ENGLISH

ESPAÑOL

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC INDUCTION RANGE

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

LSE4617**

MFL68881508_02

www.lg.com

Copyright © 2016 - 2017 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 Optional Rear Filler
19 Test Run

20 OPERATION

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

26 Using the Cooktop
- 26 Cooking Areas
- 26 Benefits of Induction Surface Cooking
- 26 Induction Cookware
- 27 Cookware Placement
- 27 Moving Cookware on the Cooktop
- 27 Pan Sensing
- 28 Minimum and Maximum Pan Size
- 28 Hot Cookware and Residual Heat
- 28 Home Canning
- 29 Setting Surface Controls
- 29 Hot Surface Indicator
- 29 Using the Cooking Elements
- 30 The Recommended Surface Cooking Setting
- 30 Pan Preheat Recommendations
- 30 Noises during Cooktop Operation
- 31 Power Management
- 31 Warming Zone

32 Using the Oven
- 32 Before Using the Oven
- 32 Oven Vent
- 32 Using Oven Racks
- 32 Bake
- 33 Convection Mode
- 34 Recommended Baking and Roasting Guide
- 35 Broil
- 36 Recommended Broiling Guide
- 37 Warm
- 37 Proof
- 38 Speed Roast
- 38 Meat Probe
- 39 Remote Start

39 Operating the Warming Drawer

41 SMART FUNCTIONS

41 Application Installation
41 Product Registration
41 Using the Wi-Fi Function
42 FCC Notice
42 FCC RF Radiation Exposure Statement

43 MAINTENANCE

43 Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop
44 EasyClean®
47 Self Clean
49 Changing the Oven Light
49 Cleaning the Exterior
50 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer
51 Door Care Instructions

52 TROUBLESHOOTING

52 FAQs
54 Before Calling for Service

58 SMART DIAGNOSIS™

58 Using Smart Diagnosis™

59 WARRANTY

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.

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:

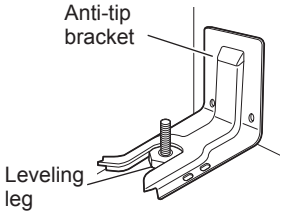
WARNING -Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

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.

SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

- **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 etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Scratches may cause the glass to shatter.

⚠ 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.
- Before using Wi-Fi functions, open the oven door and make sure the oven is ready for pre-heating.
- 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.
- If the range is placed on a base, measures must be taken to prevent the appliance from slipping off of the base.
- To avoid the product overheating, do not install a decorative panel on the front of the appliance.
- 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.

FLAMMABLE MATERIALS

⚠ WARNING

Remove all packing materials 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 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.

ELECTRICAL SAFETY

- 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.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

⚠ WARNING

Before replacing the oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical 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.

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.

⚠ 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 be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ WARNING

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch heating elements inside the oven. Young children must be continuously supervised if allowed near the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Do not allow children to play with the appliance. Any cleaning and user maintenance performed by children must be supervised.

GLASS-CERAMIC COOKING SURFACE

- 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 spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock and 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. Do not rely on the pan sensor.

⚠ WARNING

Do not leave fats or oils to heat unattended on the cooktop. Spillovers can result in a fire.

- The cooktop is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface, because they can get hot.
- 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 31 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 ½ 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.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SAFETY DURING USE

⚠ CAUTION

Supervise all cooking processes. Continuously supervise quick cooking processes.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not touch the oven racks while they are hot.
- Do not block the vent opening.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- 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.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **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

⚠ CAUTION

Remove food, cookware, racks, and accessories from the oven before operating the self-cleaning function. Remove any items placed in the bottom drawer.

- Avoid touching the door, window, or oven vent area during a cleaning cycle, and keep children away from the appliance. These surfaces may get hotter than usual.
- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- 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.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven or the excess spillage before using the Self Clean function.
- **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.

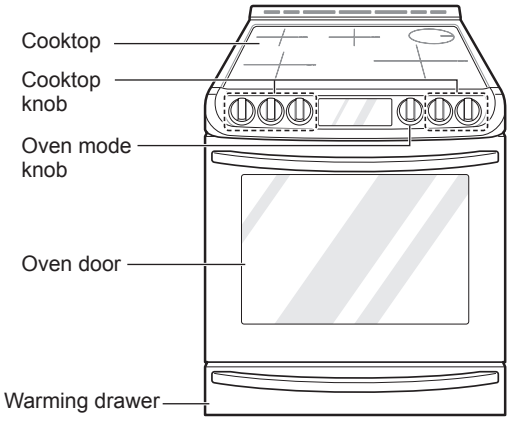
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a self-clean cycle should be avoided.
- 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.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

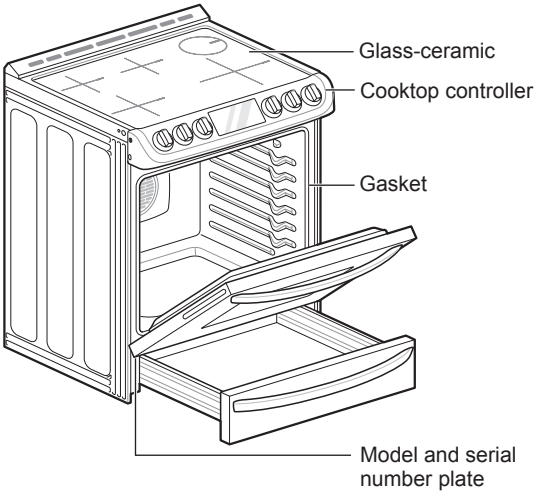
COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

PRODUCT OVERVIEW

Parts

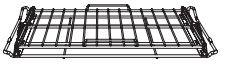




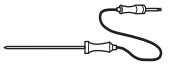
Accessories

Included Accessories

Heavy rack (2ea)



Gliding rack (1ea)



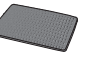
Meat probe (1ea)

Bottom rack (1ea)

Cooktop cleaner (1ea)

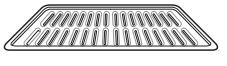
Cooktop cleaning pad (1ea)

Spray bottle (1ea)

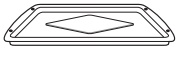


Non-scratch scouring pad (1ea)

