bandeja y rejilla para asar (Se vende por separado)
- 42 - Bandejas del horno

43 ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

45 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.



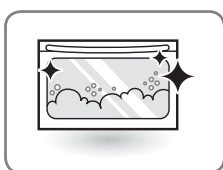
ESTUFA A GAS SEGURA, CONVENIENTE.

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



HORNO SUPERIOR / HORNO INFERIOR

Hornos superior e inferior separados.
Puede elegir utilizar un horno o ambos, dependiendo del tamaño de su comida.



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.

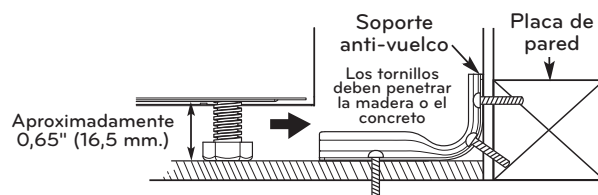
DISPOSITIVO ANTI-VUELCO

ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE
- PUEDE OCASIONAR LESIONES A LAS PERSONAS
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VUELCO QUE SE ENCUENTRAN 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.

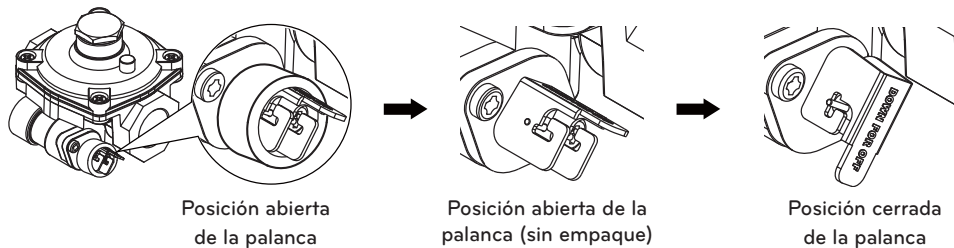
AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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 enfríen 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 escalera 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.

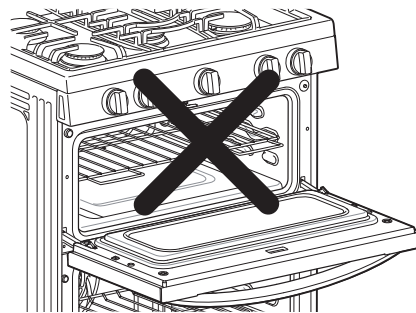
ADVERTENCIA

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 esté 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, presione 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.



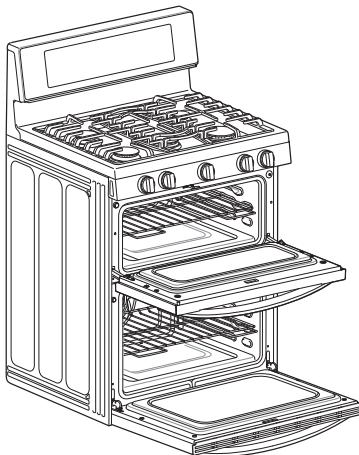
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

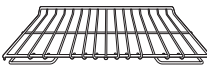



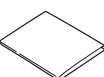
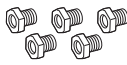

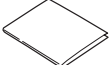
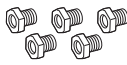

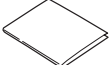
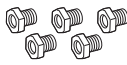

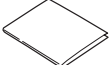
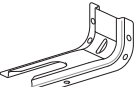


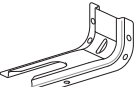


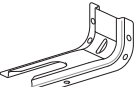


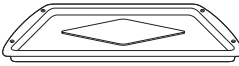
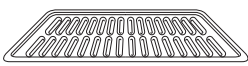
ANTES DE USAR

Accesorios

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



Estufa a gas de doble horno

								
Estantes (2)	Estante de compensación (1)	Parrilla (1)						
								
Manual del propietario	Manual de instalación							
<table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Espeas superiores (5)</td> <td>Boquillas del horno (4)</td> <td>Guía de instalación</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Equipo de conversión para boquilla LP</p>						Espeas superiores (5)	Boquillas del horno (4)	Guía de instalación
								
Espeas superiores (5)	Boquillas del horno (4)	Guía de instalación						
<table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ménsula anti-vuelco</td> <td>Tornillos (6)</td> <td>Anclajes (6)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Equipo anti-vuelco</p>						Ménsula anti-vuelco	Tornillos (6)	Anclajes (6)
								
Ménsula anti-vuelco	Tornillos (6)	Anclajes (6)						
Se vende por separado								
								
Asadera	Rejilla							

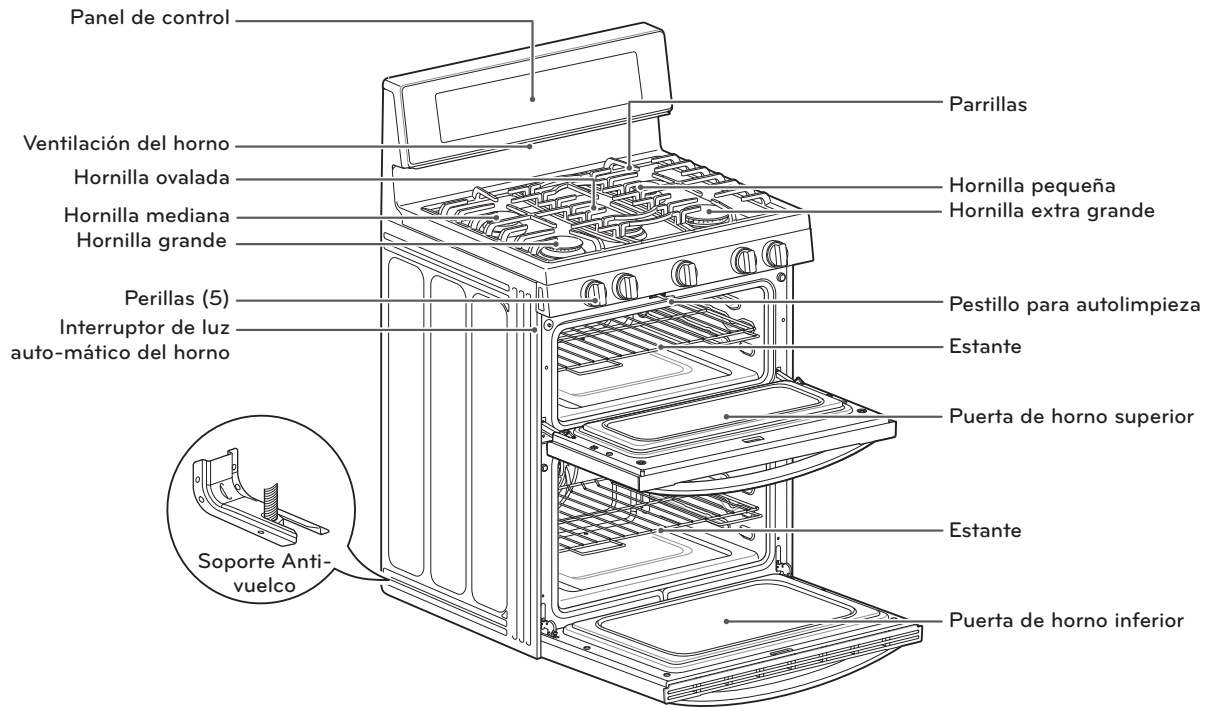
! NOTA

- 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.



! NOTA

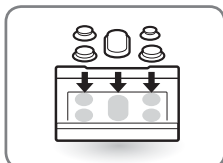
- El modelo y la etiqueta seriada están localizados detrás del panel de control.

CÓMO USAR

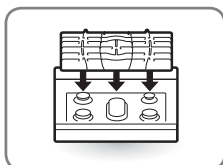
Cómo usar las hornillas a gas de la superficie

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.



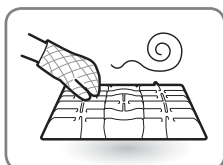
Asegúrese de que todas las hornillas estén correctamente colocadas.



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

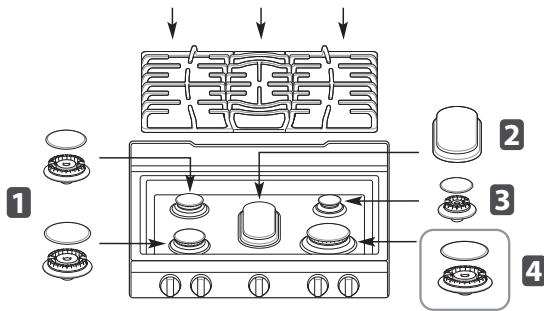
1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no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

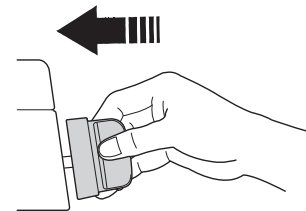
La hornilla más pequeña es utilizada para comidas delicadas, como ser salsas o comidas que requieren poco calor por un tiempo prolongado de cocción.

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.

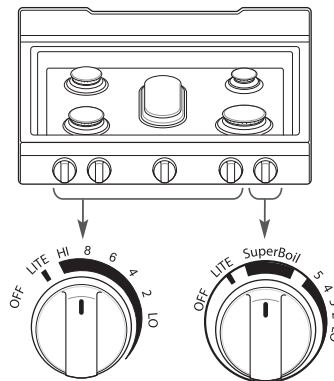
Uso de las hornillas a gas de la superficie

- 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.

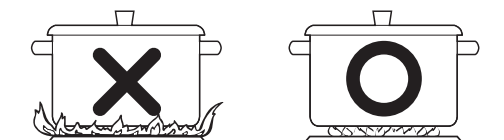


! PRECAUCIÓN

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

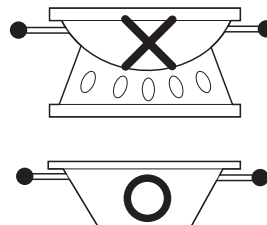
Tenga extrema precaución al encender las hornillas con fósforos. Puede quemarse y lastimarse.

Utensilios ubicados sobre la estufa

Aluminio	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.
Hierro fundido	Si se calientan a fuego lento, la mayoría de sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	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.
Hierro esmaltado	Bajo algunas condiciones, el esmaltado de estas baterías puede derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería respecto a los métodos de cocción.
Vidrio	Existen dos tipos de baterías de vidrio: aquellas aptas sólo para horno, y aquellas para utensilios ubicados sobre la estufa.
Cerámica y vidrio a prueba de calor	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:

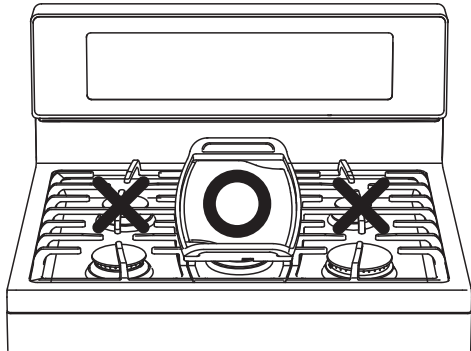
No coloque gratinadores de cocina sobre las hornillas.



