



ENGLISH

ESPAÑOL

# OWNER'S MANUAL

# ELECTRIC

# RANGE

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

LRE3163\*\*



MFL70780401

(REV.00 190121)

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

Copyright © 2019 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

# TABLE OF CONTENTS

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## 10 PRODUCT OVERVIEW

---

- 10 Parts
- 10 Accessories

## 11 INSTALLATION

---

- 11 Installation Overview
- 11 Product Specifications
- 12 Before Installing the Range
- 13 Installing the Range
- 15 Connecting Electricity
- 19 Engaging the Anti-tip Device
- 19 Test Run

## 20 OPERATION

---

- 20 Control Panel Overview
- 21 Changing Oven Settings
  - 21 Clock
    - Setting the Hour Mode
  - 21 Oven Light
  - 21 Minimum & Maximum Default Settings
  - 22 Timer On/Off
  - 22 Settings
    - Setting Convection Auto Conversion
    - Adjusting the Oven Temperature
    - Language
    - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
    - Adjusting the Beeper Volume
    - Selecting Fahrenheit or Celsius
  - 23 Lockout
  - 24 Start Time (Delayed Timed Cook)
  - 24 Cook Time (Timed Cook)

- 25 Using the Cooktop
  - 25 Cooking Areas
  - 25 Hot Surface Indicator
  - 25 Using the Cooktop Elements
  - 26 The Recommended Surface Cooking Setting
  - 27 Using the Proper Cookware
  - 27 Choosing Cookware
  - 27 Home Canning Tips
- 28 Using the Oven
  - 28 Before Using the Oven
  - 28 Oven Vent
  - 28 Using Oven Racks
  - 28 Bake
  - 29 Convection Mode
  - 30 Recommended Baking and Roasting Guide
  - 31 Broil
  - 32 Recommended Broiling Guide
  - 33 Warm
  - 33 Proof

## 34 MAINTENANCE

---

- 34 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
- 35 EasyClean®
- 37 Cleaning the Exterior
- 39 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer
- 40 Door Care Instructions

## 41 TROUBLESHOOTING

---

- 41 FAQs
- 43 Before Calling for Service

## 46 SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION


---


# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS


Read and follow all instructions when using the range to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Download this owner's manual at: <http://www.lg.com>

 This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**. These words mean:

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

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

## ANTI-TIP DEVICE

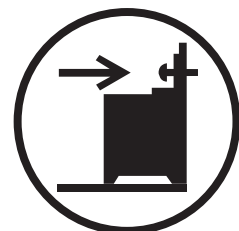
### **WARNING**

**TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, REMOVE THE DRAWER BODY AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD.** Refer to the installation section for instructions.

- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and attached to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.
- If the range is placed on a base, an anti-tip bracket should be installed to prevent the appliance slipping from the base.



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

## SAFETY PRECAUTIONS

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening door.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes. Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

### **WARNING**

If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.

- Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

## FLAMMABLE MATERIALS

### WARNING

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If a cabinet storage is provided directly above cooking surface, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

## ELECTRICAL SAFETY

### CAUTION

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer (its service agent or similarly qualified persons) in order to avoid a hazard.

### WARNING

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## DEEP FAT FRYER

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

### **WARNING**

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

## CHILD SAFETY

- Do not touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven while the oven is in operation. The surface becomes hot and can cause burns and other injury.
- Do not leave small children unattended near the oven.

### **WARNING**

- **Do not leave children alone** or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

### **CAUTION**

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Never let a child hang on the oven door.
- Do not allow children to crawl into the oven.
- Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.
- Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

### **WARNING**

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

### **CAUTION**

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop is broken, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **Choose proper burner size.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select pans that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. Using undersized pans exposes a portion of the heating element to direct contact and may result in clothing burning.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- **Turn cookware handles inward so they don't extend over adjacent surface units.** This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Proper contact of cookware to burner also will improve efficiency. Boilovers cause smoking and greasy spills that may catch on fire.
- **Clean cooktop with caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, it can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not turn surface units on before placing cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Do not use a steel-wool pad or scrub pad or abrasive cleaning pads. They can scratch the surface.

## ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 30 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating  $\frac{1}{2}$  quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

## SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

## SAFETY WHEN CLEANING

- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- Steam cleaner is not to be used.

## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

- To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:
  - Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
  - Poultry: 165 °F (73.9 °C)
  - Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
  - Fish/seafood: 145 °F (62.8 °C)

## Using Oven Racks

- The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.
- When removing racks, pull the rack straight out until it stops, and lift up the front of the rack and pull it out.
- When replacing racks, place the end of the rack on the support, and tilt the front end up and push the rack in.

### CAUTION

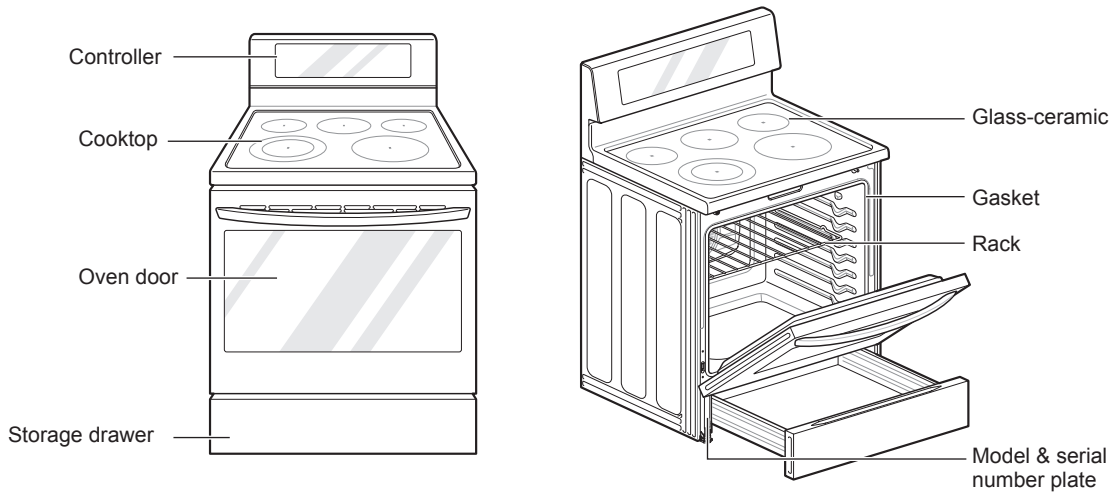
- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

## Installation Guide for Flicker (EN 61000-3-3 & EN 61000-3-11)

- This device is intended for the connection to a power supply system with a maximum permissible system impedance  $Z_{MAX}$  of 0.3117  $\Omega$  at the interface point (power service box) of the user's supply. The user has to ensure that this device is connected only to a power supply system which fulfills the requirement above. If necessary, the user can ask the public power supply company for the system impedance at the interface point.

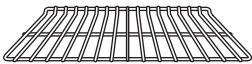
# PRODUCT OVERVIEW

## Parts



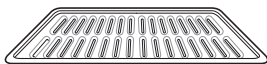
## Accessories

### Included Accessories

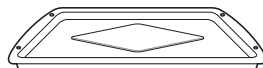


Standard Rack (2ea)

### Optional Accessories



Grid



Broiler pan

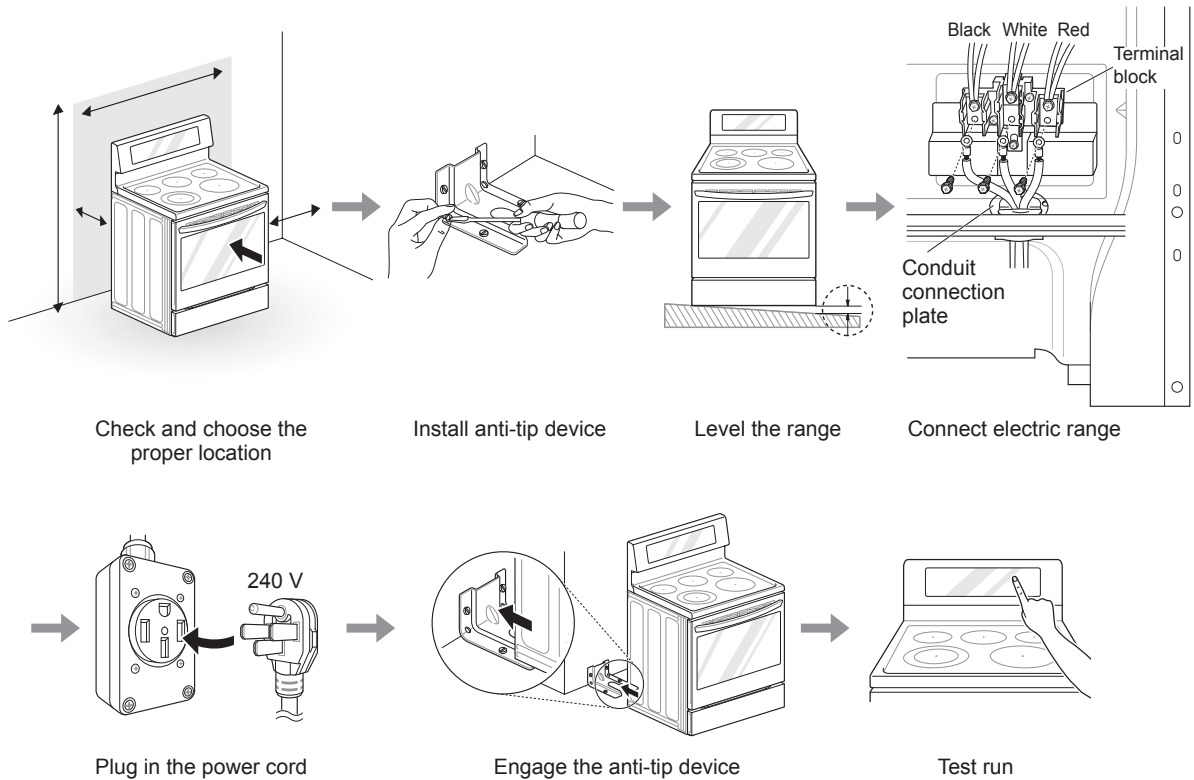
### NOTE

- Contact LG Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

# INSTALLATION

## Installation Overview

Please read the following installation instructions first after purchasing this product or transporting it to another location.



## Product Specifications

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

Oven Range Models	LRE3163
Description	Electric Single Oven Range
Electrical requirements	220~240 V, 50/60 Hz : 13.2 kW
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 47 7/16" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed and excluding door handle) 75.7 cm (W) x 120.4 cm (H) x 67.3 cm (D) (D with door closed and excluding door handle)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Net weight	148 lb (67 kg)
Total capacity	6.3 cu.ft.

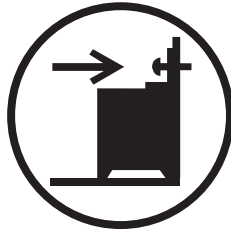
## Before Installing the Range

### WARNING

#### Tip - Over Hazard



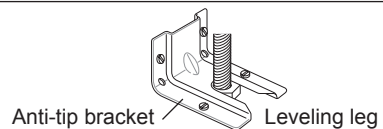
Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

- A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.
- In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



Anti-tip bracket      Leveling leg

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call to receive one at no cost.

### WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.

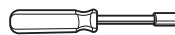
#### Tools Needed



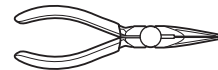
Phillips screwdriver



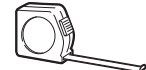
Flat-blade screwdriver



1/4" Nut driver



Pliers



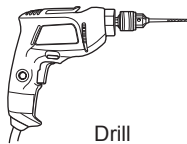
Tape measure



Level



Adjustable wrench



Drill



Safety glasses

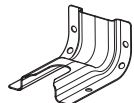


Gloves

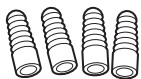
#### Parts Provided



Template (1)



Anti-tip bracket kit (1)



Anchor sleeves (4)

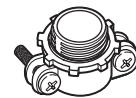


Lag bolts (4)

#### Parts not Provided



4-Wire cord or  
3-Wire cord  
(UL approved 40 or 50 AMP)



Strain relief  
**(For conduit  
Installations only)**

#### NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- If the range is placed on a base, an anti-tip bracket should be installed to prevent the appliance slipping from the base.

## Installing the Range

### Unpacking and Moving the Range

#### **CAUTION**

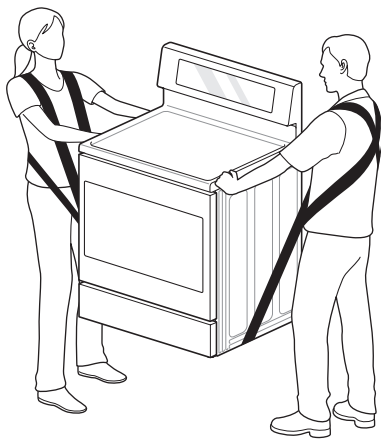
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.

Remove packing material, tape and any temporary labels from your range before using. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.

To remove any remaining tape or glue, rub the area briskly with your thumb. Tape or glue residue can also be easily removed by rubbing a small amount of liquid dish soap over the adhesive with your fingers. Wipe with warm water and dry.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your range.

Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



### Choosing the Proper Location

#### **CAUTION**

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 200 °F (93 °C).**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (0.64 cm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

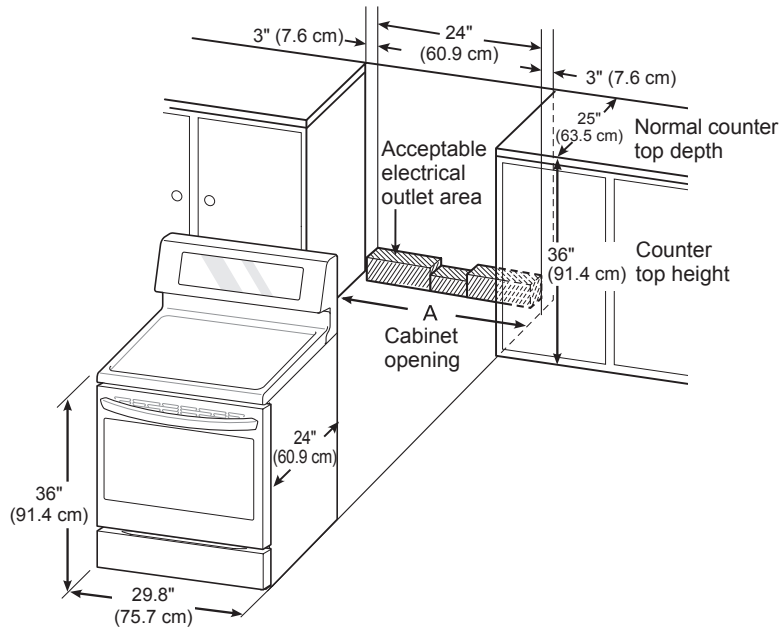
The range should always be plugged into its own individual properly grounded electrical outlet. This prevents overloading house wiring circuits which could cause a fire hazard from overheated wires. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

## 14 INSTALLATION

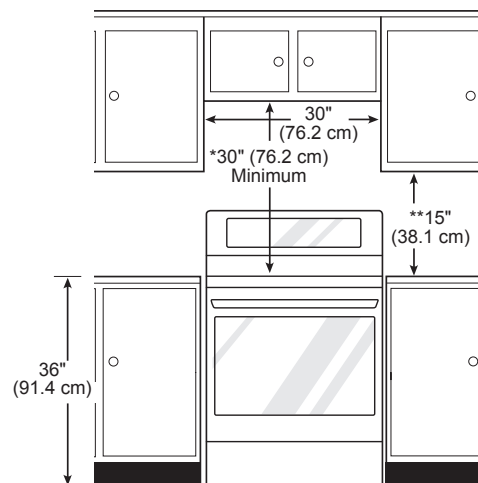
### Dimensions and Clearances

#### NOTE

Save for the use of the local electrical inspector.



A = 30" (76.2 cm) ~ 31" (78.7 cm)



#### Minimum Dimensions

\* 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" (60.9 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (6.4 cm) flame retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.381 mm) stainless steel, 0.024" (0.610 mm) aluminum or 0.020" (0.508 mm) copper.

\*\* 15" (38.1 cm) minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

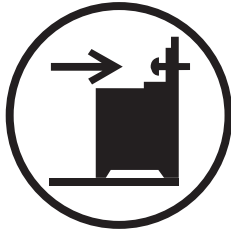
## Installing the Anti-tip Device

### WARNING

#### Tip - Over Hazard



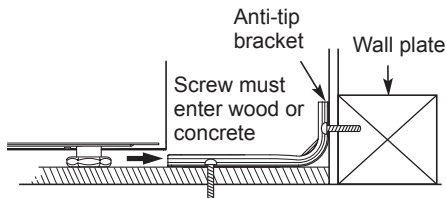
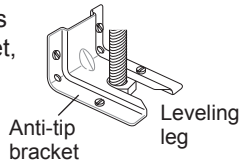
Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

- A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.
- In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed.

To check that leveling leg is inserted into anti-tip bracket, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.

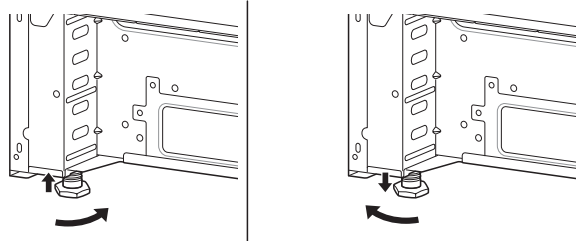


### Locate the anti-tip bracket using the template

An anti-tip bracket is packaged with the template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet (template).

## Leveling the Range

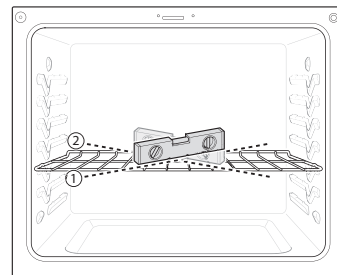
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs with a wrench.



## Connecting Electricity

### Electrical Requirements

This appliance must be installed and grounded on a branch circuit by a qualified technician in accordance with the National Electrical code ANSI/NFPA NO. 70 - latest edition.

All wiring should conform to Local and NEC codes. This range requires a single-phase, 3 wire, A.C 120/208 V or 120/240 V 60 Hz electrical system. Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL - listed range cord with closed-loop terminals, open-end spade lugs with upturned ends or similar termination. Do not install the power cord without a strain relief.

A range cord rated at 40 amps with 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with 1<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" diameter connection openings. This appliance may be connected by means of a conduit or power cord. If a conduit is being used, go to page 18 for **3 wire conduit connections** or **4 wire conduit connections**.



**⚠ WARNING**

- Allow 2 to 3 ft (61.0 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.
- The power supply cord and plug should not be modified. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
- Using an extension cord to connect the power is prohibited. Connect the power cord and plug directly.
- Electrical ground is required on this appliance.
- Make sure that the power cord is not pinched by the range or heavy objects. Failure to do so can result in serious burns or electrical shock.

**Specified power-supply-cord kit rating**

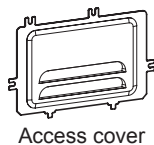
Range rating, watts		Specified rating of power supply-cord kit, amperes	Diameter (inches) of Range connection Opening	
120/240 volts 3-wire	120/208 volts 3-wire		Power cord	Conduit
8,750 - 16,500	7,801 - 12,500	40 or 50A	1 3/8"	1 1/8"
16,501 - 22,500	12,501 - 18,500	50	1 3/4"	1 3/8"

3, 4 - Wire electrical wall Receptacle

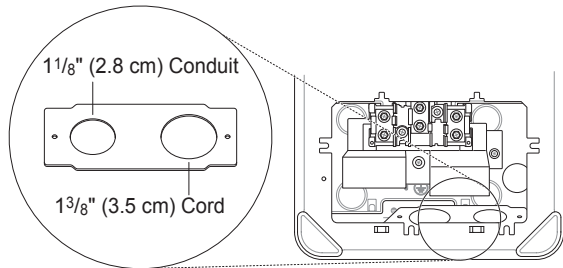
	<b>4 Wire receptacle (14-50R)</b>
	<b>3 Wire receptacle (10-50R)</b>

**Connecting the Power Cord**

The rear access cover must be removed. Loosen the two screws with a screwdriver. The terminal block will then be accessible.