Optional Accessories



Grid



Broiler pan

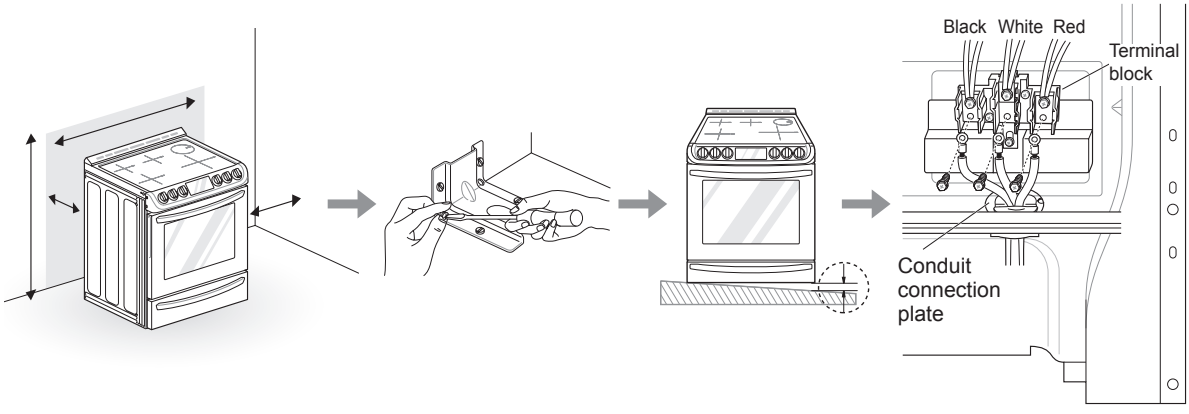
NOTE

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

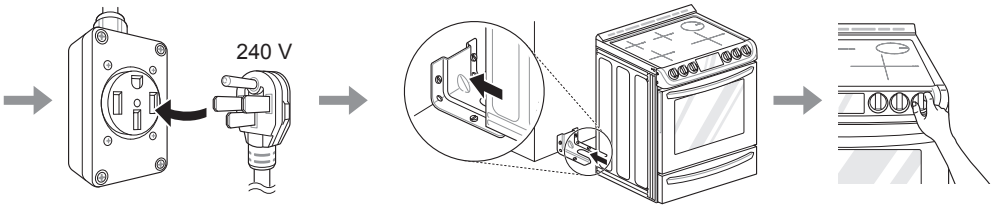
INSTALLATION

Installation Overview

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



Check and choose the proper location | Install anti-tip device | Level the range | Connect electric range



Plug in the power cord | Engage the anti-tip device | Test run

Product Specifications

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

Oven Range Models	LSE4617
Description	Electric Induction Slide In Oven Range
Electrical requirements	12.7 kW 120/240 VAC or 10.5 kW 120/208 VAC
Exterior Dimensions	29 7/8" (W) x 37 7/8" (H) x 26 1/2" (D) (D with door closed) 75.7 cm (W) x 96 cm (H) x 67.3 cm (D) (D with door closed)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Net weight	198 lb (90.0 kg)
Total capacity	Total cap.: 6.3 cu. ft.

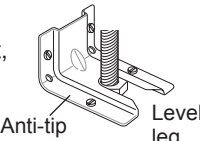
Before Installing the Range

WARNING

Tip - Over Hazard

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.

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.



If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 in CANADA) to receive one at no cost.

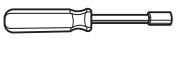
WARNING

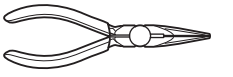
- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.

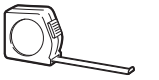
Tools Needed

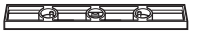
Phillips screwdriver

Flat-blade screwdriver

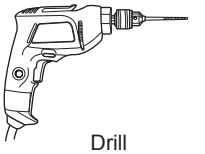

1/4" Nut driver


Pliers


Tape measure


Level

Adjustable wrench


Drill

Safety glasses

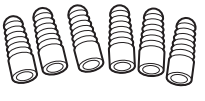
Gloves

Parts Provided

Template (1)

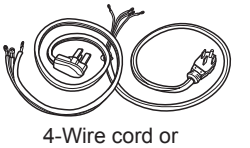
Anti-tip bracket kit (1)

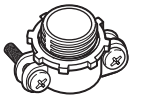
Rear filler (1)


Anchor sleeves (6)

Lag bolts (6)

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.

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

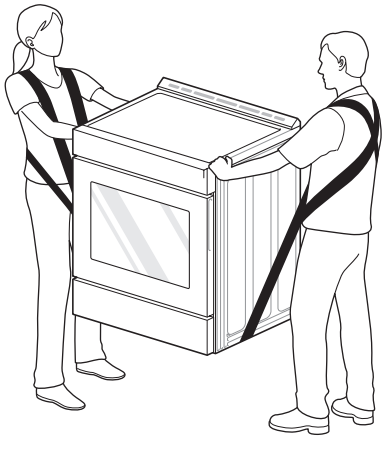
- **Use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious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

Mobile Home - Additional Installation Requirements

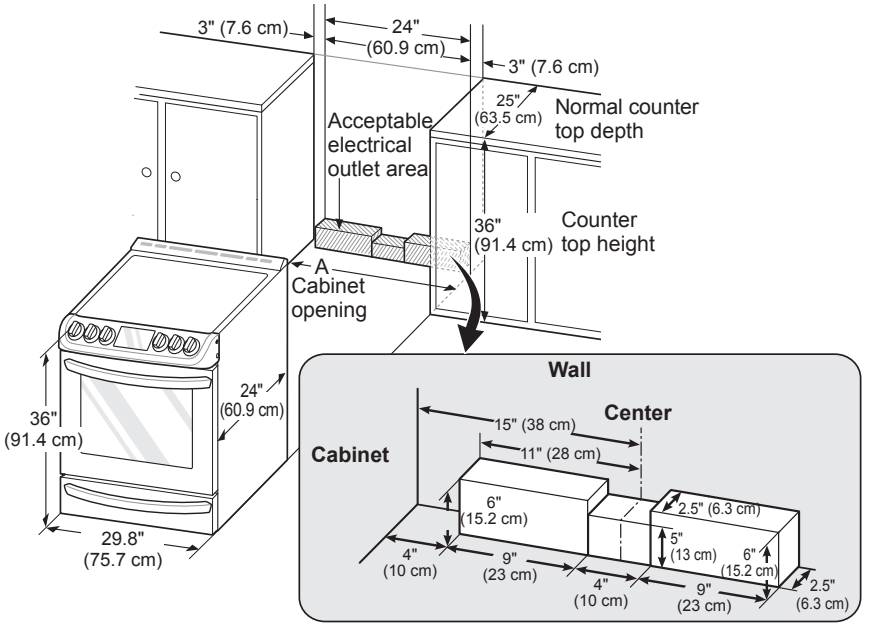
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280), or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.
- A four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation.