⚠ 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

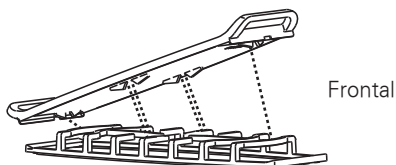


Su rejilla con capa antiadherente proporciona una superficie extra-grande de cocción para carnes, panqueques u otros alimentos que se preparan habitualmente en una sartén normal o plana.

! 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.

Pre caliente 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.

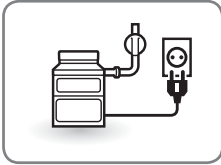
NOTAS IMPORTANTES:

- 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.

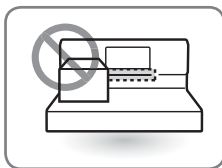


Elija el horno superior o el horno inferior para una cocción adecuada.

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.

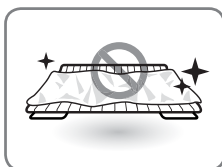


No obstruya, toque o coloque objetos alrededor del conducto de ventilación del horno cuando el mismo esté encendido.

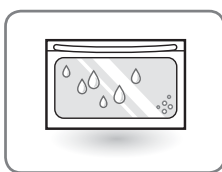
Su horno es ventilado a través de conductos ubicados en el centro, encima de la parrilla de la hornilla. No obstruya la ventilación del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento; de lo contrario, no permitirá la circulación correcta de aire. No toque las aperturas de ventilación o las superficies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

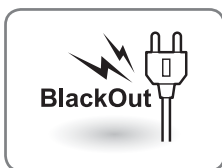


No cubra ningún estante o base con papel aluminio.



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

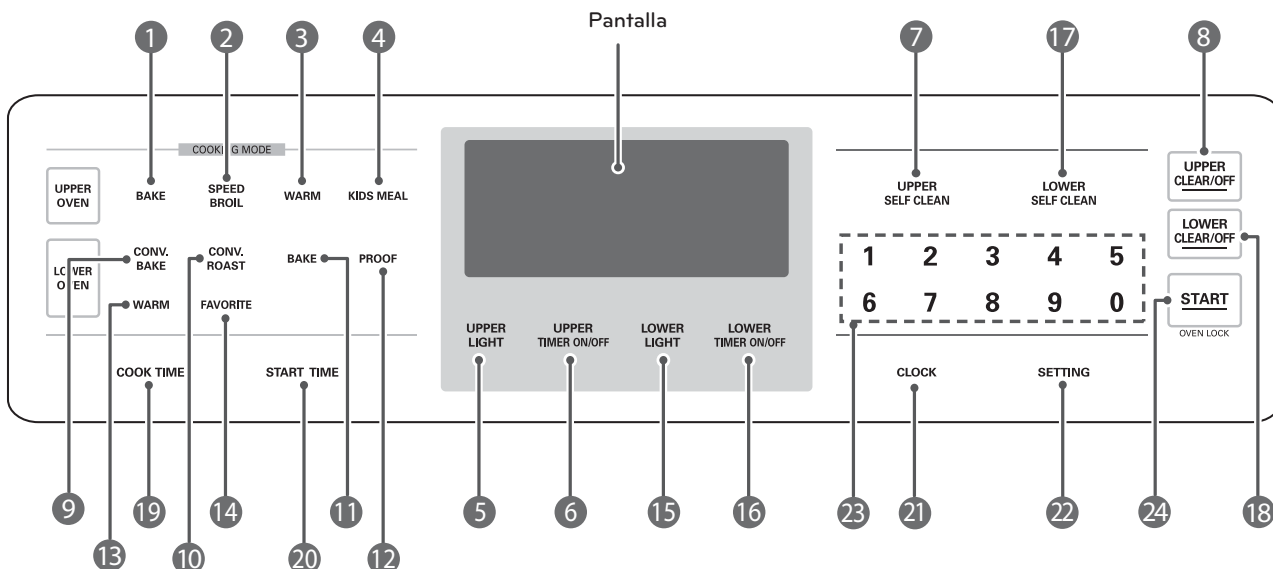
NO intente utilizar el encendido eléctrico durante una falla de energía eléctrica.

! 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", presione la tecla "Clear / Off" en los controles del horno. Si su horno muestra un reloj parpadeando, presione la tecla "Clock" y reinicie el tiempo, o presione cualquier tecla para que deje de parpadear.

Cómo usar el panel de control



Horno superior:

Nombre	Descripción
1 BAKE	Función tradicional de hornear. Consulte "HORNEAR" en la sección "Cómo usar".
2 SPEED BROIL	Función Infrarrojo de asar. Consulte "ASADO RÁPIDO" en la sección "Cómo usar".
3 WARM	Calienta la comida en el horno. Consulte "CALENTAR" en la sección "Cómo usar".
4 KIDS MEAL	Úsese para cocinar alimentos para niños como pizza congelada y nuggets de pollo. Vea la sección [MENU PARA NIÑOS] en la sección "Cómo usar".
5 UPPER LIGHT	Enciende/ apaga la luz del horno superior.
6 UPPER SELF CLEAN	Limpia el interior del HORNO SUPERIOR automáticamente. Consulte "AUTO LIMPIEZA" en la sección "Cómo usar".
7 UPPER TIMER ON/OFF	Configura, inicia o cancela la función del temporizador del HORNO SUPERIOR. Consulte "Cómo usar el temporizador" en la sección "Cómo usar".
8 UPPER CLEAR/OFF	Deja de cocinar o cancela los ajustes realizados en el HORNO SUPERIOR.

Cómo usar el panel de control

Horno inferior:

Nombre	Descripción
9 CONV. BAKE	Para usar la función de horneado por convección, vea "HORNEADO POR CONVECCIÓN" en la sección de "Cómo usar".
10 CONV. ROAST	Para usar la función de asado por convección, vea "ASADO POR CONVECCIÓN" en la sección de "Cómo usar".
11 BAKE	Función tradicional de hornear. Consulte "HORNEAR" en la sección "Cómo usar".
12 PROOF	Función para levar masa para pan. Consulte "LEVAR" en la sección "Cómo usar".
13 WARM	Calienta la comida en el horno. Consulte la función "CALENTAR" en la sección "Cómo usar".
14 FAVORITE	Use esta opción para almacenar tres tipos favoritos de configuraciones del horno. Refiérase a "FAVORITOS" en la sección "Cómo usar".
15 LOWER LIGHT	Enciende/ apaga la luz del horno inferior.
16 LOWER SELF CLEAN	Limpia el interior del HORNO INFERIOR automáticamente.
17 LOWER TIMER ON/OFF	Configura, inicia o cancel la función de temporizador del HORNO INFERIOR. Consulte "Cómo usar el temporizador" en la sección "Cómo usar".
18 LOWER CLEAR/OFF	Deja de cocinar o cancela los ajustes realizados en el HORNO INFERIOR.

Funciones comunes

Nombre	Descripción
19 COOK TIME	Configura el tiempo de cocción. El horno se apaga automáticamente cuando alcanza el tiempo de cocción establecido.
20 START TIME	Configura la hora de inicio de cocción. El horno se encenderá automáticamente a la hora de inicio fijada.
21 CLOCK	Configura la hora del día. Consulte "Cómo configurar el reloj" en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
22 SETTING	Configura funciones varias.
23 NUMBER KEY	Teclas numéricas que se utilizan para configurar la hora, el temporizador, la temperatura y tiempos de cocción.
24 START (CONTROL LOCK)	Inicia todas las funciones a excepción del temporizador. Para activar OVEN LOCK (Bloquear horno), presiónela y manténgala presionada por tres segundos.

Instrucciones de Funcionamiento

El valor de ajuste puede ser cambiado mediante la tecla **"SETTING"**.

Los ajustes varían dependiendo de cada modelo. Refiérase a la "Tabla de ajustes".

TABLA DE AJUSTES

Instrucción de operación	LDG3017ST
Auto conversión de convección	Una sola vez
Fijar temperatura (horno inferior)	Dos veces
Fijar temperatura (horno superior)	Tres veces
Idioma	Cuatro veces
Luz de alarma de precalentado "On/Off"	Cinco veces
Volumen de la bocina	Seis veces
Fahrenheit o Celsius	Siete veces

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 presiona el botón **START**, la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325°F.

- 1 Presione la tecla **SETTING** una sola vez. **On Auto** aparecerá en la pantalla.
- 2 Presione **1** para activar la auto conversión o presione **2** para desactivarla.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

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.

- 1 Determine qué horno desea ajustar (el horno superior o el horno inferior).
- 2 Presione la tecla **SETTING** 2 veces para el horno inferior, **L-RJ** aparecerá en la pantalla. Presione la tecla **SETTING** 3 veces para el horno superior, **U-RJ** aparecerá en la pantalla.
- 3 Con la teclas numéricas, ingrese la cantidad de grados en los que desea ajustar el horno. Para bajar la temperatura, presione la tecla **SETTING** luego de ingresar los números.
Por ejemplo:
Para ajustar la temperatura del horno en 15 grados **más**, presione **1, 5**.
Para ajustar la temperatura del horno en 15 grados **menos**, presione **1, 5, SETTING**.
- 4 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

! 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. Presione la tecla **SETTING** una vez.
 3. Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

Cómo seleccionar el idioma

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

- 1 Presione la tecla **SETTING** cuatro veces. **L n 9** (Language) aparecerá en la pantalla.
- 2 Presione la tecla numérica para seleccionar el idioma.

Idioma	Ingles	Español	Francés
Tecla numérica	1	2	3

- 3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

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

Cuando el horno alcance la temperatura fijada, la luz de precalentamiento se encenderá hasta que la puerta del horno se abra. Usted podrá activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento de la siguiente manera:

- 1 Presione la tecla **SETTING** 5 veces. **P-E** aparecerá en la pantalla.
- 2 Presione la tecla numérica **1** para seleccionar encender o presione **2** para seleccionar apagado. (encender/ apagar).
- 3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

Cómo encender/apagar la luz interior del horno:

La luz interior del horno se prende automáticamente cada vez que se abre la puerta del horno.

Presione la tecla **UPPER LIGHT** o **LOWER LIGHT** para encender y apagar las luces del horno.