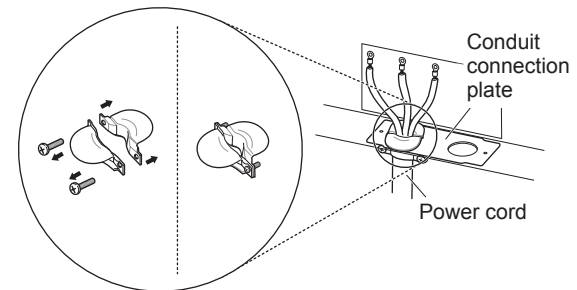


Use the cord/conduit connection plate to install the power cord or conduit. Leave the connection plate as installed for power cord installations. Remove the connection plate for conduit installations and use the smaller 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole instead of the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole.



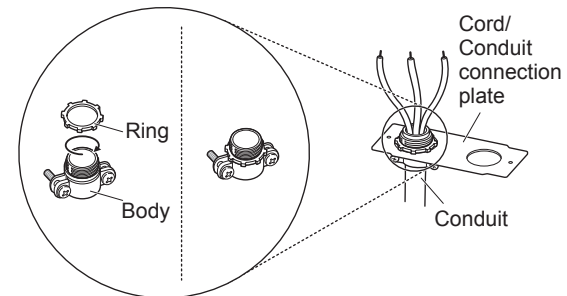
Remove the Conduit connection plate

For power cord installations, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten it.



Assembling power cord strain relief at the 1 3/8" opening

For conduit installations, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



Assembling conduit cord strain relief at the 1 1/8" opening

### 3-Wire Connection : Power Cord

#### **WARNING**

- The middle (neutral or ground) wire, which is white, of a 3-wire power cord or a 3-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The remaining two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

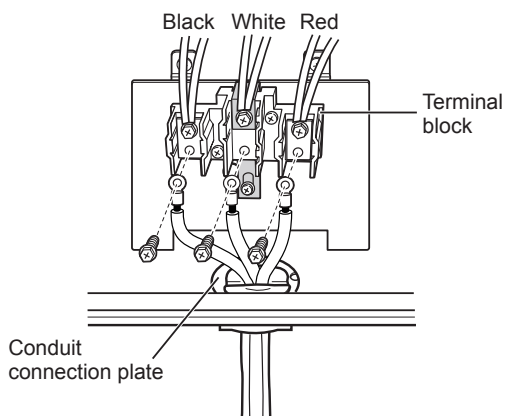
#### Install the power cord as follows:

For power cord installations, hook the strain relief over the power cord hole (1<sup>3</sup>/<sub>8</sub>"") located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten it.

#### Do not install the power cord without a strain relief.

- 1 Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
- 2 Insert the 3 screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the center (neutral) wire, which is white, is connected to the center lower position of the terminal block.
- 3 Tighten the 3 screws securely into the terminal block. Do not remove the ground strap connections.

#### 3-wire connection



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

### 4-Wire Connection : Power Cord

#### **WARNING**

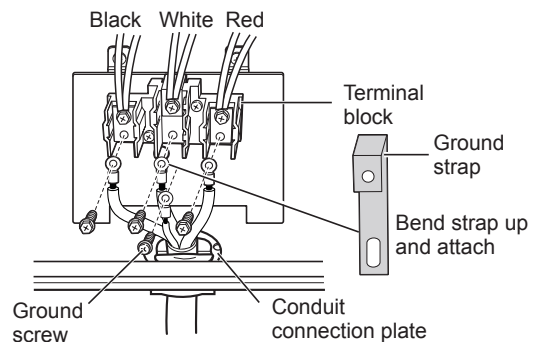
- Only a 4-conductor power-supply cord kit rated 120/240 volts, 50 amperes and marked for use with ranges with closed-loop connectors or opened spade lugs with upturned ends shall be used. The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

#### Install the power cord as follows:

#### Do not install the power cord without a strain relief.

- 1 Remove the lower 3 screws from the terminal block and retain them.
- 2 Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 1.
- 3 Insert the ground screw into the power cord ground wire (green) terminal ring and secure it to the range frame.
- 4 Insert the 3 screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Make sure that the white center (neutral) wire is connected to the center lower position of the terminal block.
- 5 Tighten the 3 screws securely into the terminal block. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.

#### 4-wire connection



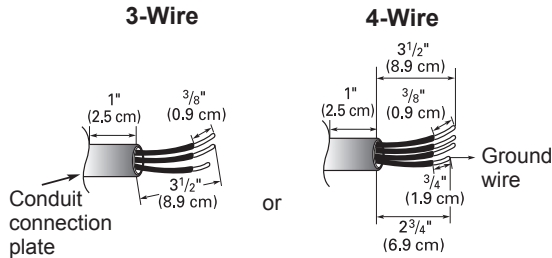
If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

### 3-Wire Connection: Conduit

**Install the conduit as follows:**

Remove the conduit connection plate from the rear of the oven and rotate it. The conduit hole ( $1\frac{1}{8}$ "") must be used.

First, prepare the conduit wires as shown below.



Second, install the conduit strain relief.

For conduit installations, purchase a strain relief and insert it in the  $1\frac{1}{8}$  in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring. Reinstall the bracket.

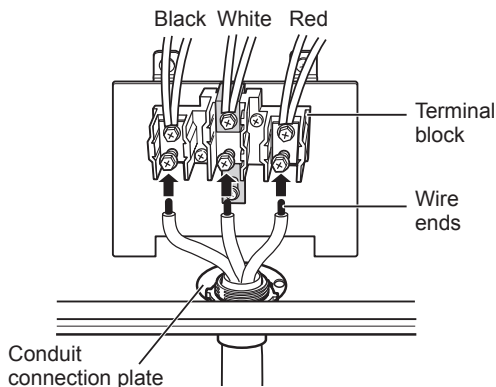
For conduit connections:

If the wire in the conduit is copper it must be 8 or 10 AWG wiring.

If the wire in the conduit is aluminum it must be 6 or 8 AWG wiring.

- 1 Loosen the lower 3 screws from the terminal block.
- 2 Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. Do not remove the ground strap connections.
- 3 Insert the two side bare wire ends into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

**3-wire connection**



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

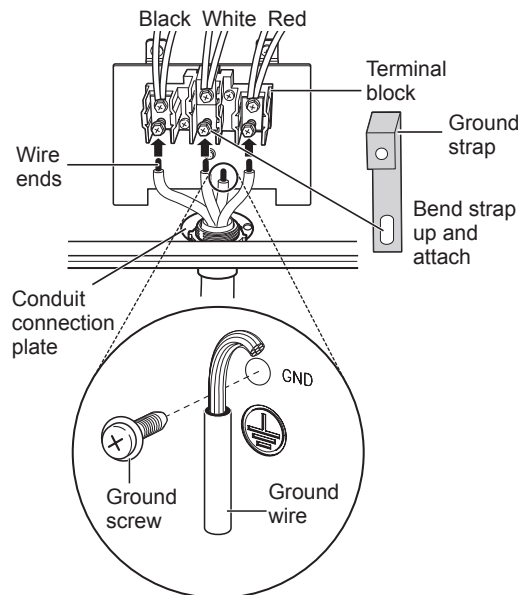
### 4-Wire Connection: Conduit

**WARNING**

- The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

- 1 Follow the instructions for installing the conduit under 3-Wire Connection: Conduit until the strain relief and bracket are installed. Do not install the conduit without a strain relief.
- 2 Loosen the 2 lower left and right screws from the terminal block. Remove the lower 2 center screws. Do not discard any screws.
- 3 Remove the ground screw and bend the end of the ground strap up so the slot is over the hole of the center screw removed in step 1.
- 4 Attach the ground (green) bare wire end to the range frame and secure it in place with the ground screw.
- 5 Insert the bare wire (white/neutral) end through the center terminal block opening. The center screw now attaches the bent up ground strap to the block.
- 6 Insert the two side bare wire ends into the left and the right terminal block openings. Tighten the 3 screws securely into the terminal block. (approximately 35 - 50 IN-LB)

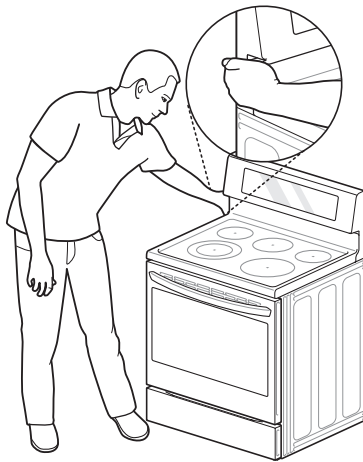
**4-wire connection**



If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

## Engaging the Anti-tip Device

- Move the range close enough to the opening to plug into the receptacle.
- Slide the range into position ensuring that the back leg slides under the anti-tip bracket. The range should sit flush against the back wall when properly installed.
- Carefully attempt to tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket is engaged properly. If properly installed, the anti-tip bracket will prevent the range from being tipped. If the range can be tipped, reinstall the range until the anti-tip bracket is properly installed and the range will not tip forward.
- Turn on electrical power. Check the range for proper operation.



## Test Run

Check if the range is properly installed and run a test cycle.

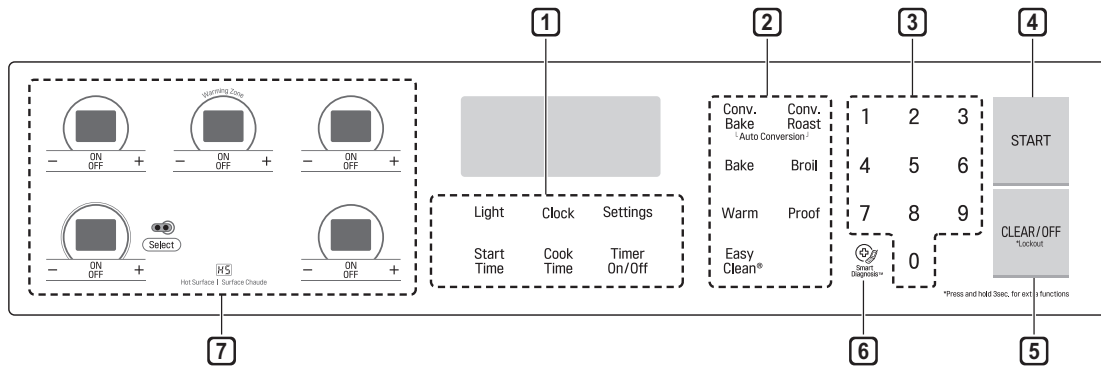
- 1 Press **Clear/Off** to start test.
- 2 Turn on each burner to the **Hi** setting to check that the surface heating elements are working properly. The elements should glow red and radiate heat, and they should cycle on and off periodically even when the setting is in the **Hi** position. This cycling prevents the glass-ceramic from being cracked by thermal shock. **IMPORTANT** : The warming zone does not consume enough power to glow red.
- 3 After checking all the surface heating elements, check the locking system by pressing **Clear/Off** for three seconds. The oven door should lock and the cooktop should not operate while the Lockout function is turned on. Press **Clear/Off** for three seconds to disable Lockout. The Lockout function should disable controls for the oven and cooktop.
- 4 Now check the oven's operation. Press **Bake** and press the number keys to set the oven temperature to 350 °F.
- 5 The oven should finish preheating in 15 minutes, and the convection fan should operate while the oven is preheating.
- 6 After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

### NOTE

Smoke may come out of the range when it is first used.

# OPERATION

## Control Panel Overview



**1** Features

**2** Oven Control

**3** Number Keys

**4** Start Key

**5** Clear Off / Lockout Key

**6** Smart Diagnosis™

**7** Cooktop Control

### Hot Surface Indicator

The HS(hot surface) indicator appears in the display as long as any surface cooking area is too hot to touch. It remains on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F.

### Flashing Time

If your oven displays a flashing clock, press **Clock** and reset the time, or press any key to stop the flashing.

## Changing Oven Settings

### Clock

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

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

#### NOTE

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

### Setting the Hour Mode

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

- 1 Press and hold **Clock** for three seconds.
- 2 Press **1** for 12-hour or press **2** for 24-hour.
- 3 Press **Start** to accept the change.

### Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened. Press **Light / Oven Light** to manually turn the oven light on.

## Minimum & Maximum Default Settings

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

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

Feature		minimum Temperature / Time	maximum Temperature / Time	Default
Clock	12 hour(s)	1:00 hour(s) / minute(s)	12:59 hour(s) / minute(s)	
	24 hour(s)	0:00 hour(s) / minute(s)	23:59 hour(s) / minute(s)	
Timer	12 hour(s)	0:01 second(s)	11:59 hour(s) / minute(s)	
	24 hour(s)	0:01 second(s)	11:59 hour(s) / minute(s)	
Cook Time	12 hour(s)	0:01 minute(s)	11:59 hour(s) / minute(s)	
	24 hour(s)	0:01 minute(s)	11:59 hour(s) / minute(s)	
Conv. Bake		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 hour(s)
Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 hour(s)
Broil		Lo	Hi	Hi / 3 hour(s)
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 hour(s)
Proof				12 hour(s)
Warm				3 hour(s)
EasyClean®				20 minute(s)

\* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

## Timer On/Off

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

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

### Setting the Timer (for example to set 5 minutes)

- 1 Press **Timer On/Off** once.  
0:00 appears and **Timer** flashes in the display.
- 2 Press **5**.  
0:05 appears in the display.
- 3 Press **Timer On/Off** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

#### NOTE

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

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

#### NOTE

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

### Canceling the Timer Before the Set Time Has Run Out

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

## Settings

Press the **Settings** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Settings** key allows you to:

- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- set the language
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

### Setting Convection Auto Conversion

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

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

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 2 Press **1** to enable or press **2** to disable.
- 3 Press **START** to accept the change.

### Adjusting the Oven Temperature

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

#### NOTE

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

- 1 Press **Settings** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 2 Use the number keys to enter the number of degrees you want to adjust the oven temperature.
- 3 Adjust the temperature either up or down by pressing **Settings** repeatedly to toggle between plus (+) or minus (-).
- 4 Press **START**.

**NOTE**

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

**Language**

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

- 1 Press **Settings** repeatedly until **Lng** appears in the display.
- 2 Press **1** for English or Press **2** for Spanish or Press **3** for French.
- 3 Press **START** to accept the change.

**Turning the Preheat Alarm Light On/Off**

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1 Press **Settings** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 2 Press **1** for on or press **2** for off.
- 3 Press **START** to accept the change.

**Adjusting the Beeper Volume**

- 1 Press **Settings** repeatedly until **BEEP** appears in the display.
- 2 Press **1** for NORMAL, or **2** for MUTE.
- 3 Press **START** to accept the change.



**Selecting Fahrenheit or Celsius**

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


- 1 Press **Settings** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **1** for °F (Fahrenheit) or press **2** for °C (Celsius).
- 3 Press **START** to accept the change.

**Lockout**

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

- 1 Press and hold **Clear/Off** for three seconds.
- 2 The lock melody sounds, **OVEN LOCKOUT** appears in the display and the lock  blinks in the display.
- 3 Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 4 To deactivate the Lockout feature, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

**NOTE**

The Lockout feature locks the controls but not the oven door. The lock  indicator does not blink.

## Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time you select. This feature can be used with the **Bake**, **Conv. Bake** and **Conv. Roast** modes.

### Setting a Delayed Timed Cook

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

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time** and set the baking time.
- 4 Press **Start Time**.
- 5 Set the start time: Press **4**, **3** and **0** for 4:30.
- 6 Press **START**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

#### NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, Press **Clear/Off** at any time.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **START**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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 show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

#### 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.

## Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature. This feature can only be used with the **Bake**, **Conv. Bake** and **Conv. Roast** modes.

### Setting the Cook Time Function

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

- 1 Press **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
- 3 Press **Cook Time**. **Timed Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.
- 4 Set the baking time: press **3** and **0** (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **START**.

#### NOTE

To activate the Warm function at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press **Warm**. **Warm** appears in the display. (Refer to the Warm section on page 33)

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 show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is pressed.
- When **Warm** is set, the warming function is activated after the cooking time ends.

### Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: press **1**, **3**, **0**.
- 3 Press **START** to accept the change.

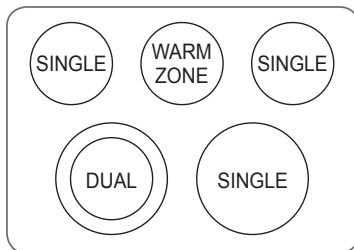
## Using the Cooktop

### Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

**Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.**

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface. **The element cycles on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**



#### NOTE

It is normal to see a very faint red ring around the outer edge of a dual or triple element when using it as a single element at a high heat setting. This is only a reflection from the bright glow of the center element and is not a malfunction.

### Hot Surface Indicator

Once the element is turned off, HS (hot surface indicator) appears in the display as long as the surface cooking area is too hot to touch.

It remains on until the surface has cooled to approximately 150 °F.

#### CAUTION

It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

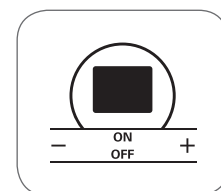
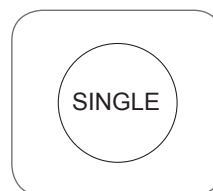
## Using the Cooktop Elements

### CAUTION

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- Do not use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- **Never leave food on the cooktop unattended. Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.**
- The surface element may appear to have cooled after it has been turned off. The element may still be hot and touching the element before it has cooled sufficiently can cause burns.

### Turning on a Single Element

- 1 Press the **ON/OFF** button that controls the desired surface element.
- 2 Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **-** button once to adjust the element temperature to Lo.
- 3 Use the **- / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
- 4 To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.

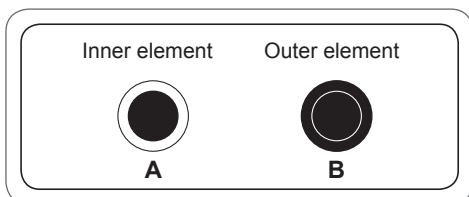


#### NOTE

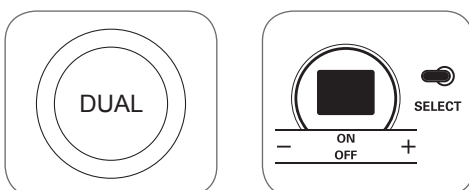
- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **-** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

### Turning on the Dual Element

Adjust the dual element according to the pot/pan size being used.



- 1 Press the **ON/OFF** button that controls the desired surface element.
- 2 Press the **SELECT** button to select either the inner (smaller) or outer (larger) element function. The dual elements default to the inner element function. The light bars above the **SELECT** button indicate whether the element is adjusted for the inner or outer element function. One bar will display for the inner element and two bars will display for outer element.
- 3 Press the **+** button once to adjust the element temperature to Hi, or the **-** button once to adjust the element temperature to Lo.
- 4 Use the **- / +** buttons to adjust the element temperature settings. The element temperature settings are adjustable at all times.
- 5 To turn off the element after cooking, press the **ON/OFF** button once.



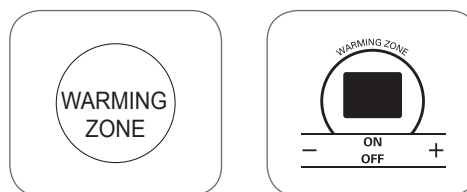
#### NOTE

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **-** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

### Turning on the Warming Zone

Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked. The warming zone is not meant for cooking food. Attempting to cook uncooked or cold food on the warming zone could result in a food-borne illness.