Dimensions and Clearances

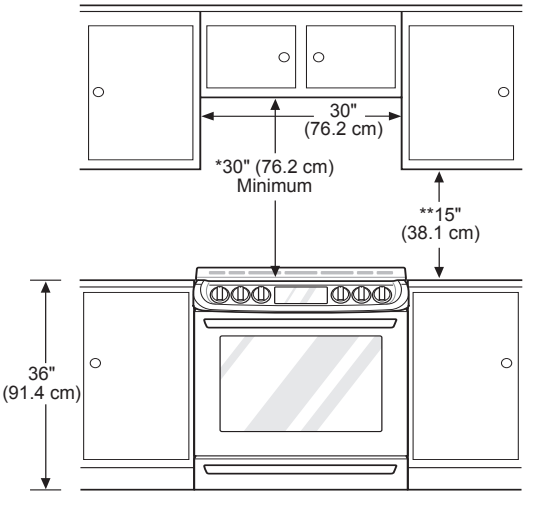
NOTE

Save for the use of the local electrical inspector.



A = 30" (76.2 cm) For U.S.A
= 30" (76.2 cm) ~ 31" (78.7 cm) For CANADA

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than $^{15}/_{32}$" (12 mm) from any adjacent surface.



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.

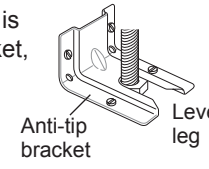
Installing the Anti-tip Device

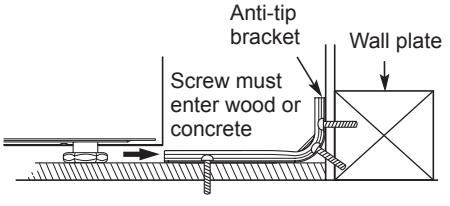
WARNING

Tip - Over Hazard

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.

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.



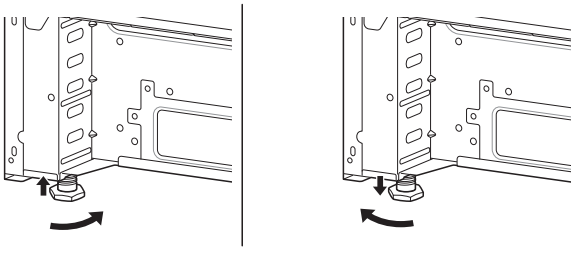


Locate the anti-tip bracket using the template

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

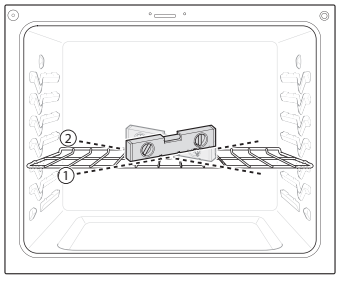
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



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 3/8" 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 17 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"

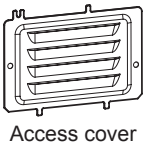
3, 4 - Wire electrical wall Receptacle

4 Wire receptacle (14-50R)

3 Wire receptacle (10-50R)

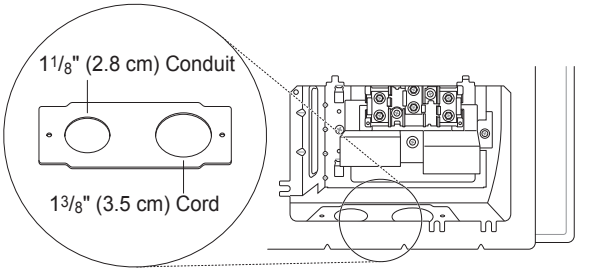
Connecting the Power Cord

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



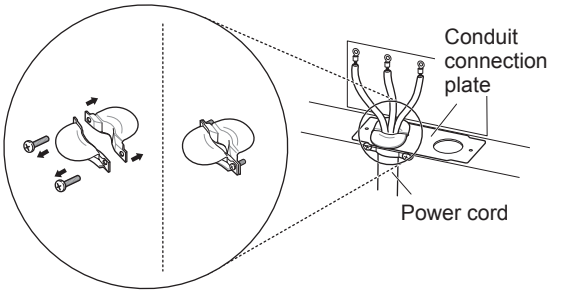
Access cover

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.



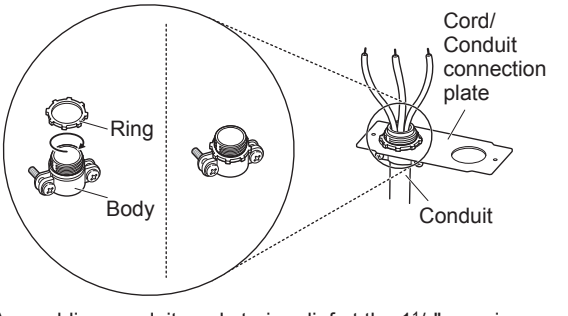
Remove the conduit connection plate

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.

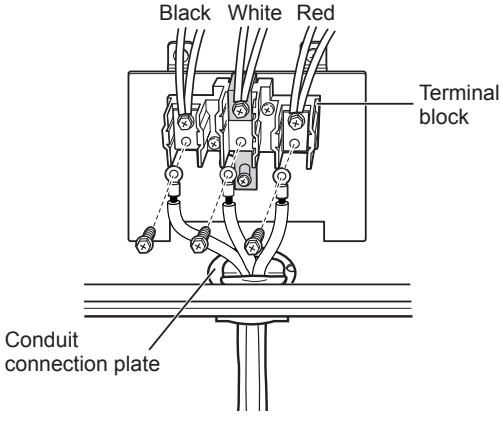
Install the power cord as follows:

For power cord installations, hook the strain relief over the power cord hole (1 3/8") 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

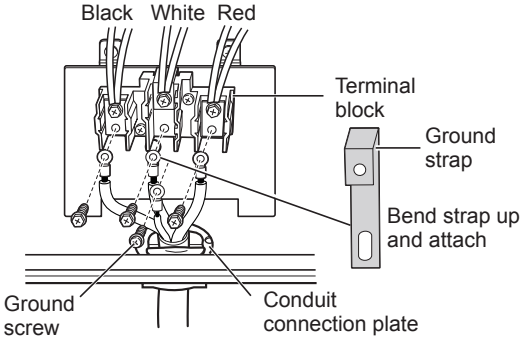
- **Only a 4-conductor power-supply cord kit rated 120/240 volts, 50 amperes and marked for use with ranges with closed-loop connectors or opened spade lugs with upturned ends shall be used.**
  The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post 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



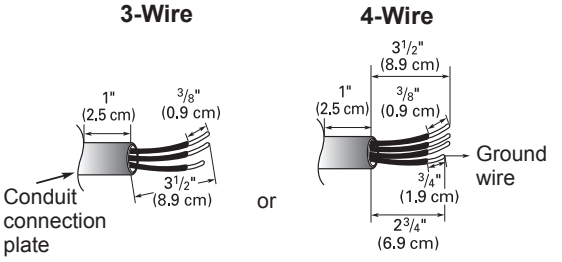
If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

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 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 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.