Cómo ajustar el volumen del biper:

- 1 Presione la tecla **SETTING** 6 veces. **BEEP** aparecerá en la pantalla.
- 2 Seleccione **1** para alto, **2** para normal, **3** para bajo y **4** para desactivar el sonido.
- 3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

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 Presione la tecla **SETTING** 7 veces. **Unit** aparecerá en la pantalla.
- 2 Presione la tecla numérica **1** para seleccionar Fahrenheit o presione dos para seleccionar Celsius.
- 3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

Cómo ajustar el reloj (12 ó 24 horas):

- 1 Mantenga presionado el botón **CLOCK** durante 3 segundos.
- 2 Presione **1** para activar el reloj de 12 horas o presione **2** para activar el reloj de 24 horas.
- 3 Presione el botón **START**.

! 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 presione 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, presione 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 Presione la tecla **CLOCK** una vez.
- 2 Presione las teclas numéricas para seleccionar la hora deseada.
Ejemplo : Para ajustar la hora en 12:34, presione las teclas numéricas **1, 2, 3 y 4** en ese orden.
- 3 Presione la tecla **START** para aceptar el cambio.

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 presione 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 **TIMER ON/OFF** (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO) superior o inferior sirve como un temporizador extra de la cocina que sonará cuando el tiempo establecido se haya completado. No comienza ni detiene la cocción.

La característica **TIMER ON/OFF** superior o inferior puede ser utilizada durante cualquiera de las funciones de control del horno. Los temporizadores superior e inferior funcionan de manera independiente uno de otro.

1 Para fijar los minutos y segundos:

Presione la tecla **UPPER** **TIMER ON/OFF** o **LOWER** **TIMER ON/OFF** una vez.

Para fijar las horas y los minutos:

Presione la tecla **UPPER** **TIMER ON/OFF** o **LOWER** **TIMER ON/OFF** dos veces.

2 Utilice las teclas numéricas para ajustar el temporizador.

Por ejemplo, para ajustarlo en 5 minutos:

a) Presione la tecla **UPPER** **TIMER ON/OFF** o **LOWER** **TIMER ON/OFF** dos veces.
000 aparecerá en la pantalla.

b) Presione la tecla numérica **5**.
005 aparecerá en la pantalla.

3 Para iniciar el temporizador, presione la tecla **UPPER** **TIMER ON/OFF** o **LOWER** **TIMER ON/OFF** una vez. Se visualizará en la pantalla el correr del tiempo programado en cuenta regresiva.

Para cancelar el temporizador antes de que haya transcurrido el tiempo programado, presione **UPPER** **TIMER ON/OFF** o **LOWER** **TIMER ON/OFF** (dependiendo de qué temporizador - del horno superior o inferior- desea cancelar).

! NOTA

Si no se presiona **UPPER** **TIMER ON/OFF** o **LOWER** **TIMER ON/OFF**, el temporizador volverá a la hora del día.

4 Cuando haya transcurrido el tiempo programado, *End* aparecerá en la pantalla y sonará un tono. Este tono sonará cada 15 segundos hasta que se presione la tecla **UPPER** **TIMER ON/OFF**

o **LOWER** **TIMER ON/OFF**.


! NOTA

Si el tiempo restante no aparece en la pantalla, presione la tecla **UPPER** **TIMER ON/OFF** o **LOWER** **TIMER ON/OFF** para visualizarlo.


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 Presione 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, presione y mantenga presionada la tecla **START** por tres segundos.

UNLOCKING aparecerá y  parpadeará hasta que la puerta este completamente desactivada.

! NOTA

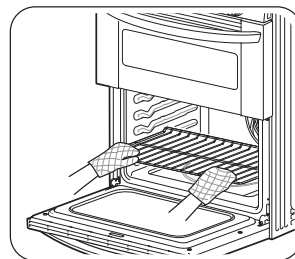
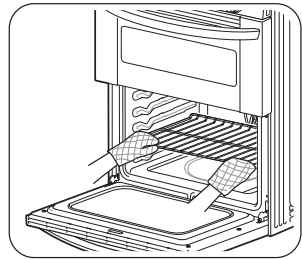
Si la característica de bloqueo es activada por la apertura de cualquiera de las puertas, éstas últimas no cerraran completamente hasta que la característica de bloqueo sea desactivada.

Cómo extraer y volver a colocar los estantes del horno

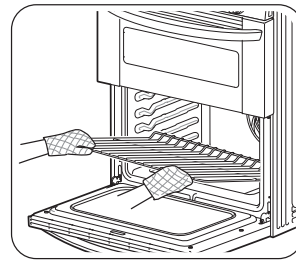
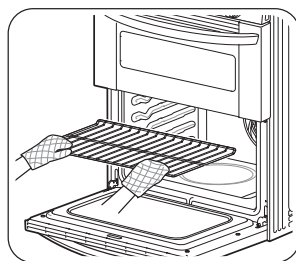
⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque el estante en el horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- Cuando desee remover el estante del horno, sujételo de las asas y jale. Siempre use guantes de cocina para prevenir quemaduras.
- **NO** cubra el estante con papel de aluminio ni con ningún otro material; tampoco coloque ningún elemento en la parte inferior del horno. Hacerlo podría provocar un mal funcionamiento del horno o podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno sólo cuando el horno esté frío.

➡
Extraiga



➡
Coloque



Para extraer los estantes del horno:

- 1 Con sus guantes para hornear, agarre el estante del horno.
- 2 Tire el estante hacia afuera hasta que haga tope.
- 3 Levante la parte frontal del estante.
- 4 Tire el estante hacia afuera.

*También puede ajustar la posición de los estantes antes de utilizar el horno.

Para volver a colocar los estantes del horno:

- 1 Coloque la parte trasera del estante en el soporte. Use guantes/guantes de cocina para horno.
- 2 Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
- 3 Empuje el estante hacia adentro.
- 4 Verifique que el estante esté correctamente ubicado en su lugar.

HORNEAR (Horno Superior e Inferior)

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):

- 1 Presione la tecla **BAKE** del horno superior o inferior.
- 2 Ingrese la temperatura del horno utilizando las teclas numéricas (por ej., presione **3**, **7**, **5**).
- 3 Presione la tecla **START**.

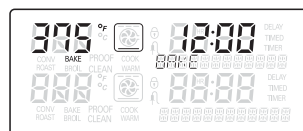
Mientras el horno se precalienta, la temperatura se visualizará en pantalla e irá aumentando en intervalos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará un tono y la luz del horno comenzará a parpadear.

! 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, presione la tecla **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF**.
- 5 Saque la comida del horno.

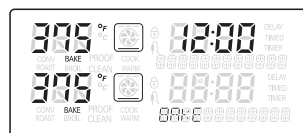
Visualización en pantalla del modo HORNEAR (Ejemplo):



Horno superior únicamente



Horno inferior únicamente



Hornos superior e inferior al mismo tiempo

Pre calentamiento y ubicación de las bandejas

- Para precalentar, ajuste la temperatura del horno a la indicada en la receta. Espere hasta que el horno alcance la temperatura ingresada antes de poner la comida en el horno. El precalentamiento es necesario para obtener resultados satisfactorios al hornear pasteles, galletas, tartas y panes.
- Para obtener los mejores resultados en el horneado, las bandejas deben centrarse en los estantes. Si hornea con más de una bandeja, coloque las bandejas de manera tal que cada una tenga como mínimo 1" a 1 1/2" de espacio a su alrededor.
- Si debe utilizar varios estantes en el horno inferior, coloque los estantes en la posición C(un estante) y E(un estante). Coloque las bandejas tal como se muestra en la Figura 1.

Si cocina en un solo estante dentro del horno superior, coloque el estante en la posición A y en el horno inferior colóquelo en la posición D. Coloque sus recipientes para cocinar justo como se muestra en la Fig. 2.

En el horno superior se recomienda hornear con un estante estándar en la posición A.

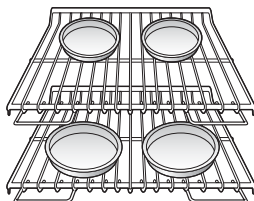


Figura 1

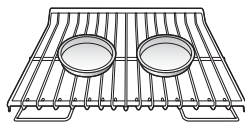
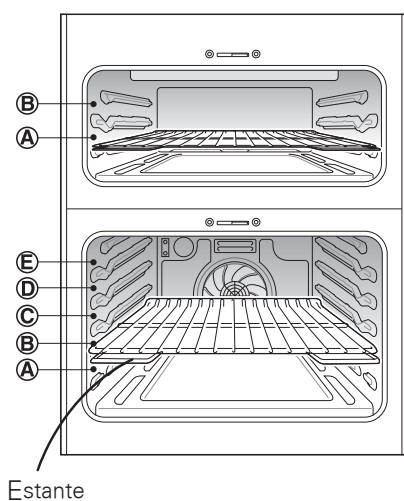


Figura 2



ASADO RÁPIDO (Horno superior)

Su estufa de gas LG de doble horno usa un sistema de asado cerámico e infrarrojo (IR por sus siglas en inglés). A diferencia de un sistema de asado estándar, el asador cerámico IR trabaja convirtiendo el calor de la flama en energía infrarroja. Este sistema provee un intenso calor que puede dorar los alimentos rápidamente con excelentes resultados.

Beneficios de asador cerámico e infrarrojo.

- Intenso calor que dora y encierra los jugos y sabores.
- Asa los alimentos rápidamente.

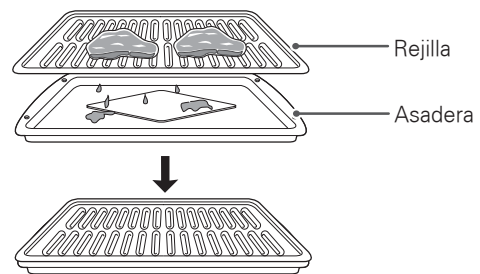
Su horno está diseñado para asar a puerta cerrada. La función **SPEED BROIL (ASAR)** utiliza una intensa radiación de calor proveniente de la hornilla de gas superior. Esta función trabaja mejor cuando se asan cortes finos y tiernos (de 1" o menos) de carne, aves o pescado.

⚠ PRECAUCIÓN

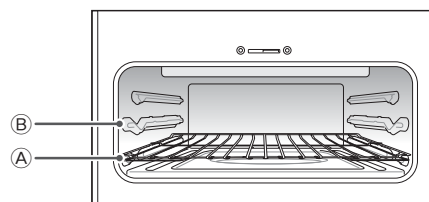
- **NO** utilice asaderas sin rejilla. El aceite puede ocasionar que la grasa se incendie.
- **NO** cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Hacerlo provocará que se prenda fuego.
- **Siempre use** una cacerola de asado y una parrilla para drenar el exceso de grasa y cebo, esto ayudará a reducir salpicaduras, humo y llamaradas.
- **Nunca** utilice una cacerola para asar si no esta totalmente limpia y a temperatura ambiente. Si la cacerola esta dañada, deformada, o permanentemente muy sucia, debe de considerar reemplazarla para reducir la cantidad de humo durante el asado.