- 1 Press the warming zone **ON/OFF** button. The warming zone indicator light flashes.
- 2 Press the **+** button once to adjust the temperature to Hi, or the **-** button once to adjust the temperature to Lo. Power level sequence is from **- Lo, 2, 3, 4, Hi** or from **+ Hi, 4, 3, 2, Lo**.
- 3 Use the **- / +** buttons to adjust the temperature settings. The temperature settings are adjustable at all times.
- 4 To turn off the warming zone, press the **ON/OFF** button once.



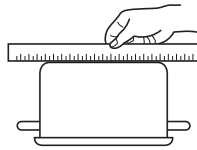
### The Recommended Surface Cooking Setting

Setting	Recommended Use
8.5-Hi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bring liquid to a boil</li> <li>• Start cooking</li> </ul>
5.5-8.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hold a rapid boil, frying, deep fat fry</li> <li>• Quickly brown or sea food</li> </ul>
3.5-5.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintain a slow boil</li> <li>• Fry or saute foods</li> <li>• Cook soups, sauces and gravies</li> </ul>
2.2-3.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stew or steam food</li> <li>• Simmer</li> </ul>
Lo-2.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep food warm</li> <li>• Melt chocolate or butter</li> <li>• Simmer</li> </ul>

## Using the Proper Cookware

The size and type of cookware will influence the settings needed for the best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware.

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by placing a ruler across the bottom of the cookware. The ruler should touch the cookware across the entire bottom, with no gaps.



### Cookware recommendations

- Flat bottom and straight sides
- Heavy-gauge pans
- Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced
- Tight-fitting lids
- Flat bottom woks

### Cookware should not

- have a curved or warped bottom.
- be smaller or larger than the surface burner.
- have a heavy handle that tilts the pan.
- be a wok with a ring stand.
- have loose or broken handles.
- have loose-fitting lids.



### NOTE

- **Do not use pans less than 7 inches in diameter on the front elements.**
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized LG Service Center.

## Choosing Cookware

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on glass-ceramic (see Aluminum above).
- **Stainless steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast iron** - A poor heat conductor but retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

## Home Canning Tips

**Be sure that the canner is centered over the surface element and is flat on the bottom.**

- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and may damage the cooktop.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

## Using the Oven

### Before Using the Oven

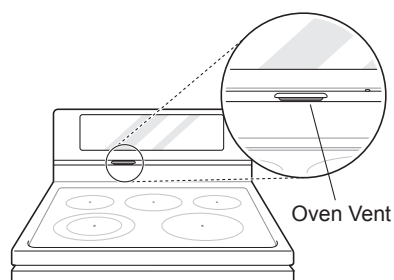
#### NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- The fan turns off if the door is left open during baking. The fan turns back on automatically once the door is closed.

### Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

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



### Using Oven Racks

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

#### Removing Racks

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

#### Replacing Racks

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

#### CAUTION

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

### Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

#### Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Bake**.
- 2 Set the oven temperature: press **3**, **7** and **5**.
- 3 Press **START**. The oven starts to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

- 4 When cooking is complete, press **Clear/Off**.
- 5 Remove food from the oven.

#### NOTE

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

### Baking Tips

- Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Check for food doneness at the minimum recipe time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

#### NOTE

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

## Convection Mode

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

### Setting the Convection Function (example, 375 °F)

- 1 Press **Conv. Bake** or **Conv. Roast**. The display flashes 350 °F.
- 2 Set the oven temperature: press **3**, **7** and **5**.
- 3 Press **START**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the set adjusted temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature, 350 °F and the fan icon.

- 4 When cooking has finished or to cancel, press **Clear/Off**.

#### NOTE

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

### Tips for Convection Baking

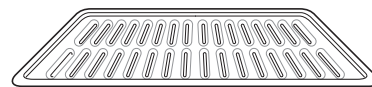
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the oven rack in position 4. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 4(or 5) for two racks.
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

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

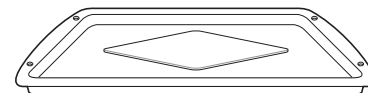
### Tips for Convection Roasting

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

- 1 Place the oven rack on the bottom.
- 2 Place the grid in the broiler pan.
- 3 Place the broiler pan on the oven rack.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)



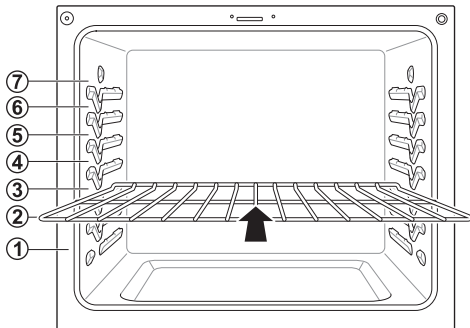
#### CAUTION

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

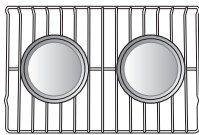
## Recommended Baking and Roasting Guide

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

### Rack and Pan Placement

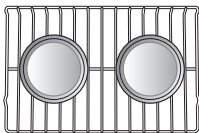


#### Single rack baking

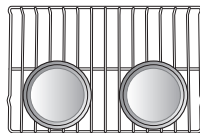


Rack (Position 4)

#### Multiple rack baking



Rack (Position 3)



Rack (Position 5)

### Baking rack guide

	Food	Rack position
<b>Cakes</b>	• Layer cakes	4
	• Bundt cakes	3
	• Angel food cake	3
<b>Cookies</b>	• Sugar cookies	4
	• Chocolate chips	4
	• Brownies	4
<b>Pizza</b>	• Fresh	3
	• Frozen	3
<b>Pastry Crust</b>	• From scratch	4
	• Refrigerator	4
<b>Breads</b>	• Biscuit, canned	5
	• Biscuit, from scratch	5
	• Muffins	5
<b>Desserts</b>	• Fruit crisps and cobblers, from scratch	4
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	4
<b>Custards</b>	• Cheesecake, crème brûlée	2
	<b>Soufflés</b> • Sweet or savory	2
<b>Casserole</b>	• Frozen lasagna	5

### Roasting rack guide

	Food	Rack position	
<b>Beef</b>	Rib	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
	Boneless rib, top sirloin	Rare	2
		Medium	2
		Well done	2
Beef tenderloin	Rare	2	
	Medium	2	
<b>Pork</b>	Rib	2	
	Bone-in, sirloin	2	
	Ham, cooked	2	
<b>Poultry</b>	Whole chicken	2	
	Chicken pieces	2	
	Turkey	2	

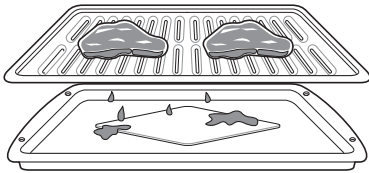
## Broil

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

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

### CAUTION

- Do not 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.



### Setting the Oven to Broil

- 1 Oven door must always be closed during **Broil** mode.
- 2 Press **Broil** or **Speed Broil** once for **Hi** or twice for **Lo**.
- 3 Press **START**. The oven begins to heat.
- 4 Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food if using broil.
- 5 Press **Clear/Off** to cancel at any time or when cooking is complete.

## Smoking

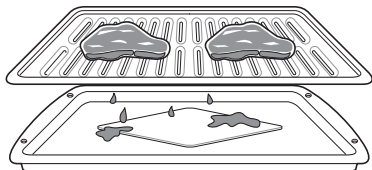
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 The broiler pan should always be thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 Always run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- 4 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 5 Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- 6 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
  - Lowering the broiler to the Lo setting.
  - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
  - Using the Hi broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the Lo broil setting, or switching to the Bake function.
- 7 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 8 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

## Recommended Broiling Guide

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

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



Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
<b>Ground Beef</b>	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	7	4-6	2-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
<b>Beef Steaks</b>					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare	1" thick	7	3-5	2-4	
Medium	1 to 1 1/2 lbs.	7	4-6	2-4	
Well done		7	5-7	3-5	
Rare	1 1/2" thick	5	7-9	4-6	
Medium	2 to 2 1/2 lbs.	5	9-11	6-8	
Well done		5	11-13	8-10	
<b>Toast</b>		7	0.5-1	0.5	
<b>Chicken</b>	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	5 5	8-10 8-10	4-6 5-7	Broil skin-side-down first.
<b>Lobster Tails</b>	2-4 10 to 12 oz. each	5	9-12	Do not turn over	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
<b>Fish Fillets</b>	1/4 to 1/2" thick	6	2-4	2-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
<b>Ham Slices (precooked)</b>	1/2" thick	5	2-4	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
<b>Pork Chops</b>	1 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	6 5	3-6 5-8	4-7 5-8	
<b>Lamb Chops</b>					
Medium	2 (1" thick) about	6	3-5	2-5	
Well done	10 to 12 oz.	6	5-7	4-7	
Medium	2 (1 1/2" thick)	6	7-9	7-9	
Well done	about 1 lb.	6	9-11	7-9	
<b>Salmon Steaks</b>	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	5 5	8-10 9-11	3-5 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

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

### NOTE

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

The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
- Poultry: 165 °F (73.9 °C)
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
- Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

## Tips for Broiling

### Beef

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

### Seafood

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

### Vegetables

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

## Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Warm function will keep cooked food warm for serving up to three 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 a Timed Cook or a Delayed Timed Cook.

### Setting the Warm Function

- 1 Press **Warm**.
- 2 Press **Start**.
- 3 Press **Clear/Off** at any time to cancel.

### Setting the Warm Function after a Timed Cook

- 1 Select the cooking function.
- 2 Enter the oven temperature using the number keys.
- 3 Press **Cook Time** and enter the cook time using the number keys.
- 4 Press **Warm**.
- 5 Press **Start**.
- 6 When cooking is finished, press **Clear/Off** to cancel the Warm function.

#### NOTE

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

## Proof

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

### Setting the Proof Function

- 1 Use rack position 2 or 3 for proofing.
- 2 Press **Proof** Button until **PrF** appears in the display.
- 3 Press **Start**.
- 4 Press **Clear/Off** when proofing is finished.

#### NOTE

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

# MAINTENANCE

## Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop

### CAUTION

- Do not use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or pot holder while using a scraper on the hot cooking surface.

Use ceramic cooktop cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Use ceramic cooktop cleaner daily to help keep the cooktop looking new.
- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
- 5 Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

### NOTE

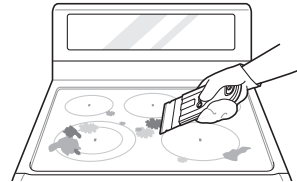
Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

### IMPORTANT

If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate) spills, or plastic or foil melts on the cooktop, remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper (it will not damage the decorated cooking surface) while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. For your safety, please use an oven mitt or pot holder while scraping the hot cooking surface.

## Burned-On Residue

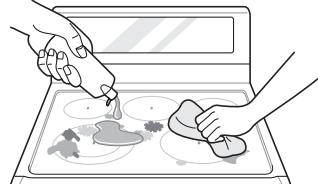
- 1 While the cooktop is still hot, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. (Similar to scraping paint off of a windowpane, it will not damage the decorated cooking surface.) Hold the scraper at an approximate 30° angle to the cooktop.



### NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- To prevent burns, wear an oven mitt or pot holder while using the metal scraper.

- 2 When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel.

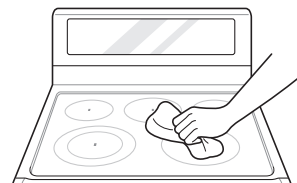


### NOTE

#### Approved cleaners

- Weiman Cooktop Cleaning Cream ([www.weiman.com](http://www.weiman.com))
- Cerama Bryte ([www.ceramabryte.com](http://www.ceramabryte.com))
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray ([www.easyoff.us](http://www.easyoff.us))

- 3 Rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.

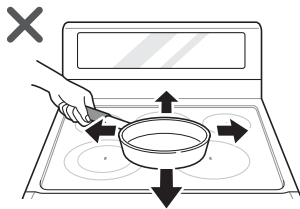


## Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

### **CAUTION**

Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt build-up on the bottom.

## EasyClean®

LG's EasyClean® enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The EasyClean® feature takes advantage of LG's new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes or 20 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

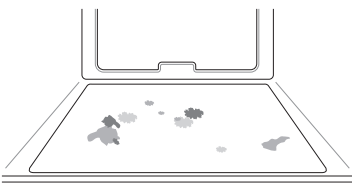
### Benefits of EasyClean®

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- EasyClean® only uses water; no chemical cleaners

### NOTE

The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built-up soils. If the range does not include a self-clean option, clean the oven regularly using the EasyClean® feature to prevent heavy, burnt-on soil from building up in the oven.

## When to Use EasyClean®

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

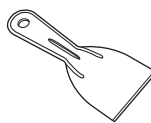
Clean the oven frequently using EasyClean® to avoid the build up of tough, burnt-on soil.

## Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the EasyClean® cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **Hot** will appear in the display, and the EasyClean® cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- Scraper can be used to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad or scrubbing sponges may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the EasyClean® cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the EasyClean® cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean® cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.

## EasyClean® Instruction Guide

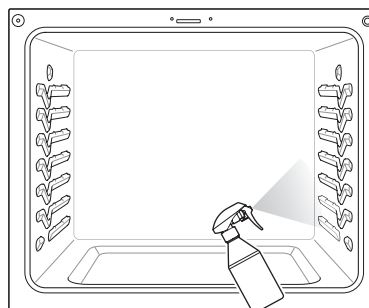
- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.
- 2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

- 3 Fill a spray bottle with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- 4 Use at least 1/5 of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



- 5 Spray or pour the remaining water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

### NOTE

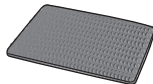
If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

- 6 Close the oven door.  
Press **EasyClean®**.  
Press **Start**.

**CAUTION**

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

- 7 A tone will sound at the end of the 20 minute cycle. Press **Clear/Off** to clear the display and end the tone.
- 8 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.
- 9 Clean the oven cavity immediately after the EasyClean® cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.)



**NOTE**

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

- 10 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
- 11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas.

**NOTE**

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the EasyClean® cycle.

## Cleaning the Exterior

### Painted and Decorative Trim

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

### Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

**NOTE**

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

**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.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number or visit our website at: [www.lg.com](http://www.lg.com)

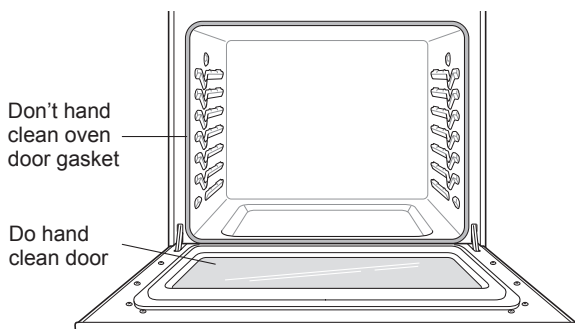
## Oven Door

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

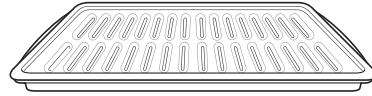


### CAUTION

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



## Broiler Pan and Grid



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

## Oven Racks

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

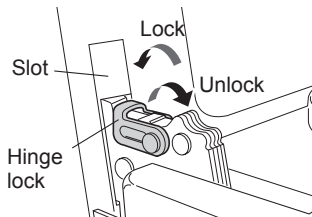
## Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

### CAUTION

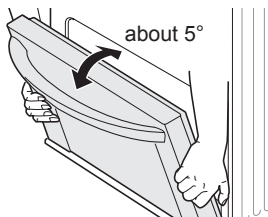
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

### Removing the Door

- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



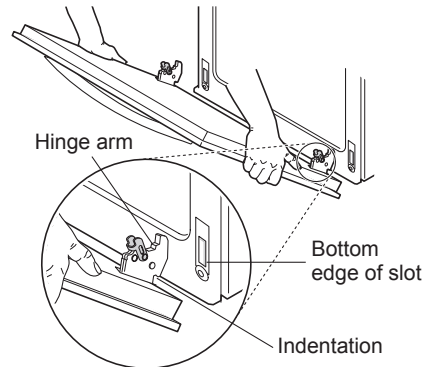
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



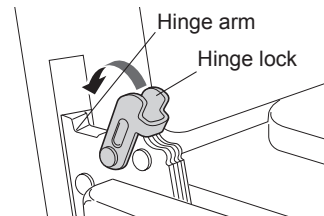
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

### Replacing the Door

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arms into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge arms must be fully seated into the bottom edge of the slots.



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
- 4 Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

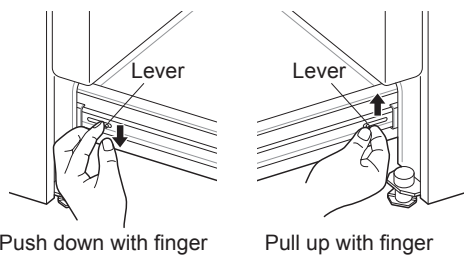
## Removing the Drawer

### CAUTION

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

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

- 1 Fully open the drawer.
- 2 Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



- 3 Hold lever and pull the drawer away from the range.

## Replacing the Drawer

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

## Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.

### CAUTION

- Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

# TROUBLESHOOTING

## FAQs

### What types of cookware are recommended for use with the cooktop?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks.

### Why does “HS” appear on the cooktop display?

HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C).

### Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven, it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

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

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

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

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

### Why is the time flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any button and reset the clock if needed.

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

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

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

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

### Can I use aluminum foil on the racks?

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



### CAUTION

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


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

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

### What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, clean the stain off with a scraper while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when scraping to prevent burns. Refer to the MAINTENANCE section of this owner's manual for further instruction.

**Why aren't the function buttons working?**

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold **Clear/Off** for three seconds. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

**My range is still dirty after running the EasyClean® cycle. What else should I do?**

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

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

The EasyClean® feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean® process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use a scraper to remove stubborn soil.

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

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the 1/5 of spray recommended.

**Will EasyClean® get all of the soils and stains out completely?**

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. The EasyClean® feature may not be effective in removing heavy, built up soil. It may help to use EasyClean® more often to avoid heavy soil build up.

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

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand cleaning is recommended. If using a metal scraper, be careful not to damage the oven surface. Fully saturating soils with water is also recommended.

**Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during EasyClean®?**

Yes. The convection fan, broiler burner or heater element may get a little wet during cleaning.