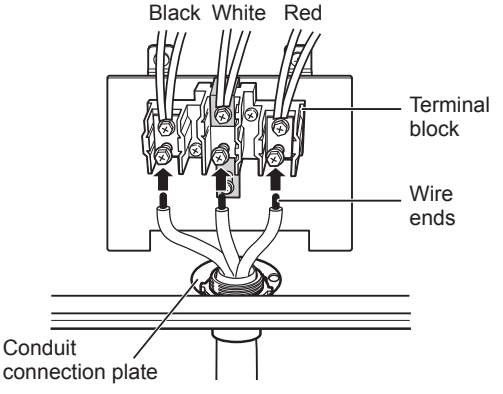
For conduit connections:

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.

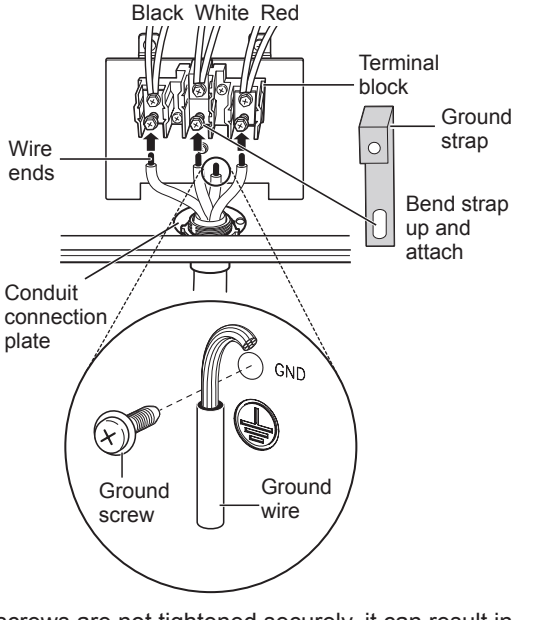
4-Wire Connection: Conduit

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)

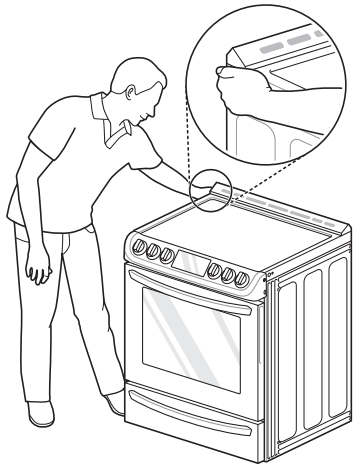
4-wire connection



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.



Optional Rear Filler

If the counter does not bridge the opening at the rear wall the rear filler kit, that is provided with the slide in range, will be needed.

NOTE

If the countertop depth is greater than 25" there will be a gap between the filler kit and the back wall.

If the countertop depth is less than 24", the control panel will not sit flush with the countertop.

Installing the Rear Filler

1. Using a screwdriver, remove the upper four screws that attach the rear bracket and loosen the lower two screws.
2. Place the rear filler on the rear bracket.
3. Tighten the two lower screws on the rear bracket. Insert one of the screws removed in step 1 in the slot at each end of the rear filler.
4. Store the remaining two screws with these instructions for future use.

Test Run

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

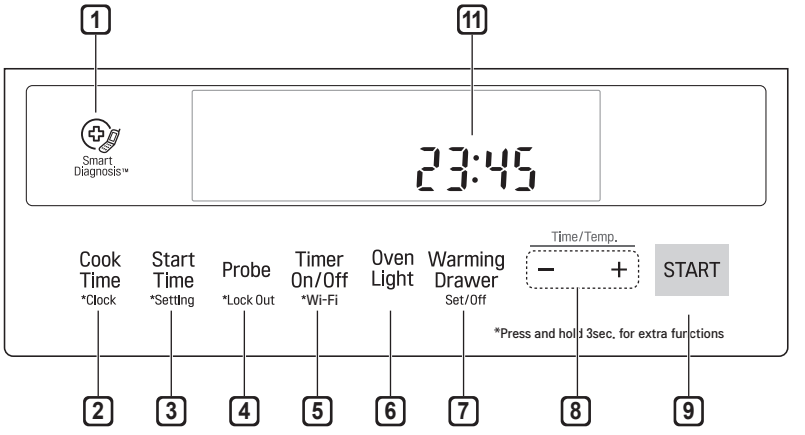
1. Turn the oven mode knob to the **Off** position to start test.
2. Fill an induction-capable pot with water and place it on a surface element. Turn on the surface element. The LED bar should show the setting and the water should heat. The LED bar should not fluctuate. Repeat for all surface elements.
3. After checking all the surface heating elements, check the locking system by pressing **Probe or Lock Out for three seconds. The oven door** should lock and the cooktop should not operate while the Lockout function is turned on. Press **Probe or Lock Out for three seconds to disable** Lockout.
4. Now check the oven's operation. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display. Press **Start**.
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.

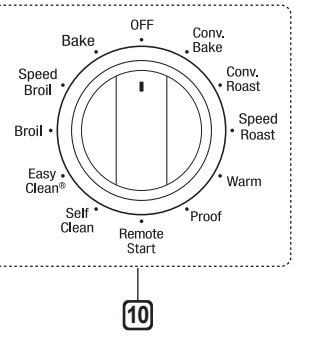
NOTE

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

OPERATION

Control Panel Overview





1 Smart Diagnosis™

- Use during the Smart Diagnosis feature.
- Should you experience any problems with your range, it has the capability of transmitting data to your smart phone using the LG Smart ThinQ application or via your telephone to the LG call center.

2 Cook Time / Clock

- Press the button to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.
- Press and hold button for three seconds to set the time of day.

3 Start Time / Setting

- Press the button to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.
- Press and hold button for three seconds to select and adjust oven settings.

4 Probe / Lock Out

- Press the button to select Probe function.
- Press and hold button for three seconds to lock or unlock the door and control panel.

5 Timer On/Off / *Wi-Fi

Press the button to set or cancel timer on oven.
Press and hold button for three seconds to connect the Wi-Fi.
To disconnect the appliance from the network, delete it from the registered appliances in the app.

6 Oven Light

Press the button to turn oven light on or off.

7 Warming Drawer

Press the button to select the warming drawer function.

8 - /+

Press the plus button (+) to increase cooking time or oven temperature.
Press the minus button (-) to decrease cooking time or oven temperature.

9 Start

Press the button to start all oven features.