! NOTA

- Extraiga la asadera del horno para que se enfríe y así permitir la limpieza fácil.
- Para obtener los mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar, como se muestra abajo. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla ayuda a prevenir que la grasa salpique.



Para mejores resultados, use el modo asado con el estante de compensación en la posición 'A' en el horno superior.



*A: Posición donde se utiliza el estante de compensación

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado cuando deslice hacia adentro o hacia afuera el estante de compensación, ya que como pasa cerca de la parte inferior de la cavidad, las superficies calientes pueden causar quemaduras. Siempre use guantes de cocina cuando mueva los estantes del horno.

Para configurar la función de ASAR en el horno superior:

- 1 Presione la tecla **SPEED BROIL** una sola vez para alto, dos veces para medio y tres veces para bajo.
- 2 Presione la tecla **START**.
- 3 Permita que el horno para asar se precaliente durante 3 minutos.
- 4 Coloque la comida en el horno superior.
- 5 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.

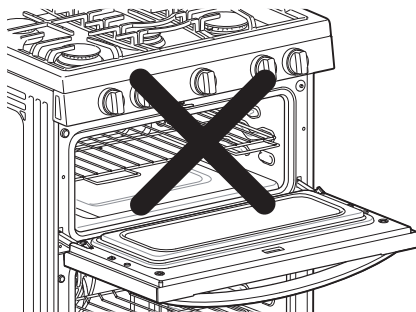
! ADVERTENCIA

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.
- Un uso inapropiado del asador puede provocar humo excesivo y fuego causado por la grasa. Condiciones impropias de uso incluyen, pero no están limitadas a:
 - Asar con la parrilla en la posición B.
 - Seleccionar una potencia del asador mayor a la recomendada.
 - Usar una bandeja para asar sucia y/o grasosa.
 - Asar por mas tiempo del recomendado.

! NOTA

Si la puerta del horno permanece abierta por más de 15 segundos durante la función de Asar, la hornilla se apagará. La hornilla se volverá a encender automáticamente una vez que la puerta haya sido cerrada.



- 6 Cuando haya finalizado de asar, presione la tecla **UPPER CLEAR/OFF**.

! NOTA

Puede producirse algo de humo durante el proceso de asado. Esto es normal. 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.

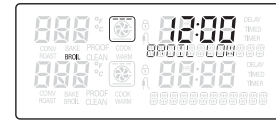
Visualización en pantalla del modo ASAR (Ejemplo)



Alto temperatura



Medio temperature



Bajo temperatura

- **Alto:** Use el ajuste 'Alto', para bistec, hamburguesas y pescados que usted quiera logren un dorado profundo lleno de sabor.
- **Medio:** Use el ajuste 'Medio' para cortes gruesos de carne que usted quiera logren un término tres cuartos o bien cocido. También use el ajuste medio de asado para pescado con todo y piel.
- **Bajo:** El ajuste 'Bajo' es más efectivo para derretir queso en alimentos como nachos.

Debido a que un intenso calor esta asociado con el asador infrarrojo, quizás experimente que exista más humo que a lo que esta acostumbrado comparado con un asador convencional. Este humo es naturalmente provocado por el dorado y no debe de generarle preocupación alguna. Si experimenta más humo del cual esta acostumbrado que exista, sírvase de los siguientes tips para reducir la cantidad de humo en su horno:

1. Para cualquier asado en sus ajustes alto o bajo, use una cacerola de asado solamente. No saltee cacerolas u hojas de horneado regulares por cuestiones de seguridad.
2. **NUNCA** use una cacerola de asado que no este totalmente limpia y a temperatura ambiente al principio del cocinado. Si la cacerola esta dañada, deformada, o permanentemente muy sucia, debe de considerar reemplazarla para reducir la cantidad de humo durante el asado.
3. **SIEMPRE** utilice el sistema de ventilación de su cocina o campana de ventilación durante el asado.
4. Mantenga siempre el interior de su horno lo más limpio que pueda. Los residuos de alimentos anteriores pueden causar quemaduras o generar fuego.
5. Evite marinadas grasosas o glaseados azucarados, ambos pueden hacer que la cantidad de humo que exista se incremente. Si quisiera utilizar un glaseado, aplíquelo al final del cocinado.
6. Si experimenta que existe mucho humo con cualquier tipo de alimento, considere:
 - a. Baje el nivel de asado al ajuste anterior.
 - b. Use el ajuste 'Alto' para lograr el nivel de dorado que usted desea, posteriormente cambie al nivel anterior o encienda la función BAKE.
7. Como una regla, los cortes grasosos de carne y pescado producirán más humo que los cortes magros.
8. Adhiérase a los ajustes recomendados de asado y a los lineamientos de cocinado en la tabla que se encuentra en la siguiente página, siempre que sea necesario.

TABLA PARA LA FUNCIÓN DE ASAR

Corte	Tamaño/ Grosor	Termino	Ajuste del asador	Tiempo		Comentarios
				Lado 1	Lado 2	
Lomo/Filete	1"	Medio rojo	Alto	5:00	3:00	<ul style="list-style-type: none"> • A los bistecs y chuletas siempre se les debe de dejar reposar por 5 minutos antes de cortarlos y ser comidos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente en el alimento y cree un resultado más suave y jugoso. • Para las piezas de carne gruesas, considere retirarlas del refrigerador 30 minutos antes de cocinarlas. Esto ayuda a que se cocinen más rápido de manera uniforme, además producirá menos humo. Por favor advierta que los tiempos de cocinado probablemente serán más cortos que los tiempos indicados en la tabla de arriba. • Para los bistecs o chuletas a las cuales se les haya "Afrancesado" (removido una porción de carne del hueso), cubra las secciones expuestas del hueso con papel especial, por ejemplo papel aluminio para reducir quemaduras.
		Medio	Alto	5:00	4:00	
		Tres cuartos	Alto	6:00	4:00	
		Bien cocido	Alto	6:00	5:00	
	1 1/2"	Medio rojo	Alto	6:00	4:00	
		Medio	Alto	7:00	4:00	
		Tres cuartos	Alto	7:00	5:00	
		Bien cocido	Alto	7:00	6:00	
	2"	Medio rojo	Alto	7:00	5:00	
		Medio	Alto	8:00	6:00	
		Tres cuartos	Medio	8:00	10:00	
		Bien cocido	Medio	10:00	12:00	
Corte New York/Cortes angostos	3/4" - 1"	Medio rojo	Alto	5:00	3:00	
		Medio	Alto	5:00	4:00	
		Tres cuartos	Alto	6:00	4:00	
		Bien cocido	Alto	6:00	5:00	
	1 1/2"	Medio rojo	Alto	6:00	5:00	
		Medio	Alto	7:00	6:00	
		Tres cuartos	Medio	8:00	10:00	
		Bien cocido	Medio	8:00	12:00	
Ribeye/Delmonico	3/4" - 1"	Medio rojo	Alto	5:00	3:00	
		Medio	Alto	5:00	4:00	
		Tres cuartos	Alto	6:00	4:00	
		Bien cocido	Alto	6:00	5:00	
	1 1/2"	Medio rojo	Alto	6:00	5:00	
		Medio	Alto	7:00	6:00	
		Tres cuartos	Medio	8:00	10:00	
		Bien cocido	Medio	8:00	12:00	
Cortes con hueso	3/4" - 1"	Medio rojo	Alto	5:00	4:00	
		Medio	Alto	6:00	5:00	
		Tres cuartos	Alto	7:00	6:00	
		Bien cocido	Alto	8:00	7:00	
	1 1/2"	Medio rojo	Alto	8:00	8:00	
		Medio	Alto	10:00	8:00	
		Tres cuartos	Medio	10:00	12:00	
		Bien cocido	Medio	10:00	15:00	
Arrachera	1/2"-3/4"	Medio rojo	Alto	4:00	3:00	
		Medio	Alto	5:00	3:00	
		Tres cuartos	Alto	5:00	4:00	
		Bien cocido	Alto	6:00	4:00	
Fajitas	1"	Medio rojo	Alto	7:00	5:00	
		Medio	Alto	8:00	6:00	
		Tres cuartos	Alto	8:00	8:00	
		Bien cocido	Alto	9:00	9:00	
Fajitas	1 1/2"	Medio rojo	Alto	8:00	6:00	
		Medio	Alto	8:00	8:00	
		Tres cuartos	Alto	9:00	9:00	
		Bien cocido	Alto	10:00	10:00	
Hamburguesa	3/4" thick	Medio rojo	Alto	5:00	3:00	
		Medio	Alto	5:00	4:00	
		Tres cuartos	Alto	6:00	4:00	
		Bien cocido	Alto	6:00	5:00	

TABLA PARA LA FUNCIÓN DE ASAR

Corte	Tamaño/ Grosor	Termino	Ajuste del asador	Tiempo		Comentarios
				Lado 1	Lado 2	
Chuleta con hueso	6 - 8 oz., 2 bone	Medio	Alto	7:00	6:00	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando ase pescado con piel, siempre use el ajuste medio del asador y siempre ase el lado de la piel al final.
Porción de salmón/ filete, con piel	3/4" - 1"	Bien cocido	Medio	6:00	4:00	
	1 1/2"	Bien cocido	Medio	8:00 (Lado de la carne)	4:00 (Lado de la carne)	
Porción de salmón/ filete, sin piel	3/4" - 1"	Bien cocido	Medio	6:00	4:00	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda que los pescados y mariscos se consuman inmediatamente después de ser cocinados. Dejar que los pescados y mariscos reposen después de ser cocinados puede causar que estos alimentos se sequen.
	1 1/2"	Bien cocido	Medio	6:00	6:00	
Porción de halibut, sin piel	3/4" - 1"	Bien cocido	Medio	6:00	5:00	<ul style="list-style-type: none"> • Es una buena idea esparcir una capa delgada de aceite sobre la superficie de la cacerola para asar para reducir la adherencia de la comida al utensilio de cocina, especialmente con los pescados y mariscos. También puede usar una delgada capa de aceite para cocinar en spray.
	1 1/2"	Bien cocido	Medio	7:00	6:00	
Camarón, con piel	<10/lb.	Bien cocido	Alto	4:00	3:00	<ul style="list-style-type: none"> • Es una buena idea esparcir una capa delgada de aceite sobre la superficie de la cacerola para asar para reducir la adherencia de la comida al utensilio de cocina, especialmente con los pescados y mariscos. También puede usar una delgada capa de aceite para cocinar en spray.
	10-20/lb.	Bien cocido	Alto	3:00	3:00	
	21-30/lb.	Bien cocido	Alto	3:00	2:00	
Camarón, sin piel	<10/lb.	Bien cocido	Alto	4:00	2:00	<ul style="list-style-type: none"> • Es una buena idea esparcir una capa delgada de aceite sobre la superficie de la cacerola para asar para reducir la adherencia de la comida al utensilio de cocina, especialmente con los pescados y mariscos. También puede usar una delgada capa de aceite para cocinar en spray.
	10-20/lb.	Bien cocido	Alto	3:00	2:00	
	21-30/lb.	Bien cocido	Alto	3:00	1:00	
Cola de langosta	1/3/lb.	Bien cocido	Alto	6:00	Bien dorado	
Chuleta de puerco	1"	Bien cocido	Alto	6:00	5:00	
Lomo de puerco	12-16 oz., 1.5"	Bien cocido	Alto	9:00	8:00	
Salchicha	1/4/lb., 1.5"	Bien cocido	Alto	6:00	4:00	
Rodajas de jamón	1/2" thick	Bien cocido	Alto	5:00	4:00	
Pechuga, sin hueso, sin piel	1/2" - 3/4"	Bien cocido	Alto	6:00	4:00	
Espárragos	1/2" thick	Bien cocido	Alto	4:00	3:00	<ul style="list-style-type: none"> • Sacuda las verduras ligeramente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el acabado dorado.
Calabacitas	1/2" strips	Bien dorado	Alto	7:00		
Tostado	4 piezas	Bien dorado	Alto	1:00	1:00	
Mantecada inglesa	2 split	Bien dorado	Alto	2:00		