**Do I need to use the full contents of the spray bottle for EasyClean®?**

Yes. It is highly recommended that  $\frac{4}{5}$  of water be sprayed or poured on the bottom and an additional  $\frac{1}{5}$  of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

**I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during EasyClean®. Is this normal?**

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

**How often should I use EasyClean®?**

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

**What is required for EasyClean®?**

A spray bottle filled with water, a scraper, a nonscratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel and a scraper, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

## Before Calling for Service

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

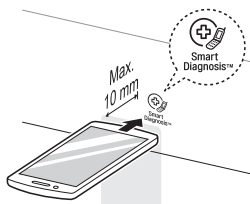
Symptoms	Possible Causes / Solutions						
<b>Range is not level.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.</li> <li>• Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range.</li> <li>• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</li> <li>• Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</li> </ul>						
<b>Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.</li> <li>• Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</li> <li>• Anti-tip device engaged.</li> </ul>						
<b>Oven control beeps and displays any F code error.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electronic control has detected a fault condition. Press <b>Clear/Off</b> to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press <b>Clear/Off</b> and contact a Service agent.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="936 842 1349 978"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Key short error</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Oven not heating</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Key short error	F-9	Oven not heating
CODE	CAUSE						
F-3	Key short error						
F-9	Oven not heating						
<b>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper cookware being used. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.</li> </ul> </li> <li>• In some areas, the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cover pan with a lid until desired heat is obtained.</li> </ul> </li> </ul>						
<b>Surface units do not work properly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> </li> <li>• Cooktop controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</li> </ul> </li> </ul>						
<b>Surface unit stops glowing when changed to a lower setting</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. The unit is still on and hot.</li> </ul>						
<b>Areas of discoloration on the cooktop</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food spillovers not cleaned before next use. <ul style="list-style-type: none"> <li>- See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop section.</li> </ul> </li> <li>• Hot surface on a model with a light-colored cooktop. <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</li> </ul> </li> </ul>						
<b>Frequent cycling on and off of surface units</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. <ul style="list-style-type: none"> <li>- The element will cycle on and off to maintain the heat setting.</li> </ul> </li> </ul>						

Symptoms	Possible Causes / Solutions
<b>Oven will not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul> </li> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> </li> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Oven too hot.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allow the oven to cool to below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Steam is exhausted through the oven vent.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.</li> </ul>
<b>Appliance does not operate.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.</li> <li>• Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance.</li> <li>• Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</li> </ul>
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls.</li> <li>• Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.</li> <li>• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.</li> <li>• Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.</li> <li>• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Old grease or food spatters cause excessive smoking.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Food does not bake or roast properly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Rack position is incorrect or the rack is not level.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Incorrect cookware or cookware of improper size being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Oven sensor needs to be adjusted.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See Oven Temperature Adjustment in the Features section.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Food does not broil properly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure you press <b>Broil</b>.</li> </ul> </li> <li>• Improper rack position being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Broiling Guide.</li> </ul> </li> <li>• Cookware not suited for broiling.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use broiling pan and grid.</li> </ul> </li> </ul>

Symptoms	Possible Causes / Solutions
<b>Food does not broil properly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• In some areas the power voltage may be low.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the broil element for 5-7 minutes.</li> <li>- See the Broiling Guide.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Oven temperature too hot or too cold</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven sensor needs to be adjusted.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See Oven Temperature Adjustment in the Features section.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Scratches or abrasions on cooktop surface</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before using. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.</li> <li>• Cleaning materials not recommended for glass-ceramic cooktop have been used. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.</li> <li>• Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.</li> </ul>
<b>Metal marks</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a glass-ceramic cooktop cleaning creme to remove the marks. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.</li> </ul>
<b>Brown streaks or specks</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boilovers are cooked onto surface. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.</li> </ul>
<b>Areas of discoloration on cooktop</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineral deposits from water and food. Remove using a glass-ceramic cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.</li> </ul>
<b>“Crackling” or “popping” sound</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the sound of the metal heating and cooling during the cooking.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Fan noise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A convection fan may automatically turn on and off.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Convection Fan stops</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convection fan stops during a convection bake cycle.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Displayed Time is flashing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press the <b>Clock</b> key and reset the time, or press any key to stop the flashing.</li> </ul>
<b>Burning or oily odor emitting from the vent</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal in a new oven and will disappear in time.</li> </ul>
<b>Oven racks are difficult to slide</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.</li> </ul>
<b>Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal when cooking foods high in moisture.</li> <li>• Excessive moisture was used when cleaning the window.</li> </ul>

## SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

Should you experience any problems with the appliance, it has the capability of transmitting data via your telephone to the LG Customer Information Center. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the LG SmartThinQ application.



### Smart Diagnosis™ through the Customer Information Center

- For appliances with the  or  logo

This method allows you to speak directly to our trained specialists. The specialist records the data transmitted from the appliance and uses it to analyze the issue, providing a fast and effective diagnosis.

- 1 Call the LG call center.
- 2 When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not pressing) the machine.

#### NOTE

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

- 3 Press and hold the **Start** button for three seconds.
- 4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds and the display will count down the time.
- 5 Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

#### NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

### LG SmartThinQ Smart Diagnosis™

- For appliances with the  or  logo

Use the Smart Diagnosis feature in the LG SmartThinQ application for help diagnosing issues with the appliance without the assistance of the LG Customer Information Center.

Follow the instructions in the LG SmartThinQ application to perform a Smart Diagnosis using your smartphone.

- 1 Download the LG SmartThinQ application on your smart phone by searching for **LG SmartThinQ** at Play Store.
- 2 Open the LG SmartThinQ application on your smart phone.
- 3 Follow directions of the application. The application will show how to use Audible Diagnosis.
- 4 Press [ ? ] in the LG SmartThinQ application for a more detailed guide on how to use the Smart Diagnosis function.

#### NOTE

- Smart Diagnosis™ cannot be activated unless the appliance can be turned on using the **Power** button. If the appliance cannot be turned on, troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.
- Call quality differences by region may affect the function.
- Use the home telephone for better communication performance, resulting in better service.
- Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.



ESPAÑOL

MANUAL DEL USUARIO

# ESTUFA ELÉCTRICA

Lea atentamente este manual del usuario antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento y téngalo a mano en todo momento para su referencia.

LRE3163\*\*



MFL70780401

(REV.00 190121)

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

Copyright © 2019 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

# ÍNDICE

## 3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## 10 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

---

- 10 Piezas
- 10 Accesorios

## 11 INSTALACIÓN

---

- 11 Descripción general de la instalación
- 11 Especificaciones del producto
- 12 Antes de instalar la estufa
- 13 Instalación de la estufa
- 15 Conexión de la electricidad
- 19 Colocación del dispositivo antivuelco
- 19 Prueba de funcionamiento

## 20 FUNCIONAMIENTO

---

- 20 Descripción general del panel de control
- 21 Cambio de las configuraciones del horno
  - 21 Clock (Reloj)
    - Configuración del modo de hora
  - 21 Oven Light (Luz del horno)
  - 21 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
  - 22 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
  - 22 Settings (Ajustes)
    - Configuración del modo de conversión automática a convección
    - Ajuste de temperatura del horno
    - Idioma
    - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento
    - Ajuste del volumen del indicador sonoro
    - Selección de grados Fahrenheit o Celsius
  - 23 Lockout (Bloqueo)
  - 23 Start Time [Delayed Timed Cook](Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
  - 24 Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])

- 25 Uso de la placa de cocción
  - 25 Áreas de cocción
  - 25 Indicador de superficie caliente
  - 25 Uso de las hornallas de la placa de cocción
  - 26 Configuración recomendada de cocción en superficie
  - 27 Uso de batería de cocina adecuada
  - 27 Elección de la batería de cocina
  - 27 Sugerencias para preparar conservas caseras
- 28 Uso del horno
  - 28 Antes de usar el horno
  - 28 Ventilación del horno
  - 28 Uso de los estantes del horno
  - 28 Bake (Hornear)
  - 29 Modo de convección
  - 30 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
  - 31 Broil (Asar)
  - 32 Guía de recomendaciones para asar
  - 33 Warm (Calentar)
  - 33 Proof (Leudar)

## 34 MANTENIMIENTO

---

- 34 Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica
- 35 EasyClean®
- 37 Limpieza del exterior
- 39 Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón
- 40 Instrucciones para el cuidado de la puerta

## 41 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

- 41 PREGUNTAS FRECUENTES
- 43 Antes de llamar al servicio técnico

## 46 FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)

---

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la estufa para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que podrían ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Este aparato no está hecho para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien que no posean la experiencia y conocimientos necesarios, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable por su seguridad.

Descargue este manual del propietario en: <http://www.lg.com>



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte.

El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:



**ADVERTENCIA** - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones graves o la muerte.



**PRECAUCIÓN** - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

## DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO



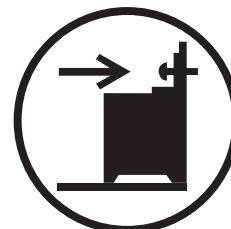
### ADVERTENCIA

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA VERIFICAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, RETIRE EL CUERPO DEL CAJÓN Y VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA ESTUFA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.

- Es posible que un niño o un adulto inclinen la estufa y el vuelco consecuente les produzca la muerte.
- Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado correctamente y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la estufa.
- No ponga en funcionamiento la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y enganchado.
- Nunca retire las patas del horno. La estufa no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.
- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La estufa podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la estufa misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La estufa podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la estufa hacia adelante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.



Precaución, posibilidad de inclinación



Control antivuelco

## 4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.
- En caso de que la estufa se coloque en una base, se deberá instalar un soporte antivuelco para evitar que el aparato resbale.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.** El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos. Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas en el manual. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, puesto que pueden rayar la superficie y, por consiguiente, romper el cristal.



### ADVERTENCIA

Si el vidrio de la puerta, la vitrocerámica de la placa de cocción, la superficie o la resistencia del horno están dañados, deje de usar el horno y solicite servicio técnico.

- No ponga en funcionamiento el horno sin la malla calentadora de carbón.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la estufa e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a una mascota en el horno.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al entrar en contacto con la superficie caliente, se debe evitar el espacio del mueble que esté encima de dicha superficie. En caso de que el mueble vaya a utilizarse, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (aprox. 12,7 cm) más allá de la parte inferior del mueble.
- El aparato se calienta durante su uso. Se debe evitar tocar las resistencias del horno.
- Para evitar un sobrecalentamiento, no instalar el electrodoméstico detrás de una puerta decorativa.

## MATERIALES INFLAMABLES

### ADVERTENCIA

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- No almacene ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de la placa de cocción. Los materiales inflamables incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno y la placa de cocción están en uso.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podría prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si posee gabinetes de almacenamiento directamente sobre la superficie de cocción, guarde en estos los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.
- Peligro de incendio: No deposite objetos en la superficie donde se cocina.

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

### PRECAUCIÓN

Asegúrese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.
- Si el cable se daña, debe ser reemplazado por el fabricante o por sus agentes de servicio autorizados (o bien por parte de una persona calificada) para así evitar peligros.

### ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la luz para evitar la posibilidad de un choque eléctrico.
- Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar la posibilidad de un choque eléctrico.

## FREIDORA

- Tenga extremo cuidado al trasladar o desechar grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para freír de manera efectiva. Llenar el sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

### ADVERTENCIA

Dejar desatendido la cocción de alimentos que contengan grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

## SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón, en el frente del horno, mientras está en funcionamiento. La superficie se calienta y puede causar quemaduras y otras lesiones.
- No deje a los niños sin supervisión cerca del horno.

### ADVERTENCIA

- **No deje solos a los niños** o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en funcionamiento o aún caliente. Nunca debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían sufrir lesiones o quemaduras.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantener alejado de los niños.

### PRECAUCIÓN

No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la estufa o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la estufa para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.

- Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.
- No permita que los niños se metan dentro del horno.
- Deje que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico.
- Debe supervisarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

### ADVERTENCIA

Dejar desatendido la cocción de alimentos que contengan grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

### PRECAUCIÓN

Las cocciones rápidas deben ser supervisadas de forma continua. Un proceso de cocción breve debe ser supervisado continuamente.

- Las hornallas superficiales podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas superficiales podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, **NO TOQUE LAS HORNALLAS SUPERFICIALES NI LAS ÁREAS CERCANAS** ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la placa de cocción y el área sobre la puerta del horno.
- **No cocine sobre una placa de cocción rota.** Si la placa de cocción se rompe, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar a través de la placa rota y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- No utilice la superficie de vidrio de la placa de cocción como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos que puedan derretirse o prenderse fuego sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no esté en uso.
- **Elija el tamaño correcto del quemador.** Para ollas y sartenes más pequeños, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Seleccione los sartenes con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las hornallas. Si utiliza sartenes demasiado pequeños, una parte de la hornalla quedará expuesta al contacto directo y podría quemar la ropa.
- **Batería de cocina vidriada.** Solo determinados tipos de vidrio, cerámica vidriada, cerámica, recipientes de cocción de barro y otros utensilios de cocina vidriados son aptos para uso en las hornallas de la estufa sin quebrarse, debido al cambio abrupto de temperatura.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Utilice siempre batería de cocina.
- Siempre apague las hornallas antes de retirar la batería de cocina.
- **Gire las manijas de los recipientes hacia dentro, para que no se extiendan hacia las hornallas adyacentes.** Esto reduce el riesgo de quemaduras, el riesgo de incendio con materiales inflamables y derrames debido a contacto involuntario con la batería de cocina.
- Limpie de inmediato los derrames en el área de cocción para prevenir una tarea de limpieza más complicada posteriormente.
- Algunos limpiadores pueden generar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Coloque siempre el sartén en el centro de la hornalla sobre la que está cocinando. **Nunca deje las hornallas sin supervisión en configuraciones de altas temperaturas.** El contacto adecuado de la batería de cocina con el quemador también mejorará la eficiencia. Las ebulliciones causan derrames humeantes y grasos que podrían prenderse fuego.
- **Limpie la placa de cocción con precaución.** No utilice esponjas ni paños para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente. Utilice una espátula de metal adecuada para la tarea. Si utiliza una esponja o paño húmedos para limpiar derrames sobre un área de cocción caliente, esto podría causar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden generar vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No encienda las hornallas antes de colocar la batería de cocina.
- No guarde elementos pesados arriba la superficie de la placa de cocción que pudieran caer y dañarla.
- No coloque papel de aluminio ni artículos plásticos, como salero y pimentero, soportes para cucharas o envoltorios plásticos, ni ningún otro material sobre la estufa cuando esté en funcionamiento.
- No utilice esponjas de lana de acero, esponjas para fregar ni esponjas abrasivas de limpieza. Estas pueden rayar la superficie.

## SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 30 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

## SEGURIDAD DURANTE EL USO

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

## SEGURIDAD AL LIMPIAR

- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- **No limpie las juntas de la puerta del horno.** Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Antes de limpiar, debe eliminarse el exceso de derrames.
- No usar limpiadores de vapor.

## MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:
  - Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
  - Aves: 165 °F (73,9 °C)
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
  - Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

## USO DE LAS REJILLAS DEL HORNO

- Las rejillas tienen los bordes hacia arriba para impedir que se saquen de la cavidad del horno.
- Al retirar las rejillas, empujar en posición recta hasta que haga tope, después levantar la parte delantera de la rejilla y volver a empujar.
- Al reemplazar las rejillas, colocar la parte final de la rejilla sobre el soporte e inclinar la parte delantera hacia arriba, después introducirla.

### PRECAUCIÓN

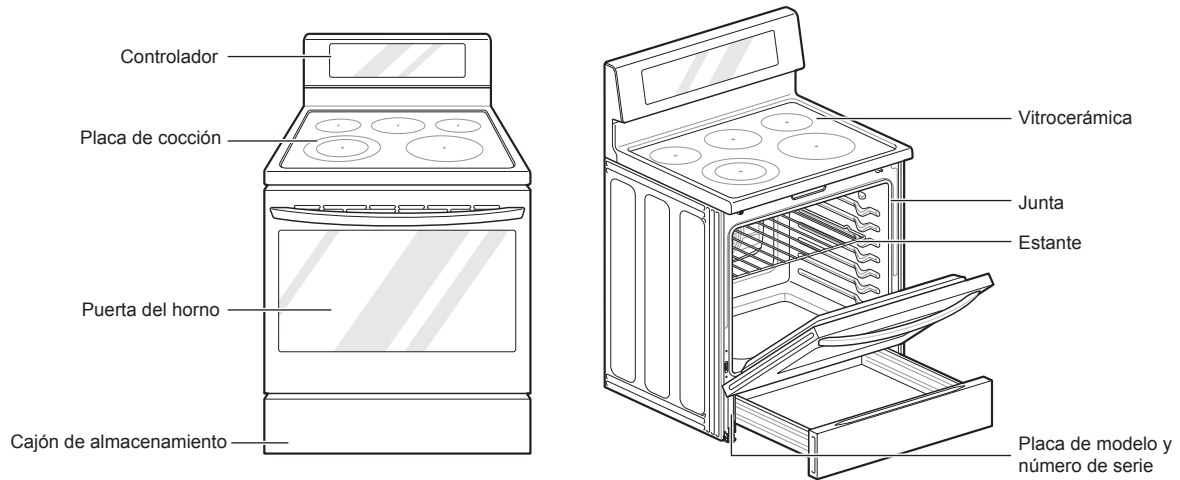
- Reemplazar las rejillas una vez el horno esté apagado para evitar quemaduras.
- No cubrir las rejillas con papel de aluminio, ni con cualquier otro material, ni colocar cualquier cosa en la parte inferior del horno. En caso de hacerlo, resultará en una cocción deficiente, y podrá dañar la parte inferior del horno.
- Colocar las rejillas solo cuando el horno se enfríe.

## Guía de Instalación para Flicker (EN 61000-3-3 & EN 61000-3-11)

- El presente aparato está previsto para la conexión a un suministro eléctrico con una impedancia máxima admisible del sistema ZMAX de 0,3117  $\Omega$  en el punto de conexión (cuadro de alimentación) del suministro del usuario. El usuario debe asegurar que el aparato está conectado únicamente a un suministro eléctrico que cumpla con los requisitos previamente descritos. En caso de ser necesario, el usuario puede ponerse en contacto con la compañía pública del suministro eléctrico y preguntar por la impedancia del punto de conexión.

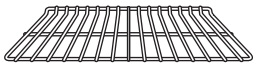
# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

## Piezas



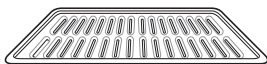
## Accesorios

### Accesorios incluidos



Estante estándar (2 c/u)

### Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera

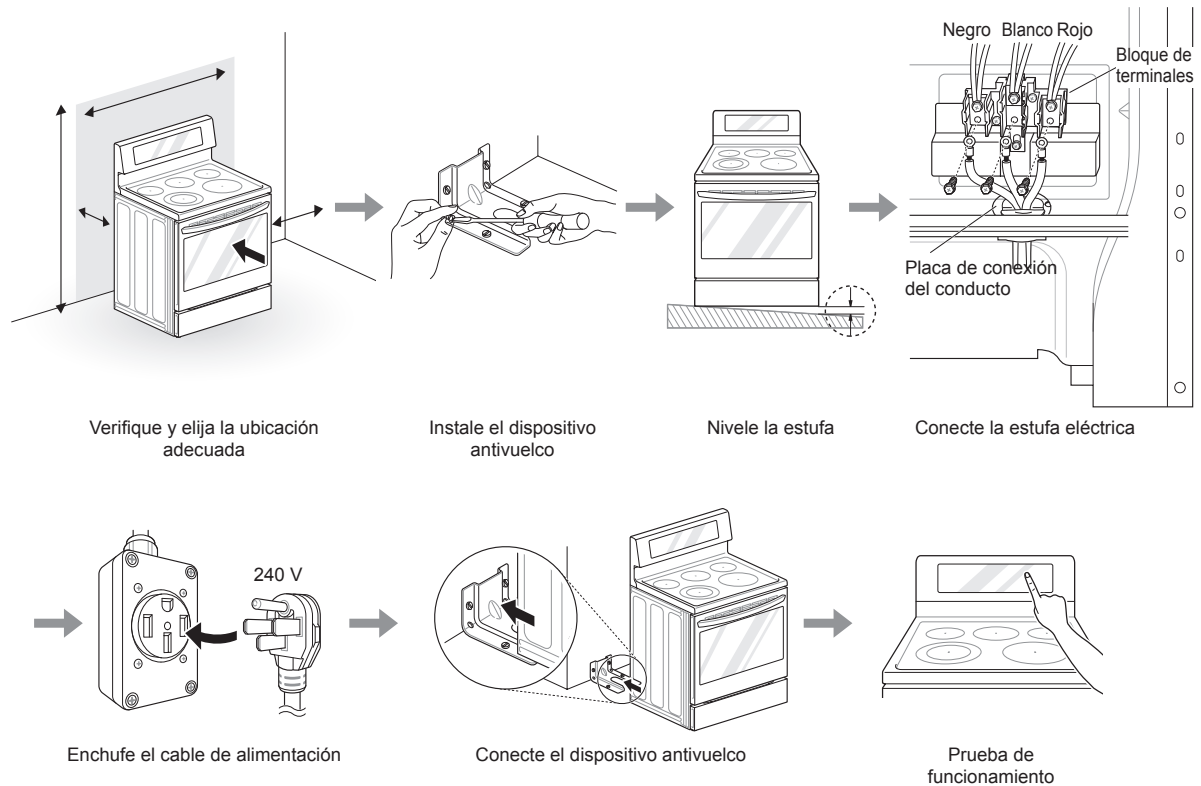
### NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al si falta algún accesorio.
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.
- La placa de inducción no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

# INSTALACIÓN

## Descripción general de la instalación

Lea las siguientes instrucciones de instalación en primer lugar, después de comprar este producto o transportarlo a otra ubicación.