10 Oven Mode Knob

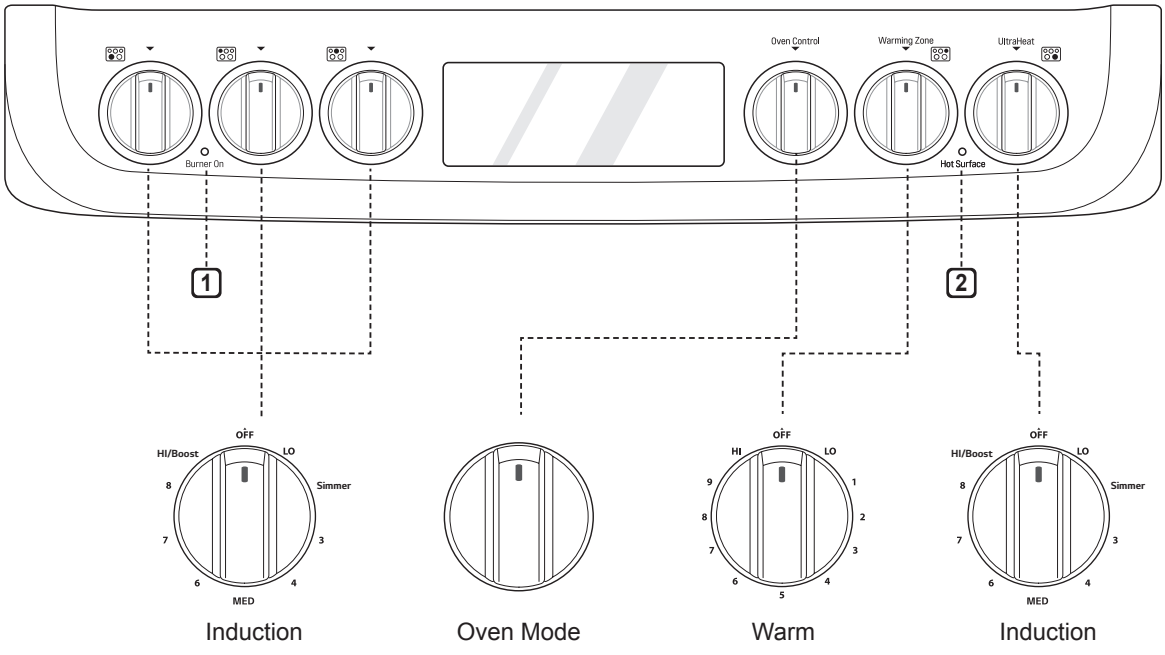
Turn the knob to select oven operating mode.

11 Flashing Clock

If the colon in the clock display flashes, press **Cook Time** for three seconds and reset the clock, or press any key to stop the flashing.

Knob Positions

After cleaning the oven knobs, make sure to replace each knob in the correct position. Failure to do so can result in improper operation of the burners.



1 Burner On Indicator

The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

2 Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows 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 130 ˚F.

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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Cook Time** for three seconds. **CLO** shows in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired time. **Plus(+)** to increase the time and **minus(-)** to decrease the time.
4. Press **Start** to enter the time and start the clock.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display colon in the clock is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Lockout

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

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Probe/Lockout** for three seconds.
3. The lock melody sounds, **Loc** appears in the display and the lock icon blinks in the display.
4. Once the oven door is locked, the lock indicator stops blinking and remains on.
5. To deactivate the Lockout feature, press and hold **Probe/Lockout** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

NOTE

The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

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		min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer	12 Hr.	0:10 sec.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:10 sec.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Speed Broil & Broil		Lo 400 °F	Hi 520 °F	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof		0:01 min.	11:59 Hr. / min.	12 Hr.
Speed Roast				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

The Timer feature 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 feature can be used during any of the oven control functions.

Setting the Timer

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press **Timer On/Off**. 0:00 with **HR** inside it appears and **Timer** flashes in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to set the desired time. **Plus(+)** increases the time and **minus(-)** decreases the time.
4. Press **Timer On/Off** or **Start** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

If Timer On/Off is pressed again after the timer has started, the timer function is canceled.

5. 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

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

Wi-Fi

The Wi-Fi button is used to connect the appliance to a home Wi-Fi network.

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds.
3. The power on chime sounds, SEt appears in the display, and the Wi-Fi icon (📶) blinks.
4. Register the appliance on the Wi-Fi network using the smart phone app.
5. To disconnect the appliance from the network, delete it from the registered appliances in the app.

NOTE

See the Smart Functions section in the owner's manual for more details.

Settings

Set the oven mode knob to the **Off** position.
Press and hold **Start Time** for three seconds.
Then press the **Start Time/Setting** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Setting** key allows you to:

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

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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to set the desired hour mode on the clock.
4. Press **Start** to accept the desired change.

Setting Convection Auto Conversion

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

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

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press **Start Time/Setting** repeatedly until "AUto" appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to turn the feature on/off.
4. 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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time/Setting** repeatedly until "Ad JU" appears in the display.
3. To increase the temperature, press **plus (+)** until the desired amount appears in the display.

   To decrease the temperature, press **minus (-)** until the desired amount appears in the display.
4. Press **Start** to accept the change.

NOTE

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

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.

1. Press and hold **Start Time/Setting** for three seconds. Then press **Start Time/Setting** repeatedly until "Pr E " appears in the display.
2. Press **plus(+) or minus(-)** to turn the light on/off.
3. Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Beeper Volume

1. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time/Setting** repeatedly until "BE EP" appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired volume.
4. 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. Set the oven mode knob to the **Off** position.
2. Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time/Setting** repeatedly until "Un it" appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select F(Fahrenheit) or C(Centigrade).
4. Press **Start** to accept the change.

Turning the Cooktop Beeper On/Off

1. Set the oven mode knob to the Off position
2. Press and hold **Start Time for three seconds**. Then press **Start Time/Setting** repeatedly until "Ct OP" appears in the display.
3. Press **plus(+)** or **minus(-)** to turn the beep on/off.
4. Press Start to accept the change.

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 h 30 m, first set the clock for the correct time of day.

1. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
2. Set the temperature: press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
3. Press **Cook Time** and press plus (+) or minus (-) to set the baking time.
4. Press **Start Time**.
5. Set the start time: press **plus(+)** until ^{HR}4:30 appears in the display.
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, turn the oven mode knob to the **Off** position.
- 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 the oven mode knob is turned to the **Off** position.

⚠ 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. Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
2. Set the oven temperature. For this example, press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
3. Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.
4. Set the baking time: press **plus(+)** until 30:00 appears in the display. The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press **Start**.

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until the oven mode knob is turned to the **Off** position.

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 **plus(+)** until 1 hour and 30 minutes appears in the display.
3. Press **Start** to accept the change.

Oven Light

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

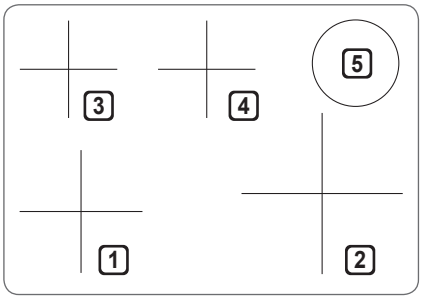
NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

Using the Cooktop

Cooking Areas

The cooktop is equipped with four induction cooking elements of different sizes and a radiant heat warming zone. The wattage ratings below are maximum outputs. The second rating is the maximum output for Boost mode.