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.
- Pollería: 165 °F.
- Bistec de res, ternera, puerco o cordero: 145 °F.
- Pescados y Mariscos: 145°F.

COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (Horno superior e inferior)

La función de COCCIÓN CON TEMPORIZADOR le permite programar el horno para cocinar durante un período de tiempo específico. Esta función solo puede utilizarse mientras se hornea.

Para configurar la COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (ejemplo: para HORNEAR a 300°F durante 30 minutos):

- 1 Presione la tecla **BAKE** superior o inferior. **350°F** aparecerá en la pantalla.
- 2 Utilice las teclas numéricas para establecer la temperatura (por ej., presione **3, 0, 0**).
- 3 Presione **START** para comenzar el precalentado.
- 4 Una vez que el horno se haya precalentado a 300°, presione la tecla **COOK TIME**. **30:00** aparecerá en la pantalla.
- 5 Programe el tiempo de horneado deseado (ej. presione **3, 0**). El tiempo de horneado puede programarse para cualquier cantidad de tiempo, entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 6 Presione la tecla **START** y la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocinado.

! NOTA

- Para hacer que la función CALENTAR encienda al final del ciclo de cocinado, repita los pasos 1 a 5, y luego presione la tecla **WARM**. **WARM** aparecerá en la pantalla. (Consulte "CALENTAR" en la sección "Cómo usar" para mayor información acerca de cómo calentar.)
- Para cancelar la función COCCIÓN CON TEMPORIZADOR, presione las teclas **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado y luego se apagará automáticamente. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción:

- **End** y la hora del día aparecerán en la pantalla.
- El tono que indica el final de la cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione la tecla **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF**.
- Cuando se programa la función CALENTAR, la misma se activará luego de haberse completado la cocción por el tiempo programado.

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

- 1 Presione la tecla **COOK TIME**.

! NOTA

Si ambos hornos superior e inferior están funcionando al mismo tiempo, presione la tecla **COOK TIME** una vez para fijar el tiempo de cocción para el horno inferior y dos veces para el horno superior.

- 2 Utilice las teclas numéricas para cambiar el tiempo de horneado (por ej. presione **1, 3, 0**).
- 3 Presione **START** para aceptar el cambio.

COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO (Horno superior e inferior)

El temporizador automático de COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO hará que el horno se ENCIENDA y se APAGUE a la hora que usted seleccione. Esta función solo puede utilizarse mientras se hornea.

Para configurar el horno para Inicio Retardado

(ejemplo: para HORNEAR a 300°F durante 30 minutos y que el modo horneado comience a las 4:30 pm):

- 1 Asegúrese de que el reloj tenga la hora correcta.
- 2 Acomode la(s) bandeja(s) interiores del horno y coloque la comida en el horno.
- 3 Presione la tecla **BAKE**. **350°F** aparecerá en la pantalla.
- 4 Utilice las teclas numéricas para establecer la temperatura del horno (por ej. presione **3, 0, 0**).
- 5 Presione la tecla **COOK TIME**.
- 6 Programe el tiempo de horneado (por. ej. presione **3, 0**). El tiempo de horneado puede programarse por cualquier cantidad de tiempo, entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 7 Presione la tecla **START TIME**.
- 8 Programe el tiempo de inicio (por ej. presione **4, 3, 0**).
- 9 Presione la tecla **START**. A la hora programada, sonará un bip corto y el horno comenzará a hornear.

! NOTA

- Para cancelar la función COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO, presione las teclas **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5 a 6 y presione **START**.

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado y luego se apagará automáticamente. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción:

- **End** y la hora del día aparecerán en la pantalla.
- El tono que indica el final de la cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione la tecla **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF**.
- Cuando se programa la función CALENTAR, la misma se activará luego de haberse completado la cocción por el tiempo programado.

! NOTA

Si el reloj de su horno está configurado como un reloj de 12 horas, puede retardar el tiempo de cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado como un reloj de 24 horas, puede retardar el tiempo de cocción por 24 horas.

! PRECAUCIÓN

- Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de frutas y vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como leche, huevo, pescado, carne o aves deben enfriarse en el refrigerador. Incluso fríos, no deben dejarse en el horno más de 1 hora antes de la cocción, y deben retirarse apenas termina la cocción.
- Comer alimentos echados a perder puede causar intoxicación por comida en mal estado.

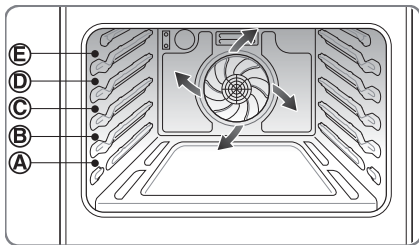
Como usar la convección del horno inferior

El sistema de convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno.

Esto resulta en una mejora en la distribución del calor permitiendo un cocinado parejo y por lo tanto excelentes resultados.

HORNEADO POR CONVECCIÓN

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).



1 Beneficios del modo CONVECCIÓN HORNEADO

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

2 Para accionar el modo CONVECCIÓN HORNEADO (ejemplo a 375°F).

- 1) Presione la tecla **CONV. BAKE**. La pantalla parpadeará **350°F**.
- 2) Introduzca la temperatura del horno (Presione **3, 7, 5**).

! NOTA

Quando 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.

3) Presione el botón **START**. La pantalla mostrara **CONV, BAKE** y la temperatura convertida empezando en 100°F.

Conforme el horno se vaya precalentando, la pantalla mostrara incrementos de temperatura de 5 grados.

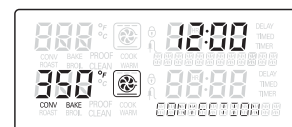
4) Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, un tono sonará y la luz del horno parpadeará continuamente.

La pantalla mostrará la temperatura del horno auto convertida **350°F, CONV, BAKE** y

! NOTA

- Para cancelar el modo CONVECCIÓN HORNEADO, presione la tecla **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.

- Pantalla en el modo CONVECCIÓN HORNEADO (ejemplo).



Horno inferior solamente.



Horno inferior y superior al mismo tiempo.

3 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 brillosos.
- 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.

ASADO POR CONVECCIÓN

El modo de convección asado esta diseñado para otorgar un óptimo desempeño al asar. La función CONVECCIÓN ASADO combina el cocinado con el ventilador de convección para asar carnes. El aire precalentado circula alrededor de las comida desde todos los lados del horno, envolviendo mejor los jugos y sabores. Los alimentos llegan a ser tostados y crujientes en el exterior y jugosos en el interior.


1 Para accionar el horno inferior en modo CONVECCIÓN ASADO (ejemplo a 375°F).

- 1) Presione el botón **CONV. ROAST**. La pantalla desplegará **350°F**.
- 2) Fije la temperatura del horno (presione **3, 7, 5**).

! 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".

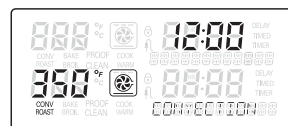
3) Presione la tecla **START**. La pantalla mostrara **CONV. ROAST** y la temperatura convertida empezando en 100°F. Conforme el horno se vaya precalentando, la pantalla mostrara incrementos de temperatura de 5 grados.

4) Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, un tono sonará y la luz de horno parpadeará continuamente. La pantalla mostrará la temperatura del horno auto convertida **350°F, CONV, ROAST** y .

5) Ponga la comida dentro del horno.

! NOTA

- Para cancelar el modo CONVECCIÓN ASADO, presione la tecla **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.
- Pantalla en el modo CONVECCIÓN ASADO (ejemplo).



Horno inferior solamente.



Horno inferior y superior al mismo tiempo.

Características especiales

MENU PARA NIÑOS (Horno superior)

Esta función precalentará el horno superior a la temperatura óptima para cocinar pizza de pan regular, pizza de pan esponjoso, pizza fresca, nuggets de pollo, papas a la francesa o carne para hamburguesa.

Para fijar el horno en MENU PARA NIÑOS:

- 1 Presione el botón **KIDS MEAL** del horno superior. *FROZEN PIZZA, REGULAR* aparecerá en la pantalla.
- 2 Continúe presionando **KIDS MEAL**, para seleccionar *FROZEN PIZZA; RISING; FRESH PIZZA; CHICKEN NUGGETS; FRENCH FRIES* o *HAMBURGER PARTIES*.
- 3 Presione la tecla **START**. *PREHEATING* aparecerá en la pantalla.
- 4 Una vez que el horno se haya precalentado. Coloque los alimentos dentro del éste y fije el tiempo de cocinado de acuerdo a las instrucciones escritas en el empaque.

Visualización en pantalla (ejemplo):



NOTA

- El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción. Coloque la comida en el horno luego de haberlo precalentado.
 - Utilice el estante de compensación para cocinar comida para niños.

TABLA DEL MENU PARA NIÑOS

Comida	Tamaño recomendado	Posición del estante	Tiempo recomendado (minutos)
Pizza congelada con masa normal	12"	B, Desfase	Utilice los tiempos que viene en el empaque.
Pizza congelada con masa elevada	12"	B, Desfase	Utilice los tiempos que viene en el empaque.
Pizza fría	12"	B, Desfase	Utilice los tiempos que viene en el empaque.
Nuggets de pollo	1-4 porciones (3.5oz por porción)	B, Desfase	Utilice los tiempos que viene en el empaque.
Papas fritas	1-4 porciones (3.5oz por porción)	B, Desfase	Utilice los tiempos que viene en el empaque.
Carnes de hamburguesa	4-12 carnes de hamburguesa de 1/2" de grosor	A, Desfase	Utilice los tiempos que viene en el empaque.