ESPAÑOL

## Especificaciones del producto

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

Modelos de estufas con horno	LRE3163
Descripción	Estufa eléctrica con horno simple
Requisitos eléctricos	220~240 V, 50/60 Hz : 13.2 kW
Dimensiones exteriores	29 7/8" (Ancho) x 47 7/16" (Alto) x 26 1/2" (Profundidad) (P con la puerta cerrada y excluyendo la manija de la puerta) 75,7 cm (Ancho) x 120,4 cm (Alto) x 67,3 cm (P con la puerta cerrada y excluyendo la manija de la puerta)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91,4 cm)
Peso neto	148 lb (67 kg)
Capacidad total	6,3 cu.ft.

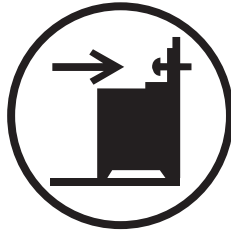
## Antes de instalar la estufa

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Riesgo de vuelco



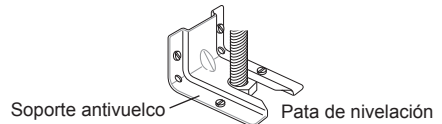
Precaución, posibilidad de inclinación



Control antivuelco

- Es posible que un niño o un adulto inclinen la estufa y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la estufa. No ponga en funcionamiento la estufa sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.
- Para evitar el vuelco del aparato, este dispositivo de estabilización debe ser instalado.

Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la estufa e intente inclinarla, con cuidado.



Soporte antivuelco Pata de nivelación

- Si no recibió un soporte antivuelco con su compra, llame al del Centro de información al cliente para recibir uno sin costo.

### ⚠ ADVERTENCIA

- **Debe seguir con exactitud la información de este manual.** No hacerlo podría causar un incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- **Use guantes durante el procedimiento de instalación.** De no hacerlo, podría sufrir lesiones corporales.

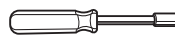
#### Herramientas necesarias



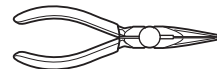
Destornillador phillips



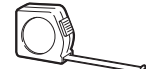
Destornillador plano



Llave para tuercas de 1/4"



Pinzas



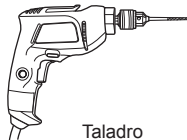
Cinta medidora



Nivel



Llave ajustable



Taladro



Gafas de seguridad

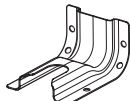


Guantes

#### Piezas incluidas



Plantilla (1)



Juego del soporte antivuelco (1)



Casquillos de anclaje (4)



Pernos de fijación (4)

#### Piezas no incluidas



Cable eléctrico de 4 o 3 hilos  
(40 o 50 A aprobado por UL)



Pasacables  
(Solo para instalaciones de conductos)

#### NOTA

- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas precauciones de seguridad que se deben respetar.
- Asegúrese de que su estufa esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.
- Para evitar un sobrecalentamiento, no instale el electrodoméstico detrás de una puerta decorativa.
- En caso de que la estufa se coloque en una base, se deberá instalar un soporte antivuelco para evitar que el aparato resbale.

## Instalación de la estufa

### Desembalaje y traslado de la estufa

#### PRECAUCIÓN

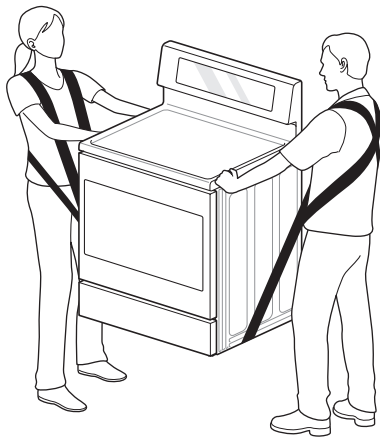
- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la estufa (Peligro de peso excesivo).** De no hacerlo, podría sufrir lesiones en la espalda o de otra clase.
- **No utilice la manija de la puerta para empujar ni para tirar de la estufa durante la instalación o al mover la estufa para tareas de limpieza o reparaciones.** Hacerlo podría causar daños graves a la puerta de la estufa.

Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporal de la estufa, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, la etiqueta de modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte posterior de la estufa.

Para quitar la cinta o el pegamento restantes, frote el área con fuerza utilizando el dedo pulgar. También es sencillo retirar el residuo de cinta o pegamento frotando una pequeña cantidad de detergente para vajilla sobre el adhesivo con los dedos. Enjuague con agua tibia y seque.

No utilice instrumentos filosos, alcohol para frotar, líquidos inflamables ni limpiadores abrasivos para quitar cinta o pegamento. Estos productos pueden dañar la superficie de la estufa.

La estufa es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la estufa sobre este tipo de pisos. Utilice una correa al mover la estufa, para evitar dañar el piso. O deslice la estufa sobre un cartón o madera enchapada para evitar dañar el revestimiento del piso.



### Elección de la ubicación adecuada

#### PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la estufa.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la estufa, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la mesada y los gabinetes de alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la estufa.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la estufa en una área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 200 °F (93 °C), como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (0,64 cm) debajo de la estufa si la instala sobre piso alfombrado.**

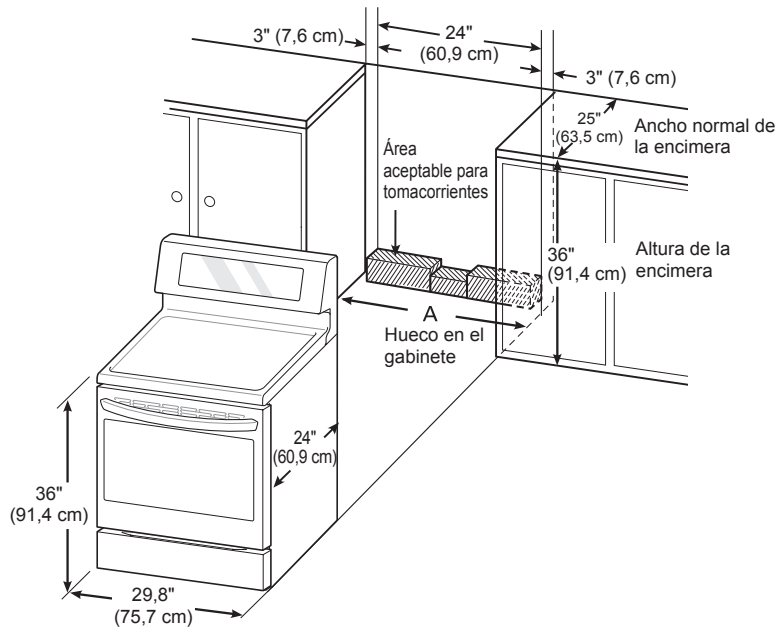
La estufa debe estar siempre enchufada en su propio tomacorriente individual con conexión a tierra. Esto evita sobrecargar los circuitos eléctricos de la casa, lo que podría causar un peligro de incendio, debido a los cables sobrecalentados. Se recomienda la instalación de un circuito exclusivo para este electrodoméstico.

## 14 INSTALACIÓN

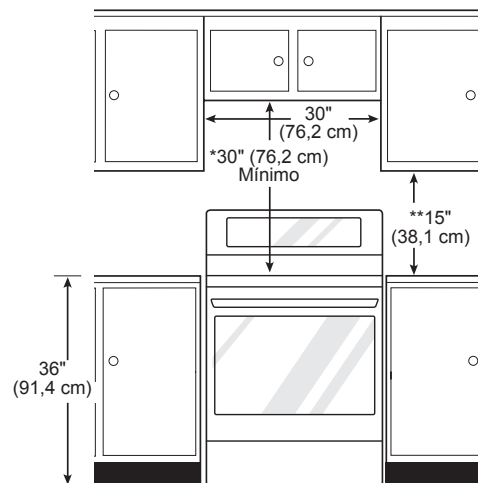
### Dimensiones y espacios libres

#### NOTA

Guarde para el uso del inspector eléctrico local.



A = 30" (76,2 cm) ~ 31" (78,7 cm)



#### Dimensiones mínimas

\* 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o 24" (60,9 cm) de espacio mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por no menos de 1/4" (6,4 cm) de material pirrorresistente cubierto con una lámina de acero no inferior a n.º 28 MSG, 0,015" (0,381 mm) de acero inoxidable, 0,024" (0,610 mm) de aluminio o 0,020" (0,508 mm) de cobre.

\*\* 15" (38,1 cm) de espacio mínimo entre la encimera y la parte inferior del gabinete adyacente.

## Instalación del dispositivo antivuelco

### ⚠️ ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco



Precaución, posibilidad de inclinación



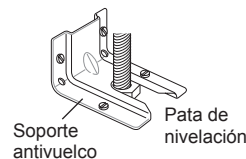
Control antivuelco

- Es posible que un niño o un adulto inclinen la estufa y el vuelco consecuente les produzca la muerte. Verifique que se haya instalado el soporte antivuelco. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté conectado cuando se mueva la estufa.

No ponga en funcionamiento la estufa sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

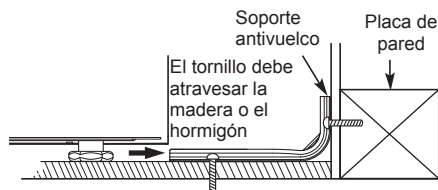
- Para evitar el vuelco del aparato, este dispositivo de estabilización debe ser instalado.

Para verificar que se haya insertado la pata de nivelación en el soporte antivuelco, sujete el borde superior trasero de la estufa e intente inclinarla, con cuidado.



Soporte antivuelco

Pata de nivelación



Soporte antivuelco

Placa de pared

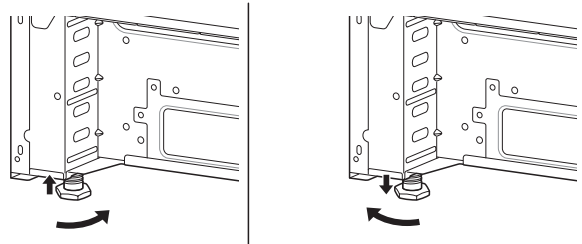
El tornillo debe atravesar la madera o el hormigón

### Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

Se incluye un soporte antivuelco con la plantilla. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la estufa (plantilla).

## Nivelación de la estufa

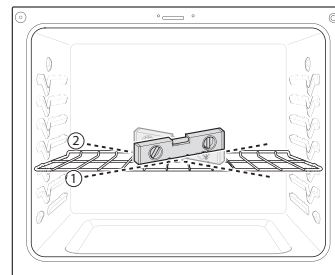
Nivele la estufa al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante del horno y verifique en todas direcciones, para nivelar.

Primero verifique la dirección ①.

Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación con una llave.



## Conexión de la electricidad

### Requisitos eléctricos

Un técnico calificado debe instalar este electrodoméstico e incluir una conexión a tierra en un circuito derivado, de acuerdo con el Código eléctrico nacional ANSI/NFPA N.º 70, en su edición más reciente.

Todo el cableado debe cumplir con el código Local y el código NEC. Esta estufa requiere un cable monofásico de 3 hilos, 120/208 VCA o un sistema eléctrico de 120/240 V 60 Hz. Utilice únicamente un cable para estufa de 3 o 4 conductores homologados por UL con bornes de circuito cerrado, talones de cable pala de extremo abierto o una terminación similar. No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

Se requiere un cable apto para estufas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/240. Si se utiliza un cable para estufas de 50 amperios, debe estar marcado para uso con aberturas para conexión de 1<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si utiliza un conducto, vaya a la página 18 para leer acerca de las **conexiones de conductos de 3 hilos o 4 hilos**.

**⚠ ADVERTENCIA**

- Deje de 2 a 3 pies (61,0 cm a 91,4 cm) de lugar libre en la línea, para que se pueda mover la estufa si es necesario hacer reparaciones.
- No se deben modificar ni el cable de alimentación ni el enchufe. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, debe solicitar que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado.
- Se prohíbe utilizar un cable de extensión para conectar la estufa a la energía eléctrica. Conecte el cable de alimentación y el enchufe directamente.
- Se requiere una conexión eléctrica a tierra en este electrodoméstico.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté presionado por la estufa ni por objetos pesados. Si no verificara esto y el cable estuviera presionado, podría sufrir quemaduras graves o descargas eléctricas.

**Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación**

Tensión nominal de la estufa, en vatios		Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios	Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la estufa	
			Cable de alimentación	Conducto
120/240 voltios 3 hilos	120/208 voltios 3 hilos	40 o 50 A	1 3/8"	1 1/8"
8.750 - 16.500	7.801 - 12.500			
16.501 - 22.500	12.501 - 18.500	50	1 3/4"	1 3/8"

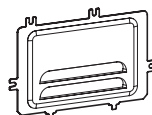
Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos

**Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)**

**Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)**

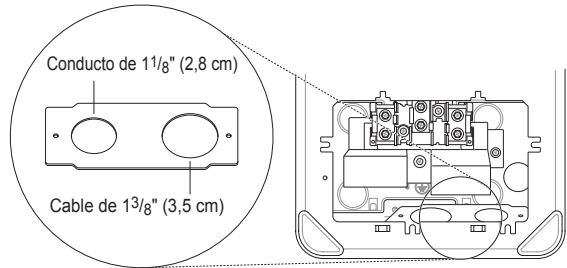
**Conexión del cable de alimentación**

Se debe retirar la cubierta de acceso trasera. Afloje los dos tornillos con un destornillador. El bloque de bornes debe quedar accesible.



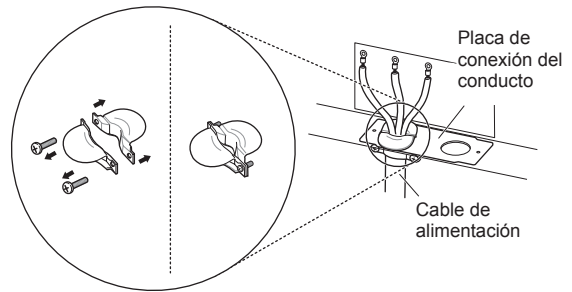
Cubierta de acceso

Utilice la placa de conexión del cable/conducto para instalar el cable de alimentación o el conducto. Deje la placa de conexión según estaba instalada, para las instalaciones del cable de alimentación. Retire la placa de conexión para las instalaciones de conductos y utilice el orificio para conducto más pequeño de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm), en lugar del orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulgadas (3,5 cm).



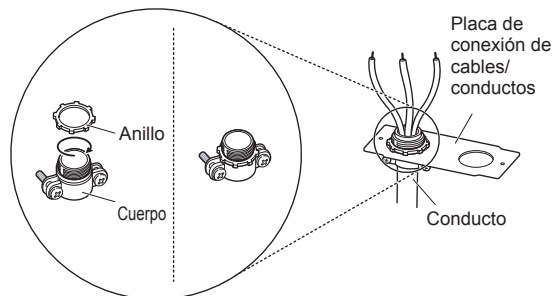
Retire la placa de conexión de conductos

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1 3/8 pulgadas (3,5 cm), ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.



Montaje del pasacables del cable de alimentación en la abertura de 1 3/8"

Para instalaciones de conductos, inserte el pasacables del conducto en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo.



Montaje del pasacables del conducto en la abertura de 1 1/8"

## Conexión con cable de 3 hilos: Cable de alimentación

### ⚠️ ADVERTENCIA

- El hilo del medio (neutro o tierra), que es blanco, de un cable de alimentación de 3 hilos o un conducto de 3 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de terminales. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

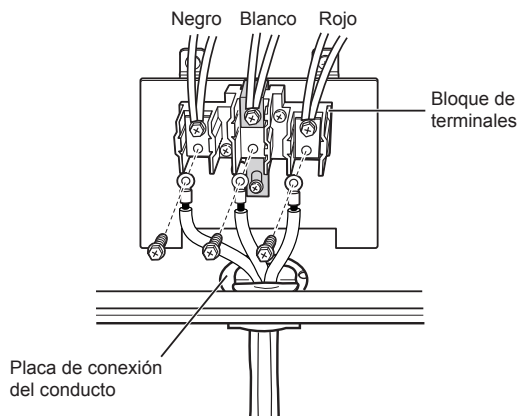
#### Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de 1<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" ubicado por debajo de la parte posterior del horno. Inserte el cable de alimentación a través del pasacables y ajústelo.

#### No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- 1 Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.
- 2 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de las terminales del cable de alimentación y en los cables inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el hilo central (neutro), que es blanco, esté conectado a la posición central inferior del bloque de bloque de terminales.
- 3 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.

#### Conexión con cable de 3 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

## Conexión con cable de 4 hilos: Cable de alimentación

### ⚠️ ADVERTENCIA

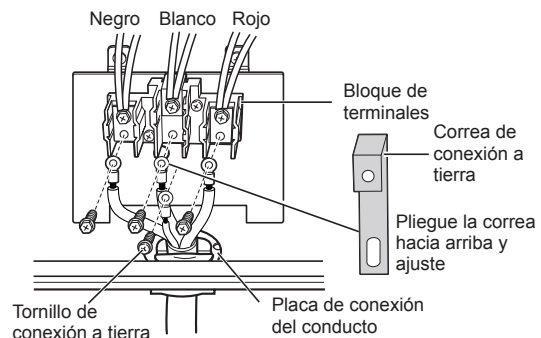
- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en terminales de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación o el conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de bornes principal. El hilo medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la estufa con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

#### Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

#### No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

- 1 Quite los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales y consérvelos.
- 2 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
- 3 Inserte el tornillo tierra en el anillo del cable tierra del cable de alimentación (verde) y asegúrelo al marco de la estufa.
- 4 Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de terminales del cable de alimentación y en los cables inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el hilo central (neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
- 5 Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

#### Conexión con cable de 4 hilos



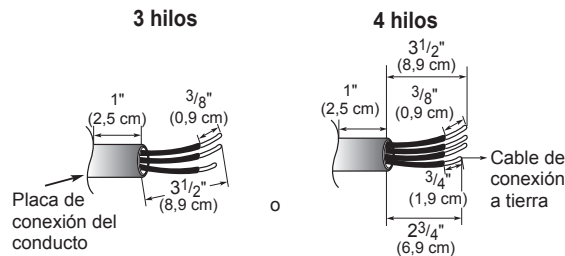
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

## Conexión con cable de 3 hilos: Conducto

Instale el conducto de la siguiente manera:

Retire la placa de conexión de conductos de la parte posterior del horno y gírela. Se debe utilizar el orificio para conductos (1 1/8").

En primer lugar, prepare los hilos del conducto como se indica a continuación.

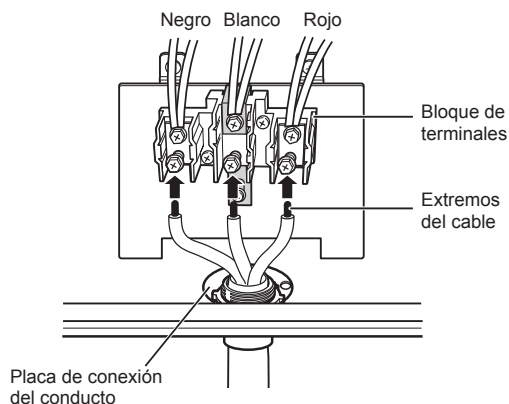


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

Para instalaciones de conductos, adquiera un pasacables e insértelo en el orificio correspondiente de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm). Luego, instale el conducto a través del cuerpo del pasacables y ajústelo con su anillo. Reinstale el soporte. Para conexiones de conductos: si el hilo del conducto es de cobre, debe ser cableado de 8 o 10 AWG. Si es de aluminio, debe ser cableado de 6 u 8 AWG.