1 Induction left front cooking element: 8", 2100 W / 3200 W (240 V)

2 Induction right front cooking element: 11", 2400 W / 4000 W (240 V)

3 Induction left rear cooking element: 6", 1300 W / 1800 W (240 V)

4 Induction center rear cooking element: 6", 1300 W / 1800 W (240 V)

5 Warming zone

There are LED displays under each induction cooking element which adjust to show the power level when the element is used.

Benefits of Induction Surface Cooking

Speed and Efficiency

Induction cooking elements heat faster and use less energy. Induction power levels quickly boil liquids and are efficient when simmering.

A Cooler Cooktop

Whether induction cooking elements are turned on or off, they remain cooler than radiant elements. Virtually no heat is wasted because the heat begins with the presence of cookware.

Easy Cleanups

Cooler cooking elements make for easier cleaning. Spills resist sticking or burning so they wipe up easily.

Pan Size Detection

A sensor automatically detects and adapts the induction cooking element to the pan size in use for more consistent, even cooking.

Greater Responsiveness

Induction cooking elements are more responsive than their electric or gas counterparts because only the pan heats. Induction elements heat more easily and are just as responsive when reducing temperatures to a simmer.

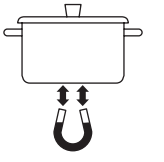
Induction Cookware

NOTE

Before using the induction cooking elements, carefully read and follow these cookware recommendations and the instructions in the pan sensing sections.

When purchasing pans for use on the induction cooktop, look for cookware identified by the manufacturer as "induction ready" or "induction capable", or that is marked by the manufacturer as specifically designed for induction cooking.

The base material of the cookware must be magnetic for the cooking elements to activate. Use a magnet to check if the cookware base material is suitable. If the magnet sticks to the bottom of the cookware, the cookware can be used for induction cooking.



For the best possible surface cooking results, use only high-quality, heavy gauge steel cookware on the induction cooking elements. Follow manufacturer's recommendations when using induction cookware.

Induction Cookware Types

The three most common induction cookware types available are stainless steel, cast iron, and porcelain-enamel-coated metals.

- **Stainless Steel** is generally excellent for induction cooking. It is durable, easy to clean, and resists staining.

NOTE

Not all stainless steel cookware is magnetic; stainless steel is not always suitable for induction cooking.

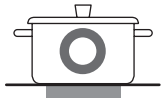
- **Cast iron** cooks evenly and is also good for induction cooking. Do not slide cast iron cookware on the cooktop; cast iron cookware with a rough surface will scratch the ceramic cooktop.
- **Porcelain-enamel-coated metals** have variable heating characteristics depending on the quality of the base metal. Make sure the porcelain-enamel coating is smooth to avoid scratching the ceramic cooktop.

Cookware Placement

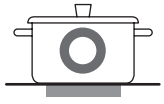
Use the proper cookware and place it correctly on the cooktop. One or more of the cooking elements will not heat if any of the incorrect conditions shown is detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. Correct the problem before attempting to use the cooktop.

Correct

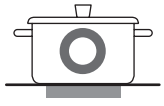
- Cookware is centered correctly on surface of cooking element.



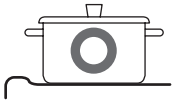
- Pan has flat bottom and straight sides.



- Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element.



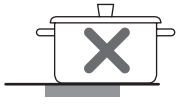
- Pan rests completely on the cooktop surface.



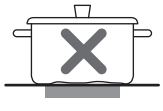
- Pan is properly balanced.

Incorrect

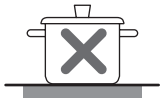
- Cookware is not centered on surface of cooking element.



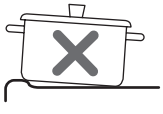
- Pan has curved or warped bottom or sides.



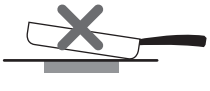
- Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.



- Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



- Pan is unbalanced by heavy handle.



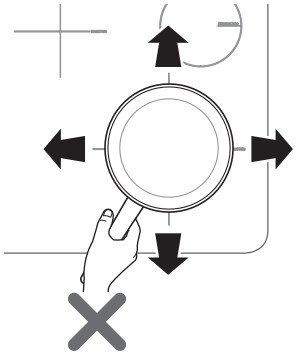
Moving Cookware on the Cooktop

Always use heavier gauge, high-quality cookware on the cooking elements and do not slide it on the ceramic cooktop surface. Even high-quality cookware can scratch the cooktop surface.

NOTE

- Always lift cookware before moving it on the ceramic glass surface. Any cookware that has a rough or dirty bottom can mark and scratch the cooktop surface. Always start with clean cookware.
- Do not allow aluminum foil or any material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these materials melt on the cooktop they may damage the ceramic glass surface.

Sliding any type of cookware over the surface will scratch the cooktop over time. Scratches will make cleaning the ceramic cooktop difficult and degrade the appearance of the cooktop.



Pan Sensing

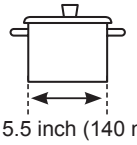
The cooking-element sensors located below the cooktop surface require certain cookware conditions to be met before the induction cooking elements can operate.

The cooking zone LED bar may display a pan sensing error message. If a cooking element is activated and no cookware is detected, the affected induction cooking zone LED bar will fluctuate. If the cookware does not meet the correct conditions, the cooking zone may not heat.

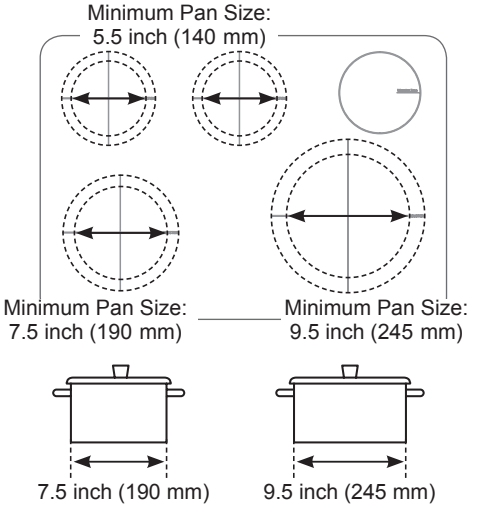
If the problem is not corrected, the affected cooking element will automatically deactivate after one minute.