Esta tabla es solo para referencia.

CALENTAR (Horno superior e inferior)

Esta función mantendrá la temperatura del horno en 170°F (77°C). La función **CALENTAR** mantendrá la comida cocida caliente para servirla hasta 3 horas luego de que haya finalizado la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin otras operaciones de cocción o puede utilizarse luego de que la cocción haya finalizado utilizando HORNEAR CON TEMPORIZADOR u HORNEAR CON TEMPORIZADOR RETARDADO.

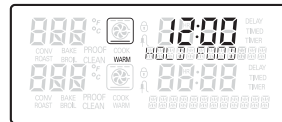
NOTA

- La función **CALENTAR** tiene el propósito de mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar la comida.
- Cuando la temperatura del horno inferior esté por encima de los 475°F (246°C), la función **CALENTAR** del horno superior no podrá utilizarse. *Hot* aparecerá en la pantalla.

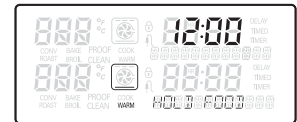
Para programar la función CALENTAR:

- 1 Presione la tecla **WARM** del horno superior y/o inferior.
- 2 Presione la tecla **START**.

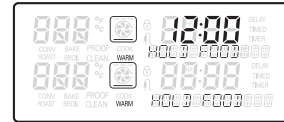
Visualización en pantalla (ejemplo):



Horno superior únicamente



Horno inferior únicamente



Horno superior e inferior al mismo tiempo

Para programar la función CALENTAR luego de la Cocción con temporizador:

- 1 Configure la **COCCIÓN CON TEMPORIZADOR** O **COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO** (consulte "COCCIÓN CON TEMPORIZADOR" o "COCCIÓN CON TEMPORIZADOR RETARDADO" en la sección "Cómo usar").
- 2 Presione la tecla **START**.
- 3 Presione la tecla **WARM**.
El modo Calentar se encenderá automáticamente luego de haberse completado la cocción por temporizador o la cocción con temporizador retardado.

NOTA

- Para cancelar la función **CALENTAR**, presione las teclas **UPPER CLEAR/OFF** O **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.
- Si presiona **UPPER CLEAR/OFF** O **LOWER CLEAR/OFF** antes de que se inicie la función de retardo, todos los ajustes programados de cocción se cancelarán.

LEVAR (Para el horno inferior)

Esta característica mantiene el horno caliente para que los productos con levadura leven antes de hornearlos.

Para programar la función LEVAR:

- 1 Utilice la bandeja B o C para levar.
- 2 Presione la tecla **PROOF**.
- 3 Presione la tecla **START**.

Visualización en pantalla (ejemplo):



Horno inferior únicamente



Horno superior e inferior al mismo tiempo

- 4 Cuando el levado haya finalizado, presione la tecla **LOWER CLEAR/OFF**.

! NOTA

- Para evitar que la temperatura del horno baje y el tiempo de levado sea mayor, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los productos panificados para evitar que leven en exceso.
- No utilice el modo de levado para calentar comida o mantenerla caliente. La temperatura de levado del horno no es suficiente para mantener comidas a temperaturas seguras. Use la función CALENTAR para mantener la comida caliente. El levado no funcionará cuando el horno esté por encima de los 125°F. *Hot* se mostrará en la pantalla.

FAVORITOS (Horno inferior)

Mediante esta función se llegan a grabar y recordar hasta tres diferentes ajustes.

La función de ajuste de FAVORITO puede llegar a usarse con la función TIEMPO DE COCINADO. Esta función no funcionará con alguna otra función incluyendo la función TIEMPO DE INICIO.

- 1 Para fijar la función FAVORITOS

1) Ponga la comida en el horno.

2) Presione el botón **FAVORITE** para seleccionar la categoría de comida.

La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla y COOK parpadeará.

Categoría de selección	Presione Favoritos	Temperatura predeterminada (puede cambiar)	Falla de operación
Pan	Presione FAVORITE una sola vez.	375°F	Horneado
Carne	Presione FAVORITE dos veces.	325°F	Convección asado
Pollo	Presione FAVORITE tres veces.	350°F	Convección asado

3) Presione los botones numéricos para fijar la temperatura del horno deseada. Esta temperatura será grabada y recordada la siguiente vez.

4) Presione el botón **START**. El tono de precalentamiento sonará tres veces cuando el horno haya alcanzado la temperatura programada.

! NOTA

- Solamente la temperatura seleccionada será grabada y no el tiempo de cocinado.
- Si la temperatura del horno es cambiada, está será grabada.
- La temperatura grabada no se borra si ocurre una falla en la corriente eléctrica.

SABBAT (Horno superior e inferior)

El modo SABBAT es típicamente utilizado en las vacaciones o el Sabbat Judío. Cuando el modo SABBAT esté activado, el horno no se apagará hasta que se desactive el modo SABBAT. En el modo SABBAT, todas las teclas de función, excepto por las teclas **UPPER CLEAR/OFF** y **LOWER CLEAR/OFF**, están inactivas. 5b aparecerá en la pantalla del horno.

! NOTA

- Si la luz del horno está ENCENDIDA y el modo SABBAT se encuentra activado, la luz del horno permanecerá ENCENDIDA hasta que el modo SABBAT se APAGUE. Si necesita que la luz del horno esté APAGADA, asegúrese de APAGAR la luz del horno antes de activar el modo SABBAT.
- El modo SABBAT solo puede utilizarse mientras se hornea (modo HORNEAR) ya sea en el horno superior, inferior, o en ambos.
- Puede utilizar la opción COCCIÓN CON TEMPORIZADOR en el otro horno mientras el horno superior o inferior está activado. Consulte "COCCIÓN CON TEMPORIZADOR" en la sección "Cómo usar el horno".

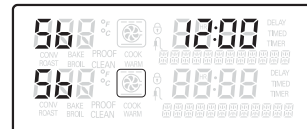
Para configurar el modo SABBAT:

- 1 Presione la tecla **BAKE**.
- 2 Utilizando las teclas numéricas, ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione la tecla **START**.
- 4 Presione y mantenga presionada la tecla **SETTING** durante tres segundos.

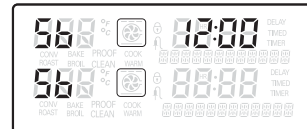
Visualización en pantalla (ejemplo):



Horno superior únicamente



Horno inferior únicamente



Horno superior e inferior al mismo tiempo

! NOTA

- Para cancelar la función HORNEAR, presione las teclas **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.
- Para cancelar el modo SABBAT, presione y mantenga presionada la tecla **SETTING** por 3 segundos.

Para cambiar la temperatura mientras se encuentra en modo SABBAT (sin sonidos ni cambios en pantalla):

- 1 Presione la tecla **BAKE** del horno superior o inferior.
- 2 Usando las teclas numéricas, ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione la tecla **START**.

! NOTA

- Habrá una demora de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio de temperatura.

CUIDADO Y LIMPIEZA

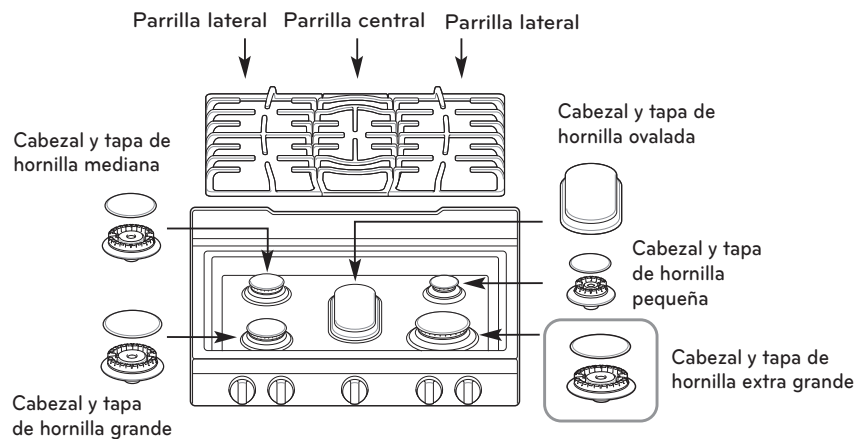
Hornilla a gas de la superficie

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

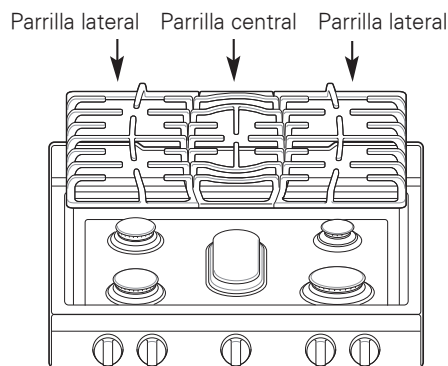
Quite cualquier exceso de agua y luego deje que se sequen bien. Vuelva a colocar los cabezales y tapas de las hornillas sobre los electrodos de la cocina, en las ubicaciones correctas de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal de la hornilla se encuentra ubicado sobre el electrodo.

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

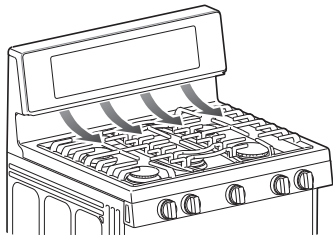
Para consultar dónde comprar lustradores o limpiadores para artefactos de acero inoxidable, o para localizar un distribuidor cerca suyo, sírvase comunicarse a nuestra línea gratuita de atención al cliente: **1-800-243-0000**, o visite nuestro sitio web en: **us.lgservice.com**

! 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

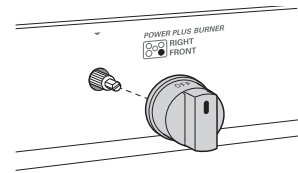
Para evitar que se active el panel de control durante la limpieza, desenchufe el artefacto. Limpie las salpicaduras con un trapo húmedo y limpiador de vidrios. Quite la suciedad más profunda con agua tibia y jabón. No utilice abrasivos de ningún tipo.