- 1 Afloje los 3 tornillos inferiores del bloque de terminales.
- 2 Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. No retire las conexiones de la correa a tierra.
- 3 Inserte los dos extremos desnudos del cable en las aberturas izquierda y derecha del bloque de terminales. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

### Conexión con cable de 3 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

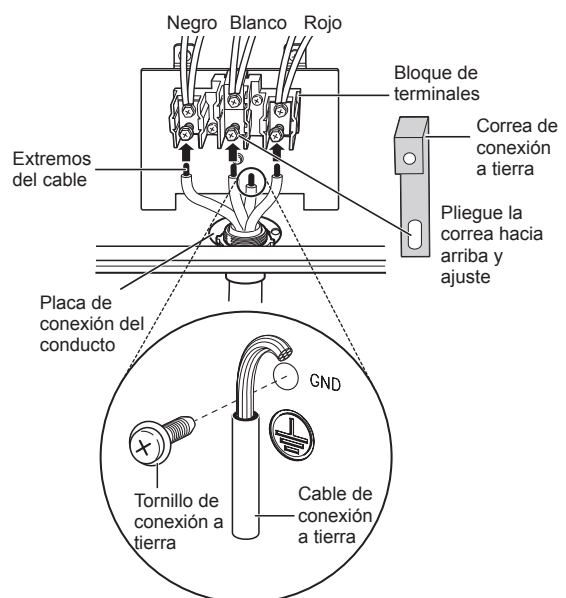
## Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

### ⚠️ ADVERTENCIA

- El hilo medio (neutro) del cable de alimentación o conducto de 4 hilos se debe conectar al poste medio del bloque de bornes principal. Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de terminales principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la estufa con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

- 1 Siga las instrucciones para instalar el conducto en la conexión de 3 hilos: no instale el conducto hasta que el pasacables y el soporte estén instalados. No instale el conducto sin un pasacables.
- 2 Afloje los 2 tornillos inferiores izquierdo y derecho del bloque de terminales. Retire los 2 tornillos centrales inferiores. No descarte ningún tornillo.
- 3 Retire el tornillo de conexión a tierra y doble el extremo de la correa de conexión a tierra, para que la ranura quede sobre el orificio del tornillo central que retiró en el paso 1.
- 4 Una el extremo desnudo del cable de conexión a tierra (verde) al marco de la estufa y asegúrelo con el tornillo de conexión a tierra.
- 5 Inserte el extremo desnudo del cable (blanco/neutro) a través de la abertura central del bloque de terminales. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.
- 6 Inserte los dos extremos desnudos del cable a través de las aberturas izquierda y derecha del bloque de terminales. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de terminales (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

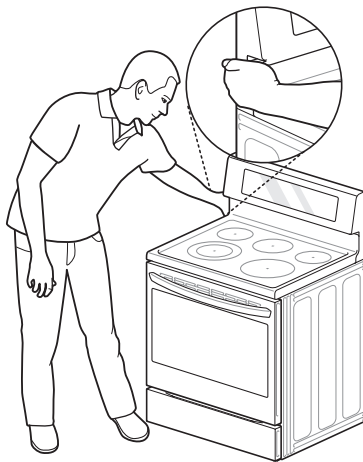
### Conexión con cable de 4 hilos



Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

## Colocación del dispositivo antivuelco

- Mueva la terminales para que quede cerca de la abertura para enchufar en el receptáculo.
- Deslice la estufa en posición y asegúrese de que la pata trasera se deslice por debajo del soporte antivuelco. La estufa debe quedar bien apoyada contra la pared trasera, cuando está bien instalada.
- Con cuidado, intente inclinar la estufa hacia delante, para asegurarse de que el soporte antivuelco esté colocado correctamente. Si está bien instalado, el soporte antivuelco evitará que la estufa se incline. Si la estufa se puede inclinar, reinstale la estufa hasta que el soporte antivuelco quede bien colocado y la estufa no se incline hacia delante.
- Encienda la energía eléctrica. Verifique el buen funcionamiento de la estufa.



## Prueba de funcionamiento

Verifique que la estufa esté bien instalada y realice un ciclo de prueba.

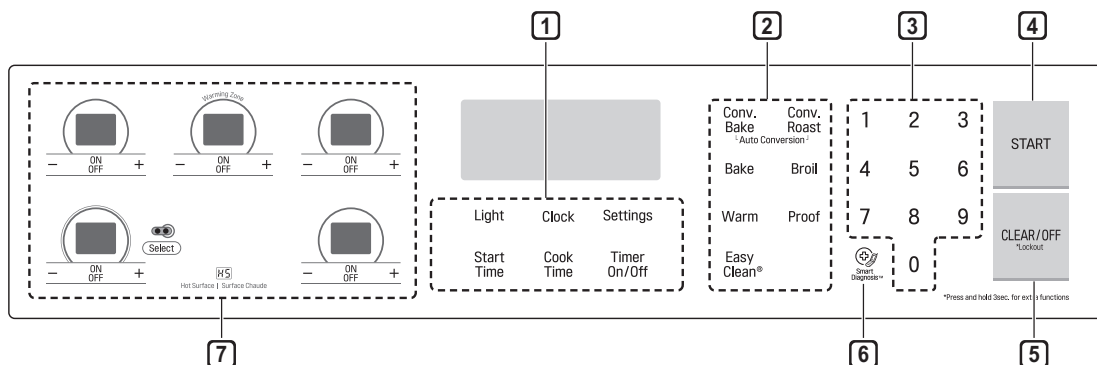
- 1 Presione **Clear/Off** para iniciar la prueba.
- 2 Encienda todos los quemadores en la posición **Hi** para verificar que los elementos funcionan apropiadamente. Las hornallas deben emitir un brillo rojo e irradiar calor y deben cumplir el ciclo de encendido y apagado periódicamente, incluso cuando las perillas estén en la posición **Hi**. Este ciclo evita que la vitrocerámica se quiebre debido al choque térmico.  
**IMPORTANTE:** La zona de calentamiento no consume energía suficiente como para emitir un brillo rojo.
- 3 Después de controlar todas las hornallas superficiales, verifique el sistema de bloqueo presionando **Clear/Off** durante tres segundos. La puerta del horno debe bloquearse y la placa de cocción no debe funcionar mientras que la función Bloqueo está encendida. Presione **Clear/Off** durante tres segundos para inhabilitar el bloqueo. La función de Lockout [Bloqueo] debe deshabilitar la operación del horno y la cubierta.
- 4 Ahora verifique el funcionamiento del horno. Presione **Bake** y presione las teclas numéricas necesarias, para configurar la temperatura del horno a 350 °F.
- 5 El horno debe terminar de precalentarse en 15 minutos y el ventilador de convección debe funcionar mientras el horno se está precalentando.
- 6 Después de controlar el funcionamiento del horno, suba la temperatura a 450 °F y deje el horno encendido durante una hora, como mínimo, para ayudar a remover cualquier resto de aceite que pudiera causar humo y olores al usar el horno por primera vez.

### NOTA

Cuando la estufa se usa por primera vez, podría salir humo.

# FUNCIONAMIENTO

## Descripción general del panel de control



**1** Funciones

**2** Control del horno

**3** Teclas numéricas

**4** Tecla de inicio

**5** Tecla Borrar apagado / Bloqueo

**6** Smart Diagnosis™

**7** Hornallas de la placa de cocción

### Indicador de superficie caliente

El indicador de HS (superficie caliente) permanecerá encendido en el tablero mientras cualquier área de la superficie de cocción se encuentre demasiado caliente para tocarla. Permanecerá encendido hasta que sea apagado y hasta que la superficie se haya enfriado aproximadamente a 150°F.

### Temporizador intermitente

Si el horno muestra un reloj intermitente, toque **Clock** y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el indicador intermitente.

## Cambio de las configuraciones del horno

### Clock (Reloj)

El reloj se debe configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de manera adecuada.

- 1 Presione **Clock**.
- 2 Presione los números para ingresar la hora. Por ejemplo, para configurar el reloj a las 10:30, presione los números: **1, 0, 3 y 0**.
- 3 Presione **Start**.

#### NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador.
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, presione **Clock**.
- Si no se presiona ninguna otra tecla en el lapso de 25 segundos después de haber presionado **Clock**, la pantalla volverá a la configuración original.
- Si la hora en pantalla parpadea, podría haber un fallo en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

#### Configuración del modo de hora

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

- 1 Mantenga presionado **Clock** por tres segundos.
- 2 Presione **1** para 12 horas o presione **2** para 24 horas.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

### Oven Light (Luz del horno)

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Presione **Light** para encender manualmente la luz del horno.

## Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

Todas las funciones detalladas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura, que puede ingresarse en el control. Cada vez que se presiona una tecla de control, suena un tono de aceptación de entrada.

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

Función	Temp. / tiempo mín.	Temp. / tiempo máx.	Valor predeterminado	
Clock (Reloj)	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Timer (Temporizador)	12 h	0:01 min / seg	11:59 h / min	
	24 h	0:01 min / seg	11:59 h / min	
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 h	0:01 min	11:59 h / min	
	24 h	0:01 min	11:59 h / min	
Conv. Bake (Hornear por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Conv. Roast (Rostizar por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Broil (Asar)		Lo (Bajo)	Hi (Alto)	Hi (Alto) / 3 h
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Leudar)				12 h
Warm (Calentar)				3 h
EasyClean®				20 min

\* Uso de la conversión automática

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

## Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la estufa y emite un tono cuando el tiempo configurado se ha agotado. No inicia ni detiene la cocción.

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

### Configuración de la Temporizador (por ejemplo para 5 minutos)

- 1 Presione **Timer On/Off** una vez. Aparece 00:00 y el **Timer** parpadea en la pantalla.
- 2 Presione **5**. En la pantalla, aparece 0:05.
- 3 Presione **Timer On/Off** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

#### NOTA

Si no se presione **Timer On/Off**, el temporizador regresa a la hora del día.

- 4 Cuando el tiempo configurado termina, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presione **Timer On/Off**.

#### NOTA

- Si el tiempo restante no aparece en la pantalla, presione **Timer On/Off** para volver a verlo.
- Presione **Timer On/Off** dos veces para configurar el tiempo en minutos y segundos.
- Presione **Timer On/Off** una vez para configurar el tiempo en horas y minutos.

### Cancelación del Temporizador antes de que se haya agotado el tiempo establecido

- 1 Presione **Timer On/Off** una vez. La pantalla vuelve a la hora del día.

## Settings (Ajustes)

Presione la tecla **Settings** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones y modificarlas.

La tecla **Settings** le permite

- habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- ajustar la temperatura del horno
- ajustar el idioma
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

### Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando selecciona **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función de conversión automática a convección modifica la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al sustraer 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, seleccione **Conv. Bake**, ingrese 350 °F y aparecerá 325 °F en la pantalla después de precalentar.

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

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que **Auto** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione **1** para habilitar o presione **2** para deshabilitar.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

### Ajuste de temperatura del horno

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

#### NOTA

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

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que **AdJU** aparezcan en la pantalla.
- 2 Use las teclas numéricas para ingresar el número de grados a los que desea ajustar la temperatura del horno.
- 3 Ajuste la temperatura hacia arriba o hacia abajo al presionar **Settings** varias veces para cambiar entre (+) más o menos (-).
- 4 Presione **Start** para aceptar el cambio.

**NOTA**

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar. El ajuste se retiene en la memoria después de un fallo eléctrico. Es posible subir (+) o bajar (-) la temperatura del horno tanto como sea necesario, entre 35 °F o 19 °C.
- Cuando haya subido o bajado temperatura, la pantalla muestra la temperatura ajustada hasta que se reajuste.

**Idioma**

El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Puede cambiarse a español o francés.

- 1 Presione el botón **Settings** hasta que aparezca "**Lng**" en la pantalla.
- 2 Presione el botón **1** para inglés, el botón **2** para español, o el botón **3** para francés.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

**Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento**

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que **PrE** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione **1** para encender o presione **2** para apagar.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

**Ajuste del volumen del indicador sonoro**

- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que **BEEP** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione **1** para NORMAL o presione **2** para SILENCIO.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.



**Selección de grados Fahrenheit o Celsius**

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


- 1 Presione **Settings** varias veces hasta que **Unit** aparezca en la pantalla.
- 2 Presione **1** para °F(Fahrenheit) o presione **2** para °C(Celsius)
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

**Lockout (Bloqueo)**

La función "Bloquear" bloquea automáticamente la puerta del horno e impide la activación de la mayoría de los controles del horno, pero no desactiva el temporizador ni la luz interior del horno.

- 1 Presione y mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos.
- 2 Suena la melodía de bloqueo, aparece **OVEN LOCKOUT** en la pantalla y el candado  parpadea.
- 3 Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador  de bloqueo deja de parpadear y permanece encendido.
- 4 Para desactivar la función de bloqueo, presione y mantenga presionado **Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se desbloquean.

**NOTA**

La opción de Lockout (Bloqueo) deshabilita la operación a excepción de la puerta del horno. El indicador de bloqueo  no parpadea.

**Start Time [Delayed Timed Cook] (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])**

El temporizador automático de la función Cocción temporizada retardada enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse junto con los modos **Bake**, **Conv. Bake** y **Conv. Roast**.

## 24 FUNCIONAMIENTO

### Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Configure la temperatura: presione **3, 0 y 0**.
- 3 Presione **Cook Time** y configure el tiempo de horneado.
- 4 Presione **Start Time**.
- 5 Configure la hora de inicio: presione **4, 3 y 0** para 4:30.
- 6 Presione **Start**. Suena un tono corto y **Timed Delay** y la hora de inicio aparecen en la pantalla. El horno comienza a funcionar a la hora de inicio configurada.

#### NOTA

- Para cancelar la función Cocción temporizada retardada, presione **Clear/Off** en cualquier momento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **Start**.
- Si el reloj de horno está configurado para 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que presione **Clear/Off**.
- Cuando **Warm** está configurado, se activa la función para calentar después de que termina el tiempo de cocción.



### PRECAUCIÓN

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

### Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])

Configure el horno para cocinar durante una cantidad específica de tiempo con la función Cocción temporizada. Esta función solo puede usarse con los modos **Bake**, **Conv. Bake** y **Conv. Roast**.

#### Configuración de la función Tiempo de cocción

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

- 1 Presione **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Configure la temperatura. Presione **3, 0 and 0**.
- 3 Presione **Cook Time**. **Timed** parpadea en pantalla. **Bake**(Hornear), 0:00 y 300 °F aparecen en pantalla.
- 4 Configure el tiempo de horneado: presione **3 y 0** (para 30 minutos). El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Presione **Start**.

#### NOTA

Para activar la función Calentar al final del ciclo de cocción temporizada, repita los pasos del 1 al 4 y luego presione **Warm**. **Warm** aparece en la pantalla. (Consulte la sección Calentar en la página 33).

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que presione **Clear/Off**.
- Cuando **Warm** está configurado, se activa la función para calentar después de que termina el tiempo de cocción.

#### Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

- 1 Presione **Cook Time**.
- 2 Cambie el tiempo de horneado: presione **1, 3, 0**.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

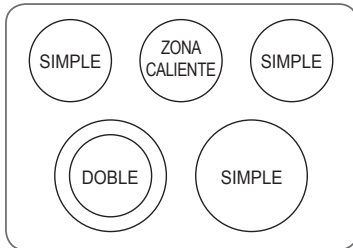
## Uso de la placa de cocción

### Áreas de cocción

Las áreas de cocción de la estufa están identificadas por círculos permanentes en la superficie de vidrio de la placa de cocción. Para una cocción más eficiente, utilice el tamaño correcto de batería de cocina para el tamaño de cada hornalla.

**La batería de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada del área de cocción.**

Cuando se enciende un control, se produce un brillo visible a través de la superficie de vidrio de la placa de cocción. **La hornalla se enciende y apaga para mantener la configuración preestablecida de calor, incluso en modo Hi.**



#### NOTA

Es normal notar un tono rojizo muy pálido alrededor del borde externo de una hornalla doble o triple cuando se utiliza como hornalla simple en un ajuste de alta temperatura. Esto es solo un reflejo del brillo intenso de la hornalla central y no constituye un mal funcionamiento.

### Indicador de superficie caliente

Una vez que el elemento es apagado, HS (el indicador de superficie caliente) aparecerá en la pantalla durante todo el momento que la superficie sea demasiado caliente para ser tocada.

Se mantiene encendido hasta que la superficie se haya enfriado aproximadamente a 150°F.

#### PRECAUCIÓN

Es normal que las hornallas de la superficie se enciendan y apaguen durante la cocción, incluso en configuraciones muy elevadas. Esto sucede con más frecuencia si se cocina en un ajuste de temperatura inferior.

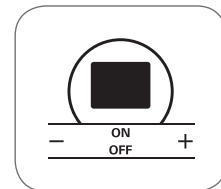
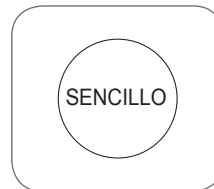
## Uso de las hornallas de la placa de cocción

### PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente batería de cocina y fuentes que sean seguras para uso en el horno y la placa de cocción.
- Use siempre agarraderas o guantes para horno al retirar alimentos de la placa de cocción y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir alimentos mientras estén sobre la placa de cocción. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resulta muy difícil de limpiar.
- **NUNCA deje alimentos sin supervisión sobre la placa de cocción. Los derrames podrían causar humo. Los derrames grasosos podrían iniciar un incendio.**
- Es posible que la hornalla parezca que se ha enfriado después de apagarla. La hornalla aún podría estar caliente y tocarla antes de se haya enfriado lo suficiente puede causar quemaduras.

### Encendido de una hornalla simple

- 1 Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar.
- 2 Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **-** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
- 3 Use los botones **- / +** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
- 4 Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.

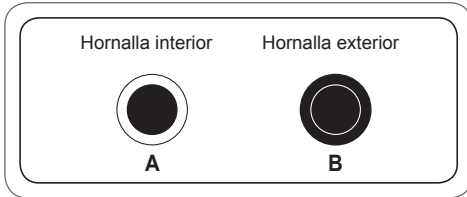


#### NOTA

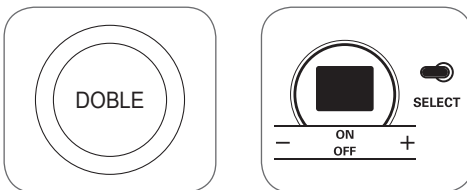
- **Hi** es la temperatura más alta disponible.
- **Lo** es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+ o -** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

**Encendido de las dos hornallas.**

Usted puede ajustar las hornallas duales de acuerdo al tamaño de la olla/sartén que está usando.



- 1 Presione el botón **ON/OFF** que controla la hornalla que usted desea usar.
- 2 Presione el botón **SELECT** para seleccionar la función de la hornalla interior (más pequeña) o exterior (más grande). Las hornallas duales se activan en forma predeterminada en la función de hornalla interior. Las barras luminosas por encima del botón **SELECT** indican si la hornalla está ajustada en la función de hornalla interior o exterior. Se mostrará una barra para la hornalla interior y dos barras para la hornalla exterior.
- 3 Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Hi (Alta), o el botón **-** una vez para ajustar la temperatura de la hornalla en Lo (Baja).
- 4 Use los botones **- / +** para ajustar la configuración de la temperatura de la hornalla. La configuración de la temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
- 5 Para apagar la hornalla luego de cocinar, presione el botón **ON/OFF** una vez.



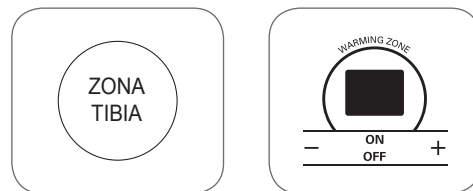
**NOTA**

- Hi es la temperatura más alta disponible.
- Lo es la temperatura más baja disponible.
- Presione y mantenga los botones **+ o -** para desplazarse rápidamente por las configuraciones de temperatura.

**Encendido de Warming Zone**

Use la Zona de Calentamiento para mantener la comida caliente luego de que ya haya sido cocinada. La zona de calentamiento no fue pensada para cocinar alimentos. Intentar cocinar alimentos sin cocinar o fríos en la zona de calentamiento puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

- 1 Presione el botón **ON/OFF** de la zona de calentamiento. La luz indicadora de la zona de calentamiento parpadeará.
- 2 Presione el botón **+** una vez para ajustar la temperatura en Hi (Alta), o el botón **-** una vez para ajustar la temperatura en Lo (Baja). La secuencia de nivel de potencia es desde **- Lo, 2, 3, 4, Hi** o desde **+ Hi, 4, 3, 2, Lo**.
- 3 Use los botones **- / +** para ajustar la configuración de la temperatura. La temperatura de la hornalla se puede ajustar en cualquier momento.
- 4 Para apagar la zona de calentamiento, presione el botón **ON/OFF** una vez.