Minimum and Maximum Pan Size

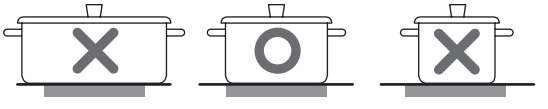
There are four cooking elements on the induction cooktop. Each element requires a minimum pan size to be used effectively. The inner ring of each cooking element is a guide to the minimum pan size.
The bottom of the pan must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.



5.5 inch (140 mm)



Use the cross that marks each cooking element to help determine the maximum pan size. After centering the cookware on the cooking element, the cookware should not extend more than ½" beyond the edge of the cross on the cooking element. The pan must make full contact with the glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trim.



If the correct induction cookware—centered on any of the active cooking elements—is too small, the affected cooking element's LED bar fluctuates and the pan does not heat.

Hot Cookware and Residual Heat

CAUTION

Unlike radiant surface elements, induction cooking elements do not glow red when hot. You can be burned if the glass surface is hot from the residual heat transferred from the cookware. Do not touch hot cookware or pans. Use oven mitts or potholders to protect hands from burns.

Home Canning

CAUTION

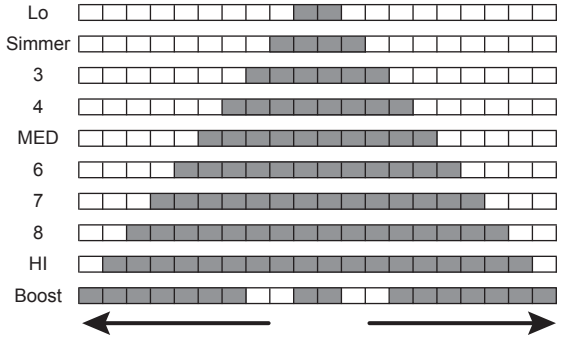
Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Raise the lid so that steam is vented away from you. Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and jars are sealed completely. When using a water bath canner, maintain a gentle but steady boil for the required time.

Read and observe the following precautions when home canning. Read the information on the USDA (United States Department of Agriculture) website and follow the recommendations there for home canning procedures.

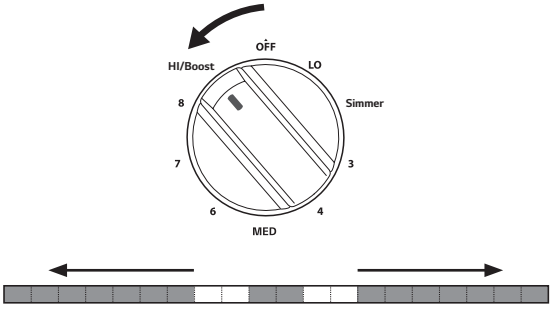
- Use only quality, flat-bottomed canners when home canning. Use a ruler to check the bottom of the canner for flatness.
- Canners with ridges that radiate from the bottom center are not suitable for use on a ceramic glass cooktop.
- The diameter of the canner should not exceed the maximum cooking element markings by more than one inch. Use smaller diameter canners on ranges with ceramic-glass or open-coil-electric cooktops.
- Start with hot tap water to boil water more quickly. Bring water to an initial boil using the highest heat setting. Once the water is boiling, reduce the heat as much as possible while maintaining the boil.
- It is best to can small amounts and keep the canner light enough to lift.
- Do not leave the water bath or pressure canners on high heat for extended periods.
- Alternate surface elements between each batch to allow the elements and surrounding surfaces to cool down. Do not can using the same element all day.

Setting Surface Controls

- **Cooking Element LED Bar**
  The range provides an LED bar for each cooking element on the cooktop. Check messages in the display window and use the LEDs with the corresponding control knobs to monitor the power levels of the elements.



- **Available Power Level Settings**
  The cooktop control's LED bar displays the element's power level settings, ranging from Lo to Hi to Boost. Adjust the settings in increments of one, from Lo (Level 1) to Boost (Level 10).
  To select Hi, turn the knob clockwise, through level 8 to Hi/Boost.
- **Boost Power Level**
  To activate the Boost mode, turn the knob directly from Off to Boost. Boost mode is only available immediately after activating a cooking element. When the cooking element is set to the Boost mode, the LED bar flashes and the Boost mode stays in operation for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking element automatically returns to the Hi setting.



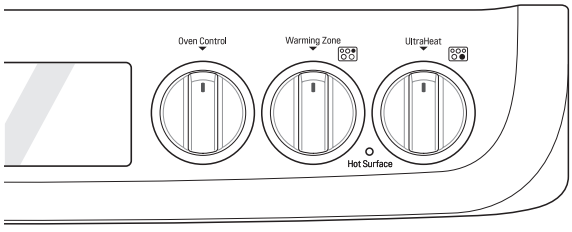
The maximum operating time for all element levels except the Boost mode is 12 hours.

Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows 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 130 °F.

It is normal for the surface elements to cycle on and off when cooking at lower temperature settings.



Using the Cooking Elements

⚠ CAUTION

Before Cooking

- Do not place or store flammable or heat-sensitive items on the induction cooktop, even when the cooktop is not in use.
- Place cookware on the cooking elements before turning on the induction cooktop.
- Do not place sealed containers on the cooktop.

During Cooking

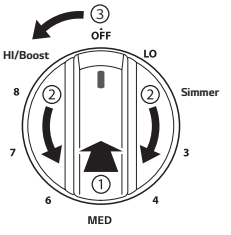
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the induction cooktop surface; they can get hot.
- Use this appliance only for normal household use. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the appliance to heat the room.
- Use caution when plugging electrical appliances into power outlets near the cooktop. Keep power cords from any contact with the cooktop or cookware.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface elements unattended when frying foods.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminum foil, products wrapped in aluminum foil , or frozen foods packaged in aluminum cookware.
- Use caution when plugging electrical appliances into outlets near the cooktop to keep power cords away from the hot cooktop or cookware.
- Users with pacemakers and active heart implants must keep their upper body at a minimum distance of 1 ft (30 cm) from active induction cooking elements. If in doubt, consult the implant manufacturer or your doctor.

After Cooking

- After use, switch off the induction cooking element using its control. Do not rely on the pan sensor.

Turning On Cooking Elements (Except Warming Zone)

1. Push the control knob in.
2. Turn the knob in either direction to select the desired setting. A short beep sounds and the cooking element's LED bar shows its current setting.
3. To activate the Boost mode, turn the knob directly from Off to Boost.



The Recommended Surface Cooking Setting

Start most surface cooking on a higher setting and then adjust to a lower setting to finish cooking.

The suggested settings may need adjustments, depending on cookware design and quality and on the amount of food being prepared.

Use quality cookware that is constructed with a magnetic base material and that meets the minimum and maximum pan size requirements.