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

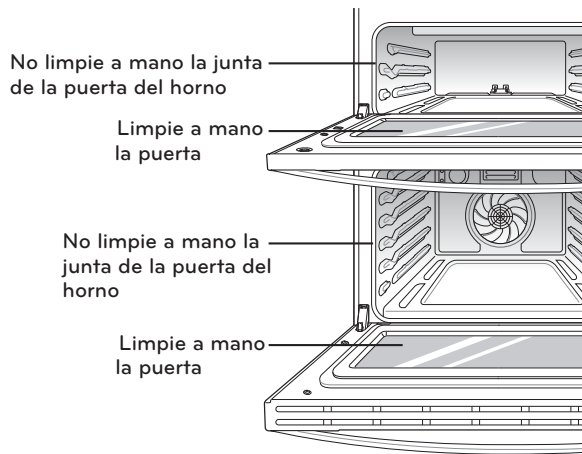
- No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas plásticas o limpiadores para hornos en el panel frontal. Si lo hace, dañará su acabado.
- No intente doblar las perillas tirando de ellas hacia arriba o hacia abajo, o colgando repasadores u otros objetos de ellas. Esto puede 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



No limpie a mano la junta de la puerta del horno

Limpie a mano la puerta

No limpie a mano la junta de la puerta del horno

Limpie a mano la puerta

- 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 entretrejido 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.

Cómo extraer y volver a colocar las puertas

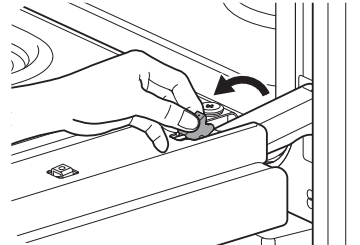
No cierre la puerta del horno hasta que todas los estantes del horno estén en su lugar.

! PRECAUCIÓN

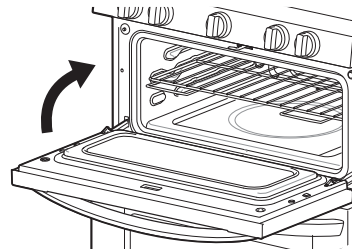
- Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.
- **NO** levante la puerta de la manija.
- **NO** golpee el vidrio con ollas, sartenes u otros objetos.
- Rayar, golpear o presionar el vidrio puede debilitar su estructura, causando un mayor riesgo de rotura en un futuro.

Cómo extraer la puerta del horno superior

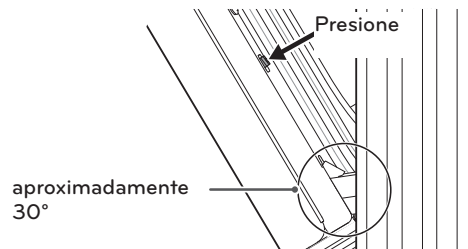
- 1 Abra la puerta por completo. Levante los seguros de la bisagra hacia el marco del horno hasta que hagan tope.



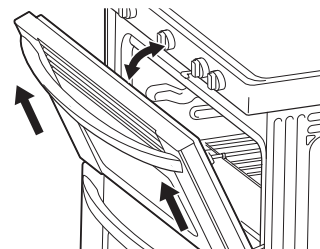
- 2 Cierre la puerta a aproximadamente 30 grados.



- 3 Presione los botones para liberar cada bisagra a ambos lados de la puerta.

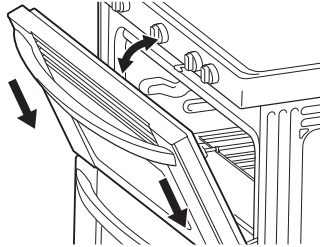


- 4 Levante la puerta hasta que se salga de la bisagra.

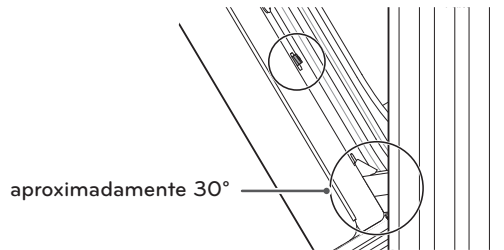


Cómo volver a colocar la puerta del horno superior

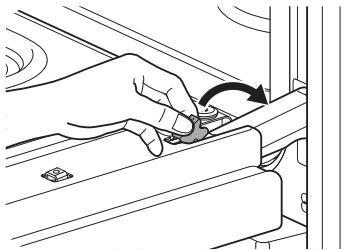
- 1 Asegúrese de que las bisagras estén alineadas a una posición de 30 grados.



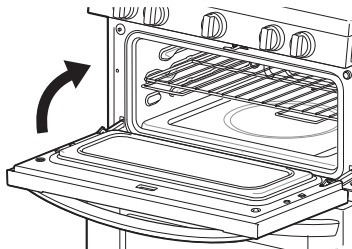
- 2 Deslice la puerta hacia las bisagras hasta que escuche un sonido de encaste y que los botones de liberación se hayan ajustado.



- 3 Abra la puerta por completo. Presione los seguros de la bisagra contra la misma.

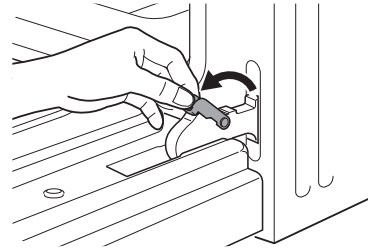


- 4 Cierre la puerta del horno.

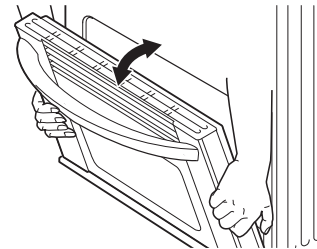


Cómo quitar la puerta del horno inferior

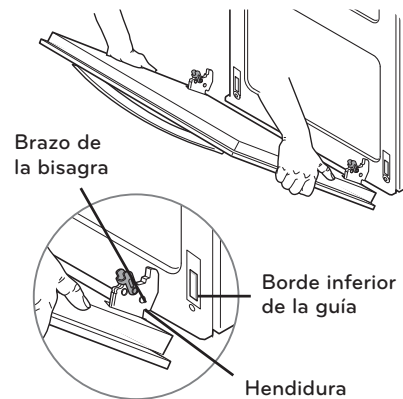
- 1 Abra la puerta por completo. Levante los seguros de la bisagra hacia el marco del horno hasta que hagan tope.



- 2 Cierre la puerta hasta la posición correcta para extraerla (aproximadamente a cinco grados).

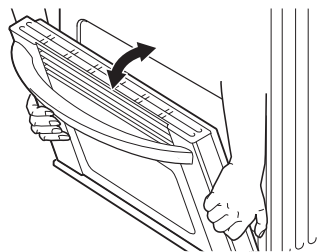


- 3 Levante la puerta y sáquela hasta que el brazo de la bisagra salga de la guía. Coloque la puerta sobre el piso.

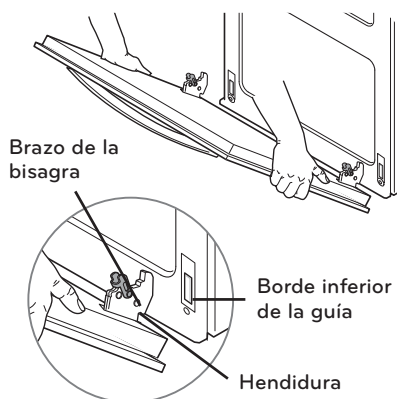


Cómo volver a colocar la puerta del horno inferior

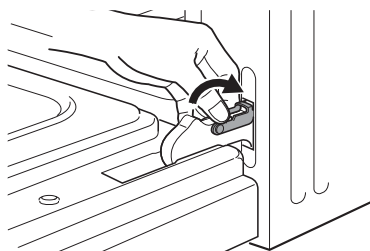
- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior y cierre la puerta hasta la posición correcta para extraerla (aproximadamente a cinco grados).



- 2 Coloque la hendidura del brazo de la bisagra en el borde inferior de la guía de la bisagra



- 3 Abra la puerta por completo. Presione los seguros de la bisagra contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de cerrado. Cierre la puerta del horno.



! NOTA

Si la puerta no se abre por completo, significa que la hendidura no está correctamente colocada en el borde inferior de la guía.

Cómo limpiar el interior del horno

Guía de limpieza

Nivel de suciedad	Configuración de ciclo
Cavidad del horno ligeramente sucia	Auto limpieza de 2 horas (p. 40)
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto limpieza de 3 horas (p. 40)
Cavidad del horno muy sucia	Auto limpieza de 4 horas (p. 40)

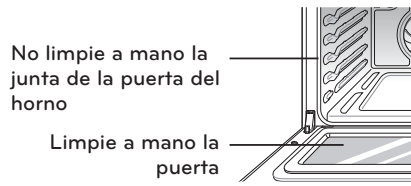
AUTO LIMPIEZA (Horno superior e inferior)

El ciclo de AUTO LIMPIEZA utiliza temperaturas más elevadas que las de cocción para limpiar la cavidad del horno. Es posible que vea algo de humo y sienta olor durante los primeros minutos de la limpieza. Esto es normal y disminuirá a lo largo del proceso. También puede aparecer humo si el horno está muy sucio. Durante la auto-limpieza, el lugar de la cocina debe estar bien ventilado para minimizar los olores de la limpieza. La AUTO LIMPIEZA del horno superior e inferior no puede funcionar de manera simultánea.

! PRECAUCIÓN

- **NO deje a los niños pequeños sin supervisión cerca del aparato.** Durante el ciclo de auto limpieza, la parte exterior del aparato puede estar muy caliente al tacto.
- **Si tiene un pájaro como mascota, muévelo a otro cuarto bien ventilado.** Algunos pájaros son extremadamente sensibles a los vapores que se generan durante el ciclo de auto limpieza de cualquier estufa.
- **NO cubra las paredes del horno, bandejas, parte inferior, ni ninguna otra parte con papel de aluminio ni con ningún otro material.** Hacerlo afectará la distribución del calor, producirá malos resultados al hornear, y causará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá y se pegará a la superficie interior del horno).
- **NO fuerce la apertura del horno.** Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno luego del ciclo de auto limpieza. Párese a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que el aire caliente o el vapor salgan. El horno puede todavía estar muy caliente.
- **Nunca toque el elemento asador.** Este puede causar quemaduras si no se ha enfriado completamente. El asador se limpia por sí solo, el hecho de tocarlo puede causar daños en el este.