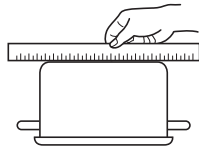
**Configuración recomendada de cocción en superficie**

Configuración	Uso recomendado
8,5 a Hi (alto)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llevar líquidos al hervor</li> <li>• Comenzar a cocinar</li> </ul>
5,5-8,0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener un hervor rápido, rehogado o fritura</li> <li>• Dorado o sellado rápido de alimentos</li> </ul>
3,5-5,0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener un hervor lento</li> <li>• Fritura o salteado de alimentos</li> <li>• Cocinar sopas, salsas y aderezos</li> </ul>
2,2-3,0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar alimentos estofados o al vapor</li> <li>• Cocción a fuego lento</li> </ul>
Lo (bajo) a 2,0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener calientes los alimentos</li> <li>• Derretir chocolate o manteca</li> <li>• Cocción a fuego lento</li> </ul>

## Uso de batería de cocina adecuada

El tamaño y tipo de batería de cocina influye en los ajustes necesarios para obtener resultados óptimos de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para utilizar la batería de cocina adecuada.

La batería de cocina debe tener fondo plano para hacer buen contacto con la superficie completa de la hornalla. Verifique que los recipientes sean planos colocando una regla a lo largo del fondo. La regla debe tocar todo el fondo del recipiente, sin dejar brechas.



### Recomendaciones para la batería de cocina

- Con fondo plano y lados rectos
- Sartenes gruesos.
- Sartenes cuyos tamaños coincidan con la cantidad de alimentos a preparar y el tamaño de la hornalla
- El peso de la manija no debe inclinar el sartén. El sartén debe estar bien equilibrado.
- Tapas que queden bien ajustadas
- Woks con fondo plano

### La batería de cocina

- No debe tener fondo curvo ni torcido.



- No debe ser ni más pequeña ni más grande que la hornalla.



- No debe tener una manija pesada que la incline.



- No debe ser un wok con base circular.



- No debe tener manijas flojas ni rotas.
- No debe tener tapas flojas.

### NOTA

- **No utilice sartenes que midan menos de 7 pulgadas de ancho sobre las hornallas frontales.**
- No use recipientes de papel de aluminio o de tipos similares. El papel aluminio podría derretirse sobre el vidrio del área de cocción. No utilice la placa de cocción si se ha derretido metal sobre ella. Llame a un Centro de servicio al cliente de LG autorizado.

## Elección de la batería de cocina

El material de la batería de cocina determina la uniformidad y la rapidez en que se transfiere el calor de la hornalla al fondo del recipiente. Los materiales más populares disponibles son:

- **Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden oscurecer este tipo de recipientes (la batería de cocina de aluminio anodizado resiste las manchas y las picaduras). Si los sartenes o cacerolas de aluminio se deslizan por la placa de cocción de cerámica, podrían dejar marcas de metal parecidas a rayaduras. Quite estas marcas de inmediato.
- **Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora con facilidad. Podría dejar marcas de metal en la vitrocerámica (consulte Aluminio más arriba).
- **Acero inoxidable:** conductor lento del calor con resultados de cocción dispares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro forjado:** conductor de calor deficiente, pero retiene el calor perfectamente. Cocina de manera pareja una vez que alcanzada la temperatura de cocción. No se recomienda para el uso sobre placas de cocción de cerámica.
- **Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento varían según el material de base. El revestimiento de porcelana esmaltada debe ser suave, para no rayar las placas de cocción de cerámica.
- **Vidrio:** conductor lento del calor. No se recomienda para superficies con placa de cocción de cerámica porque podría rayar el vidrio.

## Sugerencias para preparar conservas caseras

**Asegúrese de que el envasador esté bien centrado sobre la hornalla y que sea de fondo plano.**

- La base no debe ser más de 1 pulgada más grande con respecto a la hornalla. El uso de envasadores a baño María con fondos ondulados podría extender el tiempo requerido para que el agua hierva y podría dañar la placa de cocción.
- Algunos envasadores están diseñados con bases más pequeñas para usar sobre superficies suaves.
- Use la configuración de temperatura alta solo hasta que el agua hierva o el producto a conservar alcance la presión deseada.
- Reduzca a la configuración de temperatura más baja que mantenga el hervor o la presión. Si el calor no se reduce, podría dañarse la placa de cocción.

## Uso del horno

### Antes de usar el horno

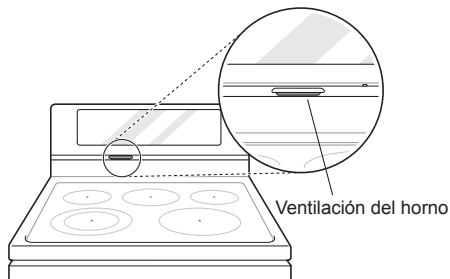
#### NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que está dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.

### Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

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



### Uso de los estantes del horno

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

#### Extracción de los estantes

- 1 Tire del estante hacia fuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
- 2 Levante el frente del estante y tire hacia fuera.

#### Colocación de los estantes

- 1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte.
- 2 Inclíne el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia dentro.



#### PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.

### Bake (Hornear)

Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados. Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

#### Configuración de la función Hornear (por ejemplo a 375 °F)

- 1 Presione **Bake**.
- 2 Configure la temperatura del horno: presione **3, 7 y 5**.
- 3 Presione **Start**. El horno comienza a precalentar.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aparece en pantalla y se eleva en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga.

- 4 Cuando se completa la cocción, presione **Clear/Off**.
- 5 Retire los alimentos del horno.

#### NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo de cocción normal en el horno. Esto sirve para asegurar resultados uniformes al hornear.

**Sugerencias de horneado**

- El tiempo y la temperatura de horneado variarán según las características, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de la receta.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), vitrocerámica templada, cerámica u otro tipo de recipiente recomendado para uso en el horno.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y más dorados. Los recipientes aislados prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

**NOTA**

La base del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una placa para horno sobre el estante inferior al que está usando para cocinar. Esto es especialmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos frutales calientes u otros alimentos con alto contenido de ácido pueden causar picaduras y daños en la superficie de porcelana esmaltada y se deben limpiar de inmediato.

**Modo de convección**

El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. La distribución de calor mejorada permite una cocción uniforme y resultados excelentes mientras cocina con uno o más estantes.

**Configuración de la función Convección (por ejemplo a 375 °F)**

- 1 Presione **Conv. Bake** o **Conv. Roast**. La pantalla parpadea y muestra 350 °F.
  - 2 Configure la temperatura del horno: presione **3**, **7** y **5**.
  - 3 Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura del horno comienza a 100 °F.
- A medida que el horno se precalienta, la temperatura aumenta en incrementos de cinco grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el icono del ventilador.
- 4 Cuando se completa o cancela la cocción, presione **Clear/Off**.

**NOTA**

El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.

**Sugerencias para hornear por convección**

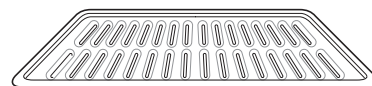
- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 4. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 2 y 4(o 5) para dos estantes.
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan varios estantes.

La función Rostizar por convección está diseñada para brindar un desempeño óptimo del asador. La función para Rostizar por convección combina la cocción con el ventilador de convección, para asar carnes rojas y blancas. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y sabores. Los alimentos quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

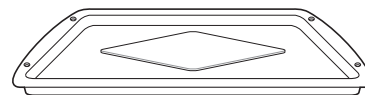
**Sugerencias para rostizar por convección**

Use una asadera y una rejilla al preparar carnes para rostizar por convección. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

- 1 Coloque el estante del horno en la parte inferior.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)

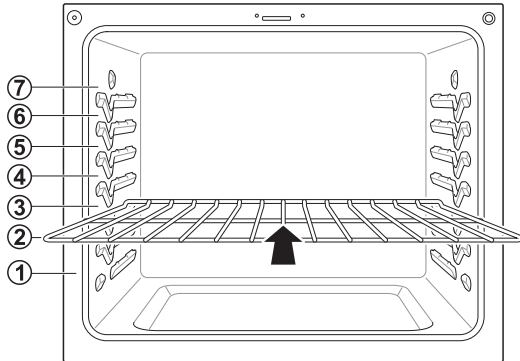
**PRECAUCIÓN**

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

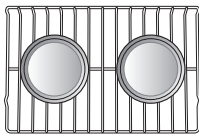
### Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

Los resultados del horneado serán mejores si las bandejas están centradas en el horno lo mejor posible. Si se cocina en varios estantes del horno, colóquelos en la posición que se ilustra.

#### Colocación de estantes y bandejas

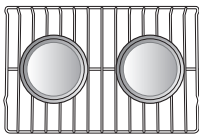


#### Horneado en un solo estante

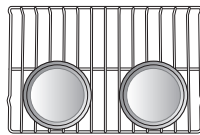


Estante (Posición 4)

#### Horneado en varios estantes



Estante (Posición 3)



Estante (Posición 5)

### Guía de ubicación de los estantes para hornear

Alimento	Posición del estante	
<b>Pasteles</b>	• Pasteles en capas	4
	• Pasteles savarín	3
	• Pastel de ángel	3
<b>Galletas</b>	• Galletas azucaradas	4
	• Con chispas de chocolate	4
	• Brownies	4
<b>Pizza</b>	• Fresca	3
	• Congelada	3
<b>Masa de hojaldre</b>	• Casera	4
	• Refrigerada	4
<b>Panes</b>	• Bizcochos, enlatados	5
	• Bizcochos, caseros	5
	• Muffins	5
<b>Postres</b>	• Frutas azucaradas y crujientes, caseras	4
	• Tartas de frutas con 2 cubiertas, caseras	4
<b>Cremas</b>	• Cheesecake, crème brûlée	2
<b>Suflés</b>	• Dulce o salado	2
<b>Cazuela</b>	• Lasaña congelada	5

### Guía de posición de los estantes para asar

Alimento	Posición del estante	
Costilla	Poco cocidos	2
	Medias	2
	Bien cocidas	2
Filete	Costilla deshuesada, sirlon	2
	Medias	2
	Bien cocidas	2
Lomo de ternera	Poco cocidos	2
	Medias	2
<b>Cerdo</b>	Costilla	2
	Con hueso, sirlon	2
	Jamón, cocido	2
<b>Aves</b>	Pollo entero	2
	Piezas de pollo	2
	Pavo	2

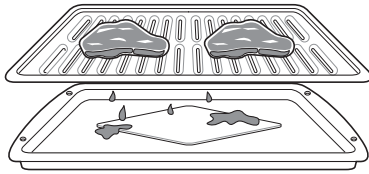
## Broil (Asar)

La función Asar usa calor intenso proveniente del elemento calentador superior para cocinar el alimento. Este método de cocción es ideal para cortes de carne tiernos, pescados y verduras finamente cortadas.

Algunos modelos pueden contar con un asador híbrido formado por un asador interno que utiliza un calentador de carbón que irradia calor instantáneo y un asador externo tradicional. Durante el funcionamiento normal del asador, es común que estos se apaguen en forma intermitente.

### PRECAUCIÓN

- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.



### Configuración del horno en Asar

- 1 La puerta debe estar cerrada en modo **Broil**.
- 2 Presione **Broil** una vez para **Hi** o dos veces para **Lo**.
- 3 Presione **Start**. El horno comienza a calentarse.
- 4 Deje que el horno se precaliente aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos al utilizar **Asar**.
- 5 Presione **Clear/Off** para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

## Humo

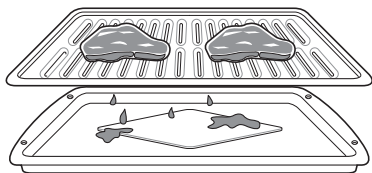
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo del horno.

- 1 Siempre use una asadera. Por seguridad, no use sartenes ni placas para horneado comunes.
- 2 La asadera siempre se debe limpiar bien y a temperatura ambiente antes de empezar a cocinar.
- 3 Siempre haga funcionar el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación mientras asa.
- 4 Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los residuos de comidas anteriores se pueden quemar o encender.
- 5 Evite los marinados grasos y los glaseados azucarados. Estos aumentan la cantidad de humo que se genera. Si desea usar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- 6 Si hay una cantidad significativa de humo con cualquier alimento, considere las siguientes opciones:
  - Bajar el asador al ajuste **Lo**.
  - Bajar el estante para cocinar la comida más lejos del asador.
  - Usar el ajuste de asado **Hi** para lograr el nivel de dorado deseado y, luego, cambiar al ajuste **Lo**, o cambiar a la función **Hornear**.
- 7 Generalmente, los cortes de carne y pescados más grasos siempre producirán más humo que los alimentos más magros.
- 8 Siga las recomendaciones de ajuste para asar y las pautas de cocción del cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

## Guía de recomendaciones para asar

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

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



Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
<b>Carne molida de vaca</b>	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	7	4-6	2-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.
<b>Bistecs</b>					
Poco cocido	1" de grosor	7	3-5	2-4	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar un sartén. Corte la grasa.
Medio	1 a 1 1/2 lb	7	4-6	2-4	
Bien cocido		7	5-7	3-5	
Poco cocido	1 1/2" de espesor	5	7-9	4-6	
Medio	2 a 2 1/2 lb	5	9-11	6-8	
Bien cocido		5	11-13	8-10	
<b>Tostados</b>		7	0,5-1	0,5	
<b>Pollo</b>					
	1 corte entero de hasta 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo 2 pechugas	5	8-10	4-6	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
		5	8-10	5-7	
<b>Colas de langosta</b>	2-4 10 a 12 oz cada una	5	9-12	No voltee	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.
<b>Filetes de pescado</b>	1/4 a 1/2" de espesor	6	2-4	2-4	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla y limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
<b>Pedazos de jamón (precocidas)</b>	1/2" de espesor	5	2-4	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un grosor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.
<b>Chuletas de cerdo</b>					
Bien cocidas	1 (1/2" de grosor) 2 (1" de grosor) 1 lb aprox.	6 5	3-6 5-8	4-7 5-8	
<b>Chuletas de cordero</b>					
Medio	2 (1" de espesor) de 10 a 12 oz aprox.	6 6	3-5 5-7	2-5 4-7	
Bien cocidas					
Medio	2 (1 1/2" de grosor) 1 lb aprox.	6 6	7-9 9-11	7-9 7-9	
Bien cocidas					
<b>Filetes de salmón</b>					
	2 (1" de grosor) 4 (1" de grosor) 1 lb aprox.	5 5	8-10 9-11	3-5 4-6	Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.

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

### NOTA

La USDA explica que consumir carne, aves o pescado crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias.

La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
- Aves: 165 °F (73,9 °C)
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

**Consejos para asar**

**Filete**

- Los bistecs y las chuletas siempre se deben dejar reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente en el alimento y resulta más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deberán retirarse del refrigerador 30 minutos antes de su cocción. Esto permite una cocción más rápida y uniforme, y produce menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente sean menores que los indicados en el Cuadro para asar.
- En el caso de bistecs con hueso o chuletas cortadas a la francesa (se retira toda la carne alrededor del hueso), envuelva las partes expuestas del hueso en papel de aluminio para que no se quemen demasiado.

**Mariscos**

- Cuando ase mariscos con su caparazón, siempre use el ajuste Lo (Bajo) y ase el lado de la piel por último.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de la cocción. Si se dejan reposar los mariscos después de la cocción, se secarán.
- Resulta buena idea aplicar una fina capa de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue la comida, especialmente los pescados y mariscos. También puede usar una capa fina de aerosol antiadherente.

**Verduras**

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

**Warm (Calentar)**

Esta función mantiene la temperatura del horno a 170 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción o puede usarse después de que haya terminado la cocción con Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada.

**Configuración de la función Calentar**

- 1 Presione **Warm**.
- 2 Presione **Start**.
- 3 Presione **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

**Configuración de la función de calentar después de una cocción temporizada**

- 1 Seleccione la función de cocción.
- 2 Introduzca la temperatura del horno con las teclas numéricas.
- 3 Presione **Cook Time** e introduzca el tiempo de cocción con las teclas numéricas.
- 4 Presione **Warm** o **Warm/Proof**.
- 5 Presione **Start**.
- 6 Cuando la cocción haya finalizado, presione **Clear/Off** para cancelar la función Calentar.

**NOTA**

- La función Calentar tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

**Proof (Leudar)**

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

**Configuración de la función Leudar**

- 1 Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
- 2 Presione **Proof** hasta que aparezca **PrF** en la pantalla.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Presione **Clear/Off** cuando haya terminado de leudar.

**NOTA**

- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener la comida caliente. El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 125 °F. **Hot** aparece en la pantalla.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

# MANTENIMIENTO

## Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use esponjas para fregar ni esponjas abrasivas. Pueden dañar la superficie de la placa de cocción.
- Por su seguridad, póngase un guante para horno o una agarradera cuando use una espátula en la superficie de cocción caliente.

Use limpiador para placas de cocción cerámicas en la superficie de vidrio. Otras cremas podrían no resultar eficaces o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de la placa de cocción.

Para mantener y proteger la superficie de la placa de cocción de vidrio, siga los pasos a continuación:

- 1 Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placas de cocción de cerámica. Esto ayudará a protegerla y facilitará la limpieza.
- 2 Use limpiador para placas de cocción cerámicas diariamente para mantener la placa como nueva.
- 3 Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas de limpiador directamente en la placa de cocción.
- 4 Con una toalla de papel, limpie toda la superficie de la placa de cocción.
- 5 Enjuague con agua limpia y, con un paño seco o una toalla de papel, retire todos los residuos de la limpieza.

### NOTA

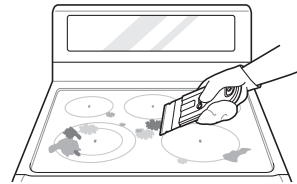
No caliente la placa de cocción hasta que la haya limpiado bien.

### IMPORTANTE

Si se derrama azúcar o algún alimento que contenga azúcar (conservas, ketchup, salsa de tomate, mermeladas, dulce, caramelo, jarabes y chocolate), o se derriten plástico o papel de aluminio en la placa de cocción, quite el material derretido INMEDIATAMENTE con un raspador metálico filoso (no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie de cocción todavía esté caliente para evitar daños en la superficie de vitrocerámica. Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera cuando raspe la superficie de cocción caliente.

## Residuo quemado

- 1 Mientras la superficie de la placa de cocción esté todavía caliente, retire todos los depósitos quemados o los alimentos derramados en la superficie de vitrocerámica con un raspador metálico adecuado. (Similar a la que se usa para quitar la pintura del vidrio de una ventana, no dañará la superficie de cocción decorada). Sostenga la espátula en un ángulo aproximado de 30° con respecto a la placa de cocción.



### NOTA

- No use una hoja desafilada ni con muescas.
- Para evitar quemaduras, utilice un guante para horno o una agarradera con el raspador metálico.

- 2 Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda) de un limpiador aprobado en el área de cada quemador y pase la crema de limpieza sobre la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel húmeda.

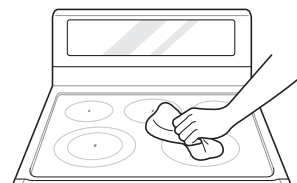


### NOTA

#### Limpiadores aprobados

- Weiman Cooktop Cleaning Cream ([www.weiman.com](http://www.weiman.com))
- Cerama Bryte ([www.ceramabryte.com](http://www.ceramabryte.com))
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off limpiador en spray 3 en 1 para placas de cocción de vidrio ([www.easyoff.us](http://www.easyoff.us))

- 3 Enjuague con agua limpia y seque la superficie de la placa de cocción con una toalla de papel limpia y seca.

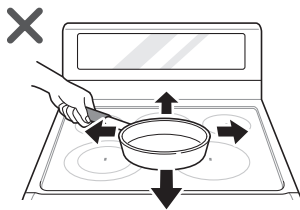


## Rayas y marcas del metal

- 1 Tenga cuidado de no deslizar las ollas ni las sartenes por la placa de cocción. Si lo hace, el metal dejará marcas en la superficie. Para quitar esas marcas, use limpiador para placas de cocción cerámicas con una esponja para placas de cerámica.
- 2 Si se deja evaporar toda el agua en ollas con una capa delgada de aluminio o cobre, dicha capa puede dejar una coloración negra en la superficie de la placa de cocción. Esta debe quitarse inmediatamente antes de calentar de nuevo la estufa. De lo contrario, puede ser permanente.

### PRECAUCIÓN

La batería de cocina con fondo desigual o disperejo puede marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.



- No deslice metal ni vidrio por la superficie de la placa de cocción.
- No use la batería de cocina con suciedad acumulada en el fondo.

## EasyClean®

La tecnología esmaltada de LG EasyClean® ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la estufa. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG, ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes, y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos o 20 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

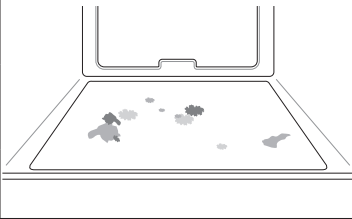
### Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; sin limpiadores químicos

### NOTA

La función EasyClean® puede no ser efectiva para quitar suciedades EXCESIVAS. Si su estufa no provee la función Self Clean, use la función EasyClean® y limpie su horno continuamente antes de que se generen suciedades EXCESIVAS.

### Cuándo usar EasyClean®

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean®		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura

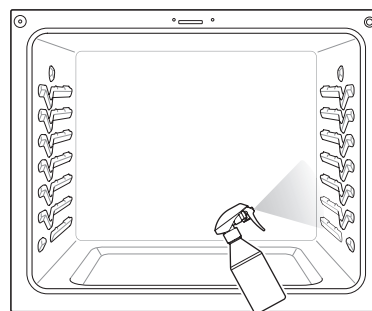
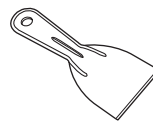
Limpe el horno frecuentemente usando EasyClean® para evitar que se generen suciedades excesivas.

### Consejos de limpieza

- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad del horno está a más de 150 °F (65 °C), aparece **Hot** en la pantalla, y el ciclo EasyClean® no se activa hasta que la cavidad se enfríe.
- Se puede usar un raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- Usar el lado áspero de una esponja que no provoca rayones, puede ayudar a remover residuos quemados, mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo EasyClean®.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo EasyClean®.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean®. El agua no se calienta lo suficiente si la puerta permanece abierta durante este ciclo.

### Guía de instrucciones de EasyClean®

- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.
  - Raspadores plásticos sugeridos:
    - Espátula de plástico dura
    - Raspador plástico para bandejas
    - Raspador plástico para pintura
    - Tarjeta de crédito vieja
- 3 Llene el bote con agua y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.
- 4 Use al menos 1/5 de agua del bote para mojar las partes sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.



- 5 Atomice o eche 4/5 de agua abajo, en el centro de la cavidad. La superficie abajo de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añade agua si es necesario.

**NOTA**

Si limpia varias estufas, use del bote entero lleno de agua para limpiar cada estufa. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

- 6 Cierre la puerta del horno.  
Presione **EasyClean®**.  
Presione **Start**.

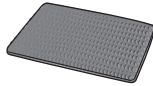
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

- 7 Sonará un tono al final del ciclo de 20 minutos. Presione **Clear/Off** para borrar la pantalla y finalizar el tono.

- 8 Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

- 9 Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado).



### NOTA

NO use esponjas de acero, paños ni limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

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

- 11 Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias.

### NOTA

- Si olvida saturar con agua el interior del horno antes de comenzar el ciclo EasyClean®, presione **Clear/Off** para finalizar el ciclo. Espere que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean®.

## Limpieza del exterior

### Reborde decorativo y pintado

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

### Superficies de acero inoxidable

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

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
- 2 Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
- 3 Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
- 4 Repita si fuera necesario.

### NOTA

Para evitar las rayas, no use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

### NOTA

- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito o visite nuestro sitio web en: [www.lg.com](http://www.lg.com)

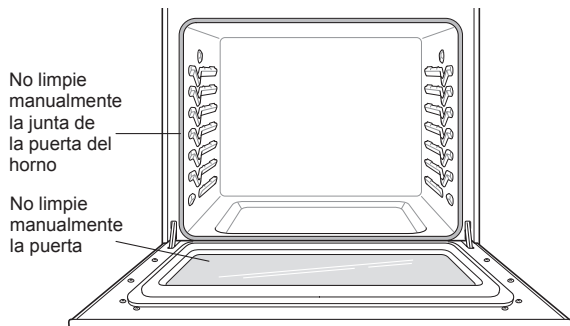
## Puerta del horno

- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.

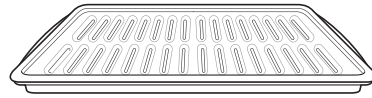


### PRECAUCIÓN

No utilizar productos de limpieza abrasivos o espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, puesto que pueden rayar la superficie y, por consiguiente, romper el cristal.



## Asadera y rejilla



- No guarde asaderas ni rejillas sucias en ninguna parte de la estufa.
- Quite la rejilla de la asadera. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla en agua caliente con una esponja plástica o impregnada con jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel o un repasador húmedos. Si se remoja la asadera, se podrá quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con limpiador para hornos comercial o en el lavavajillas.

## Estantes del horno

- 1 Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

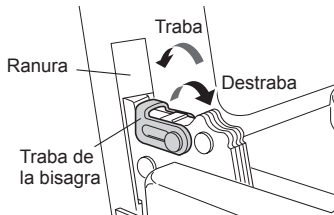
## Retirar y reemplazar la puerta removible del horno y el cajón

### ⚠ PRECAUCIÓN

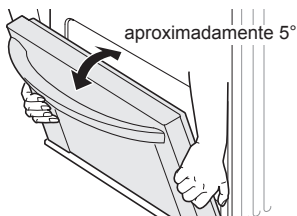
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- No levante la puerta de la manija. La puerta es muy pesada.

### Remover la puerta

- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



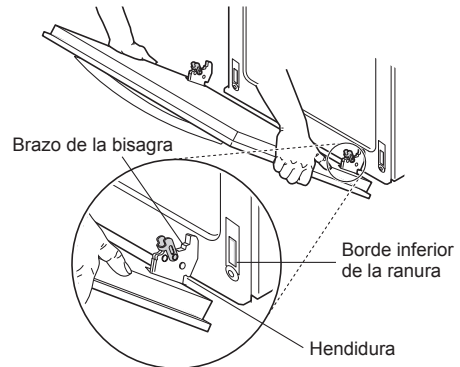
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de removido (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



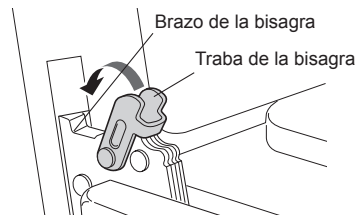
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

### Colocación de la puerta

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de removido, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



- 3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.
- 4 Bloquee las trabas. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



- 5 Cierre la puerta del horno.

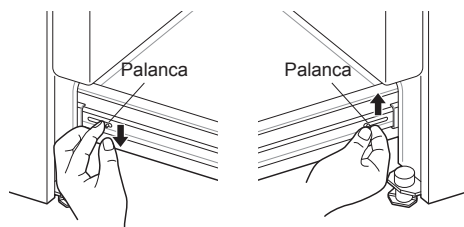
## Remover el cajón

### PRECAUCIÓN

Desconecte la energía eléctrica de la estufa desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón puesto; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

- 1 Abra totalmente el cajón.
- 2 Localice las palancas de deslizamiento a ambos lados del cajón. Presione la palanca de deslizamiento izquierda hacia abajo y tire hacia arriba la palanca de deslizamiento derecha.



Empuje hacia abajo con el dedo      Levante con el dedo

- 3 Sujete la palanca y retire el cajón de la estufa.

## Reemplazo del cajón

- 1 Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de la corredera del chasis.
- 2 Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la estufa.
- 3 Empuje el cajón en la estufa hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 2 pulgadas).
- 4 Tire nuevamente del cajón para abrirlo y encajar las correderas de apoyo en su lugar.

## Instrucciones para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas de hornos contienen un vidrio que puede romperse.

### PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS FRECUENTES

**¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?**

- Los sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes de metal grueso.
- El tamaño del sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Use solamente woks de fondo plano.

**¿Por qué aparece "HS" en la pantalla de la estufa?**

Aparecerá HS (Superficie Caliente) en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150°F/66°C.

**¿Por qué los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso de la placa de cocción o del horno?**

Según el ajuste de su placa de cocción o la temperatura seleccionada en su horno, es NORMAL el ciclo de encendido y apagado de los elementos de cocción.

**Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?**

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección de Ajuste de temperatura del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

**¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?**

Su nueva estufa está diseñada para mantener un control estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Es normal.

**¿Por qué la hora parpadea?**

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para borrar la hora que parpadea, presione cualquier botón y restablezca el reloj si es necesario.

**Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?**

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

**¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?**

No utilice nunca papel de aluminio para revestir el fondo o los costados del horno o el cajón de calentamiento. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas (si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

**¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?**

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.



### PRECAUCIÓN

Puede utilizarse papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, un incendio o lesiones.


**¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?**

Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un deslizamiento mejor.

**¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la placa de cocción?**

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, limpie la mancha con un raspador mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del propietario para obtener más instrucciones.

### ¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la estufa no esté en modo Bloqueo. El candado  aparecerá en la pantalla si el bloqueo está activado. Para desactivar el bloqueo, presione y sostenga **Clear/Off** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloqueen.

### Mi estufa todavía está sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean®. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo EasyClean® solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la estufa con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es necesario fregar un poco el horno después de ejecutar el ciclo EasyClean®.

### Probé fregar el horno después de ejecutar EasyClean®, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?

La función EasyClean® tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso de EasyClean® usando agua suficiente.

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, utilice un raspador para remover las suciedades difíciles.

### La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes?

La suciedad en las paredes laterales y traseras de su estufa con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Intente repetir el proceso EasyClean® se recomienda con más de 1/5 de capacidad en el atomizador.

### ¿EasyClean® quita toda la suciedad y las manchas completamente?

Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. La función de EasyClean® puede no ser efectiva para remover suciedades difíciles. Puede que ayude que utilice la función de EasyClean® frecuentemente para evitar que se generen suciedades difíciles.

### ¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?

Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. Si utiliza un raspador metálico, tenga cuidado de no dañar la superficie del horno. También se recomienda saturar completamente con agua la suciedad.

### ¿Es seguro que el ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador se mojen durante la función EasyClean®?

Sí. El ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza.

### ¿Debo usar toda el contenido del atomizador para realizar el ciclo de EasyClean®?

Sí. Es recomendable rociar o verter 4/5 de agua en la base y el resto del agua (1/5) en las paredes, para un mejor resultado de limpieza, verter sobre las otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad.

### Veo humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la estufa durante EasyClean®. ¿Es normal?

Es normal. No es humo. En realidad, es vapor de agua del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante EasyClean®, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

### ¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

EasyClean® puede ejecutarse con la frecuencia que desee. Puede usar la función de EasyClean® frecuentemente para evitar suciedades excesivas.

EasyClean® funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio por ejemplo con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean® del manual del propietario para obtener más información.

### ¿Qué se necesita para EasyClean™?

El atomizador con agua, una espátula, una esponja anti-ralladuras y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla y espátula plástica, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su estufa nueva.

## Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este electrodoméstico.

Síntomas	Causas/soluciones posibles						
La estufa no está nivelada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mala instalación. Coloque el estante en el centro del horno. Coloque un nivelador en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación que se encuentran en la base de la estufa hasta que el estante quede nivelado.</li> <li>Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la estufa.</li> <li>Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación.</li> <li>La alineación del armario de la estufa puede hacer que parezca que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la estufa.</li> </ul>						
No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico.</li> <li>El tapete interfiere con la estufa. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la estufa sobre el tapete.</li> <li>El dispositivo antivuelco está activado.</li> </ul>						
El control del horno suena y muestra un error de código F.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El control electrónico ha detectado una falla. Presione <b>Clear/Off</b> para borrar la pantalla y detener el sonido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de la falla. Presione <b>Clear/Off</b> y comuníquese con un agente de servicio técnico.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="920 911 1361 1050"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Clave de error de cortocircuito</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>El horno no calienta</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Clave de error de cortocircuito	F-9	El horno no calienta
CÓDIGO	CAUSA						
F-3	Clave de error de cortocircuito						
F-9	El horno no calienta						
Las hornallas superficiales no mantienen un hervor o la cocción no es lo bastante rápida	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza la batería de cocina incorrecta.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Use sartenes que sean planos y que coincidan con el diámetro de la hornalla seleccionada.</li> </ul> </li> <li>En algunas áreas, la energía (voltaje) puede ser baja.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Cubra la sartén con una tapa hasta que se logre el calor deseado.</li> </ul> </li> </ul>						
Las hornallas no funcionan correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.</li> </ul> </li> <li>Los controles de la placa de cocción están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique si el control correcto está configurado para la hornalla que está usando.</li> </ul> </li> </ul>						
La hornalla deja de brillar cuando se cambia a un ajuste más bajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es normal. La hornalla todavía está encendida y caliente.</li> </ul>						
Áreas con cambios de color en la placa de cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los derrames de alimentos no se limpiaron antes del siguiente uso.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica.</li> </ul> </li> <li>Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Es normal. La superficie puede cambiar el color cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.</li> </ul> </li> </ul>						
Ciclos frecuentes de encendido y apagado en las hornallas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es normal.               <ul style="list-style-type: none"> <li>La hornalla se enciende y apaga para mantener el ajuste de calor.</li> </ul> </li> </ul>						

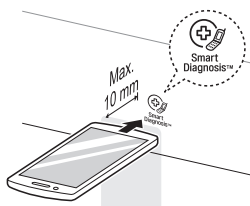
## 44 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntomas	Causas/soluciones posibles
<b>El horno no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe de la estufa no está insertado completamente en el tomacorriente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.</li> </ul> </li> <li>• Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.</li> </ul> </li> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• Horno demasiado caliente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Sale vapor a través de la ventilación de horno.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Es normal.</li> </ul>
<b>El electrodoméstico no funciona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en el toma. Revise los disyuntores.</li> <li>• El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia.</li> <li>• Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.</li> </ul>
<b>El horno emite mucho humo cuando asa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno.</li> <li>• La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar.</li> <li>• La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza.</li> <li>• El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja.</li> <li>• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La comida no se hornea ni se rostiza correctamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• Se debe ajustar el sensor del horno.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La comida no se asa correctamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de presione <b>Broil</b>.</li> </ul> </li> <li>• Se está usando el estante en una posición incorrecta.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la Guía de recomendaciones para asar.</li> </ul> </li> <li>• La batería de cocina no es adecuada para asar.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use una asadera con rejilla.</li> </ul> </li> </ul>

Síntomas	Causas/soluciones posibles
<b>La comida no se asa correctamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte la sección Uso del horno.</li> </ul> </li> <li>• En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos.</li> <li>- Consulte la Guía de recomendaciones para asar.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La temperatura del horno es muy alta o muy baja</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Hay rayas o abrasiones en la superficie de la placa de cocción</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las partículas ásperas como las de sal o arena entre la placa de cocción y los utensilios pueden producir rayones. Asegúrese de que la superficie de la placa y la parte inferior de los utensilios estén limpias antes de usarlos. Los rayones pequeños no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo.</li> <li>• Se han usado materiales de limpieza no recomendados para placas de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.</li> <li>• Se ha usado una batería de cocina con fondo irregular. Use batería de cocina con fondo plano y liso.</li> </ul>
<b>Marcas de metal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raspado de utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción. No deslice utensilios de metal en la superficie de la placa de cocción. Use una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica para quitar las marcas. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.</li> </ul>
<b>Vetas o puntos marrones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se quemaron ebulliciones en la superficie. Use un raspador de hoja para quitar la suciedad. Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica en la sección MANTENIMIENTO.</li> </ul>
<b>Áreas con cambios de color en la placa de cocción</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósitos minerales de agua y comida. Quítelos con una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica. Use baterías de cocina que tengan el fondo limpio y seco.</li> </ul>
<b>Sonido de “crujido” o “explosión”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las de cocción. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Ruido del ventilador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>El ventilador de convección se detiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la estufa y debe considerarse como funcionamiento normal.</li> </ul> </li> </ul>
<b>La hora visualizada parpadea</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Presione la tecla <b>Clock</b> y restablezca la hora, o presione cualquier tecla para detener el parpadeo.</li> </ul>
<b>Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.</li> </ul>
<b>Es difícil deslizar los estantes del horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno.</li> </ul>
<b>Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad.</li> <li>• Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.</li> </ul>

## FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)

En caso de experimentar algún problema con el aparato, el mismo tiene la capacidad de transmitir datos a través de su teléfono al Centro de información del cliente de LG. Los modelos equipados con NFC o Wi-Fi pueden también transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación LG SmartThinQ.



### Smart Diagnosis™ a través del Centro de información al cliente

- Para electrodomésticos con el ☎ o (+) logo

Este método le permite hablar directamente con uno de nuestros especialistas calificados. El especialista registra los datos transmitidos desde el aparato y los usa para analizar el problema, así le brinda un diagnóstico efectivo y rápido.

- 1 Llame al centro de atención de LG al.
- 2 Cuando el agente del centro de atención se lo indique, sostenga el micrófono de su teléfono sobre el logotipo Smart Diagnosis™ de la máquina. Sostenga el teléfono a no más de una pulgada de la máquina (pero sin presionarla).

#### NOTA

No presione ningún otro botón ni icono de la pantalla.

- 3 Presione y sostenga presionado el botón **Start** durante tres segundos.
- 4 Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Demora unos 6 segundos y la pantalla mostrará una cuenta regresiva.
- 5 Una vez que la cuenta regresiva haya terminado y se hayan detenido los tonos, reanude su conversación con el agente del centro de atención, que podrá entonces ayudarlo a usar la información transmitida para un análisis.

#### NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.
- Si el agente del centro de atención no puede obtener una grabación precisa de los datos, es posible que le pida que lo intente nuevamente.

### LG SmartThinQ Smart Diagnosis™

- Para electrodomésticos con el ☎ o (+) logo

Use la función de diagnóstico inteligente en la aplicación LG SmartThinQ para ayudar a diagnosticar problemas sin la ayuda del Centro de información del cliente de LG.

Siga las instrucciones en la aplicación LG SmartThinQ para realizar un diagnóstico inteligente usando su teléfono inteligente.

- 1 Descargue la aplicación LG SmartThinQ en el teléfono al buscar LG SmartThinQ en la aplicación de Play Store.
- 2 Abra la aplicación LG SmartThinQ en el teléfono.
- 3 Siga las indicaciones de la aplicación. La aplicación mostrará cómo usar el Diagnóstico audible.
- 4 Presione [ ? ] en la aplicación LG SmartThinQ para obtener orientación más detallada sobre cómo usar la función Smart Diagnosis.

#### NOTA

- Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que el electrodoméstico se encienda usando el botón **Encendido**. Si no es posible encender el electrodoméstico, entonces la resolución de problemas debe llevarse a cabo sin usar Smart Diagnosis™.
- Las diferencias en la calidad del llamado según la región pueden afectar la función.
- Use el teléfono del hogar para una mejor comunicación, lo que permitirá un mejor servicio.
- La mala calidad de la llamada puede producir una mala transmisión de los datos de su teléfono a la máquina, lo que podría hacer que Smart Diagnosis™ funcione mal.

# Memo

ESPAÑOL

## Memo

# Memo

ESPAÑOL