Antes de comenzar la AUTO LIMPIEZA



- Quite las bandejas del horno, asadera, rejilla para asar, elementos de cocina, papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina deberá estar bien ventilada para minimizar los olores provenientes de la limpieza.
- Si ejecuta la auto limpieza en uno de los hornos, el otro horno no podrá utilizarse.
- Limpie cualquier derrame excesivo en la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la lámpara de luz del horno se encuentra en su lugar y que la luz esté apagada.
- La luz del horno no puede encenderse durante un ciclo de auto limpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura del horno se haya enfriado a menos de 500°F (260°C) luego de que finalice el ciclo de auto limpieza.
- Podrán aparecer líneas delgadas en la porcelana ya que pasó por un proceso de calentado y enfriado. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

! NOTA

- Limpie el marco del horno y la puerta con agua caliente y jabón. Enjuague bien.
- 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.
- No abra la puerta del horno hasta que el ciclo de auto limpieza haya terminado.
- La puerta del horno puede estar extremadamente caliente. No toque la puerta del horno hasta que se haya enfriado.
- Es posible que vea algo de humo y sienta olor durante los primeros minutos de la limpieza. Esto es normal.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche sonidos de partes de metal que se expanden y contraen. Esto es normal.
- No podrá iniciarse el ciclo de auto limpieza si la función de Bloqueo del horno se encuentra activa.

Para programar la auto limpieza

- 1 Presione la tecla **UPPER SELF CLEAN** o **LOWER SELF CLEAN**.
El horno utiliza por defecto la auto limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para hacer una auto limpieza de cuatro horas y tres veces para una auto limpieza de dos horas.
- 2 Presione la tecla **START**.
Una vez que se haya programado la auto limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y se mostrará **⏸** en la pantalla. No se podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

! PRECAUCIÓN

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando se muestre **⏸**. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que baje la temperatura. Si fuerza la puerta para abrirla, ésta se dañará.

Para programar la Auto limpieza con Inicio retardado

(ejemplo: programar para las 3:00 AM/PM)

- 1 Presione la tecla **UPPER SELF CLEAN** o **LOWER SELF CLEAN**.
El horno utiliza por defecto la auto limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para hacer una auto limpieza de dos horas y tres veces para hacer una auto limpieza de cuatro horas.
- 2 Presione la tecla **START TIME**.
- 3 Utilice el teclado numérico para ingresar la hora del día en la que desea que el horno comience el ciclo de auto limpieza (por ej. **3, 0, 0**).

! NOTA

El tiempo de inicio de la auto limpieza con inicio retardado solo puede programarse 11 horas y 59 minutos por adelantado. Para programarla 12 a 24 horas por adelantado, consulte "Cómo cambiar el modo horario del reloj."

- 4 Presione la tecla **START**.
Una vez que se haya programado la auto limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y se mostrará **⏸** en la pantalla. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

! NOTA

Puede ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto limpieza debido a humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función de Auto limpieza, presione la tecla

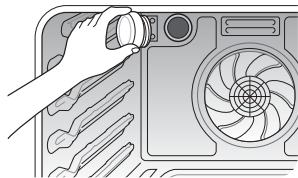
UPPER CLEAR/OFF o **LOWER CLEAR/OFF**.

Luego de la Auto limpieza

- Puede notar algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un trapo húmedo luego de que se enfríe el horno.
- Si el horno no quedó limpio luego de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.
- Si los estantes del horno quedaron en el interior y no se deslizan suavemente luego del ciclo de limpieza, aplique a los estantes y a sus soportes un poco de aceite vegetal para que se deslicen con mayor facilidad.

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, presione la tecla **UPPER LIGHT** o **LOWER LIGHT** para prender o apagar la luz.



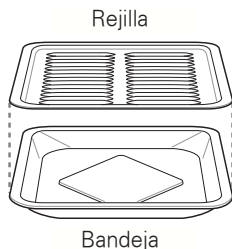
Para reemplazar la luz del horno:

- 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 bombillas estén fríos.
- **DESCONECTE** la energía eléctrica del artefacto en el fusible principal o en el panel de corte de circuitos. Si no lo hace, podría sufrir lesiones personales graves, o aún la muerte o la electrocución.

Cómo limpiar la bandeja y la rejilla para asar (Se vende por separado)



! 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
Las hornillas superiores no encienden o no prenden de manera pareja.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el enchufe eléctrico está correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. Extraiga las hornillas y límpielas. Verifique que no haya comida quemada o grasa en el área de los electrodos. Consulte "Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas" en la sección "Cuidado y limpieza". Asegúrese que las partes de la hornilla están instaladas correctamente. Consulte "Cómo limpiar los cabezales/tapas de las hornillas" en la sección "Cuidado y limpieza".
La llama de la hornilla es muy grande o amarilla.	Si el artefacto está conectado con gas LP, contáctese con el técnico que haya instalado el artefacto o que haya hecho la conversión del tipo de gas.
Las hornillas de la superficie prenden pero el horno no.	Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno, ubicada detrás del artefacto, se encuentre totalmente abierta.
La comida no se hornea o asa adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Configuración incorrecta del control del horno. Consulte "Cómo usar el panel de control" en la sección "Cómo usar". Posición incorrecta de la bandeja. Consulte "Cómo extraer y volver a colocar la bandeja del horno" o "Posición del estante" en la sección "Cómo usar". La batería de cocina utilizada es inapropiada. Consulte "Asar" u "Hornear" en la sección "Cómo usar". El termostato del horno necesita ajustarse. Consulte "Cómo ajustar la temperatura" en la sección "Instrucciones de funcionamiento". El reloj no está configurado correctamente. Consulte "Cómo ajustar el reloj y el temporizador" en la sección "Instrucciones de funcionamiento". Se ha utilizado inapropiadamente papel de aluminio en el horno. Consulte "Cómo usar el horno".
La comida no se asa correctamente en el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Configuración incorrecta de los controles del horno. Consulte "Cómo usar el panel de control" en la sección "Cómo usar". La puerta del horno no está cerrada. Consulte "Cómo usar el horno" en la sección "Cómo usar". Se usó papel de aluminio en la bandeja de asar y la rejilla para asar no queda bien colocada.
La temperatura del horno está demasiado caliente o demasiado fría.	El termostato del horno necesita ajustarse. Consulte "Cómo ajustar la temperatura" en la sección "Instrucciones de funcionamiento".
El reloj y el temporizador no funcionan.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el enchufe eléctrico está correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor del circuito. Configuración inadecuada de los control del horno. Consulte "Cómo ajustar el reloj y el temporizador" en la sección "Instrucciones de Funcionamiento".
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> La bombilla está floja o rota. Ajústela o reemplácela. El enchufe del artefacto no está completamente conectado al tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté correctamente conectado a un tomacorriente con conexión a tierra.
La función de auto limpieza no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura del horno es demasiado elevada para iniciar la función de auto limpieza. Espere a que el artefacto se enfríe hasta la temperatura ambiente y reinicie los controles. Configuración inadecuada de los controles del horno. Consulte "AUTO LIMPIEZA" en la sección "Cuidado y limpieza".

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Sonido de "chisporroteo" o "estallido".	Es el sonido del metal calentándose y enfriándose tanto durante las funciones de cocción como de limpieza. Esto es normal.
Demasiado humo durante el ciclo de auto limpieza.	Demasiada suciedad en el horno. Abra las ventanas para deshacerse del humo del ambiente. Presione la tecla ^{UPPER} CLEAR/OFF o ^{LOWER} CLEAR/OFF. Espere hasta que la luz  se apague antes de intentar abrir la puerta del horno. Limpie la suciedad en exceso y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no abre luego de un ciclo de auto limpieza.	La temperatura del horno es demasiado elevada. Espere hasta una hora a que se enfríe.
La puerta del horno no quedó limpia luego del ciclo de auto limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Configuración incorrecta de los controles del horno. Consulte "AUTO LIMPIEZA" en la sección "Cuidado y Limpieza". El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames grandes antes de iniciar el ciclo de auto limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una auto limpieza más larga o dos ciclos de auto limpieza.
"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" (CIERRE LA PUERTA PARA CONTINUAR ASANDO) o "DOOR OPENED" (PUERTA ABIERTA) aparece en la pantalla.	Cierre la puerta del horno.
El mensaje "DOOR LOCKED" (PUERTA BLOQUEADA) aparece cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior del horno es demasiado elevada. Presione la tecla ^{UPPER} CLEAR/OFF o ^{LOWER} CLEAR/OFF.
El control del horno emite un sonido y muestra un código de error "F".	<ul style="list-style-type: none"> Presione la tecla ^{UPPER}CLEAR/OFF o ^{LOWER}CLEAR/OFF y espere una hora. Controle el cierre de la válvula principal del gas o la válvula de cierre del gas del horno y solicite servicio técnico. Desenchufe el aparato durante cinco minutos y luego vuelva a enchufarlo. Si vuelve a aparecer el código de error de función, solicite servicio técnico.
Las bandejas del horno se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y pásela por los bordes de las bandejas del horno. No use lubricantes en aerosol.
El reloj parpadea.	Se ha producido un corte o aumento en la energía eléctrica. Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando la tecla ^{UPPER} CLEAR/OFF o ^{LOWER} CLEAR/OFF. Reinicie el reloj y cualquier función de cocción.
Emana olor a "quemado" o a "aceite" de la ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo. Para acelerar el proceso, programe un ciclo de auto limpieza de un mínimo de tres horas. Consulte "AUTO LIMPIEZA" en la sección "Cuidado y limpieza".
Hay olor fuerte.	El olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal en los primeros días de uso.
Ruido del ventilador.	El ventilador de convección puede llegar a encenderse y apagarse automáticamente. Esto es normal.
El ventilador de convección no esta funcionando.	El horno no ha alcanzado la temperatura de precalentado. El ventilador comenzará a funcionar automáticamente una vez que el horno alcance la temperatura de precalentado.
La chispa de los quemadores no enciende apropiadamente después de limpiar la superficie de la estufa.	Asegúrese de que las cabezas y tapas de las hornillas estén completamente secas y debidamente colocadas.
Al encender un solo quemador, un sonido de tipo clic se escucha desde todos los quemadores.	Esto es normal. El encendido de chispa electrónica de los quemadores causa un sonido de tipo clic. Todos los encendidos de chispa en la estufa se activaran al encender un solo quemador.
PF(Power Failure) señal / Visualización de la hora parpadea	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", presione la tecla "Clear / Off" en los controles del horno. Si su horno muestra un reloj parpadeando, presione la tecla "Clock" y reinicie el tiempo, o presione cualquier tecla para que deje de parpadear.

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.

ESPAÑOL

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SE PROVEE EL SERVICIO
Un año Desde la fecha de compra original.	Cualquier parte del horno que falle debido a defectos en los materiales o mano de obra. Durante este período de garantía de un año , LG también brindará, sin cargo , 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:

Para probar su cobertura de garantía	Conserve la factura de venta del producto para probar la fecha en que lo compró. Deberá presentar la factura de venta en caso de recibir servicio técnico en garantía.
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.	Comuníquese al 1-800-243-0000 (disponible las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción deseada del menú; o visite nuestro sitio web en: http://us.lgservice.com .



LG Customer Information Center

For inquiries or comments, visit www.lg.com or call;

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