Setting	Recommended Use
Boost	• Use to heat a large amount of food or to bring large pans of water to a boil
8-Hi	• Bring liquid to a boil • Start most cooking
MED-8	• Hold a rapid boil, fry, deep fat fry • Quickly brown or sear food • Steaks, cutlets, grilled meat
3-MED	• Maintain a slow boil • Fry or sauté foods • Cook soups, sauces and gravies • Eggs, pancakes
SIMMER-3	• Stew or steam food • Simmer
Lo-SIMMER	• Keep food warm • Melt chocolate or butter • Simmer

Pan Preheat Recommendations

Induction cooking may decrease the amount of time required to preheat cookware compared to cooking on a radiant element cooktop or gas surface burner.

Pay close attention to all food items while cooking on the cooktop or in the oven, and until all cooking processes are complete.

⚠ CAUTION

Remember that induction surface cooking initially heats the cookware **VERY QUICKLY** if the cookware does not contain food.

Noises during Cooktop Operation

The electronic processes involved with induction cooking may create some background noises. You may hear a slight buzzing sound when cooking on the cooktop. These noises are part of the induction cooking process and are considered normal.

Some cookware will buzz, depending on the construction or base material. The buzz may be more noticeable if the contents of the pan are cold. As the pan heats up, the noise will decrease. The noise will also decrease if the power level setting is reduced.

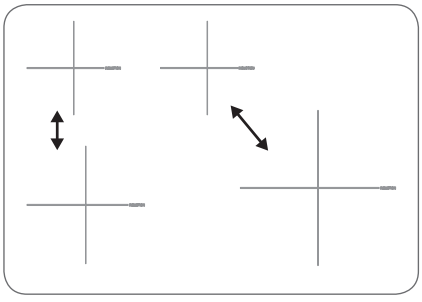
NOTE

- When using the induction cooktop, operational noises are more noticeable while cooking in Boost mode. But very loud noises are not normal when induction cooking.
- The cooktop fan may turn on to reduce the temperature of the product, even when the surface elements are not being used.

Power Management

The cooking zones, which consist of paired cooking elements, are restricted to drawing a certain maximum amount of power.

If you turn on the Boost function for one element while its paired element is in use, the Power Management function may automatically reduce the power of both elements. For consistent performance when using multiple elements, use elements in separate cooking zones.



NOTE

- If the combined heat of the oven and the surface burners is sufficiently high, the output of the surface burners is reduced to avoid damage to the product.
- Both elements in a set of paired elements cannot use the Boost mode at the same time. To use the Boost mode on two elements simultaneously, use non-paired elements.

Warming Zone

Use the Warming Zone, located in the back right of the glass surface, to keep hot, cooked food at serving temperature. The Warming Zone keeps food warm after it has already been cooked. Attempting to cook uncooked or cold food on the Warming Zone could result in a food-borne illness.

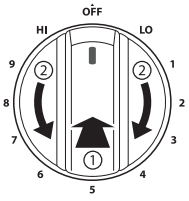
⚠ CAUTION

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140 °F.

- Always start with hot food. Do not use the warm setting to heat cold food.
- Do not use the warm setting for more than two hours.

Turning On Warming Zone

1. Push the control knob in.
2. Turn the knob in either direction to select the desired setting.



For best results :

- When warming pastries or breads, leave an opening in the cover to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Use only dishware, utensils and cookware that is recommended for oven and cooktop use.

NOTE

- For best results, food on the Warming Zone should be kept in its container or covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- Do not allow aluminum foil to contact the hot induction cooktop surface.

If a particular food is not listed , start with the medium heat level and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium heat level.

Setting	Food Item
Low (Lo-3)	• Vegetables • Rice • Pasta • Sugary sauces (tomato sauce, BBQ sauce)
Medium (3-7)	• Cream-based soups and sauces • Stews and chili • Warming empty plates or serving dishes
High (7-Hi)	• Broth-based soups • Hot beverages (hot cider, hot chocolate)

Using the Oven

Before Using the Oven

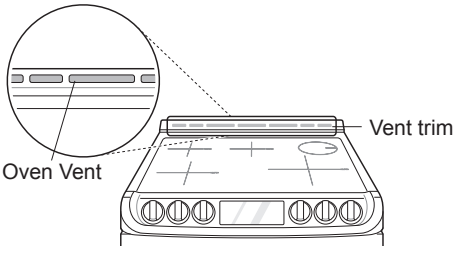
NOTE

- 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 heat turns off if the door is left open during baking. If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat turns back on automatically once the door is closed.

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.



⚠ CAUTION

- **The edges of the range vent and vent trim are sharp and may become hot during operation.** Wear gloves when cleaning the range to avoid burns or other injury.

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. Turn the oven mode knob to select **Bake**.
2. Set the oven temperature: for example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
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, turn the oven mode knob to the **Off** position.
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. Turn the oven mode knob to select the **Conv. Bake** or **Conv. Roast**.
2. Set the oven temperature: for example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
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, turn the oven mode knob to the **Off** position.

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

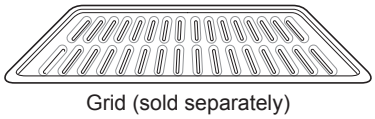
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- If cooking on single rack, place the rack in the position suggested in the charts on the following pages. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 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.

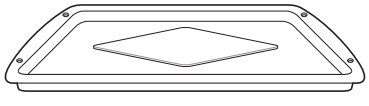
Tips for Convection Roasting

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

1. Place the oven rack in the position suggested in the charts on the following pages.
2. Place the grid in the broiler pan.
3. Place the broiler pan on the oven rack.



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)

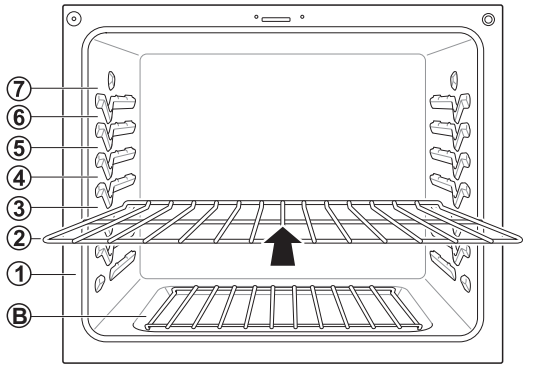
⚠ CAUTION

- 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.

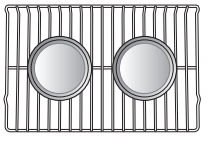
Recommended Baking and Roasting Guide

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

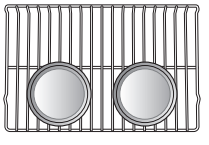


Single rack baking

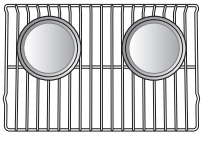


Rack

Multiple rack baking

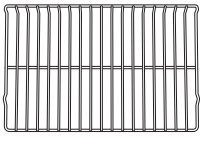


Rack
(Position 5)

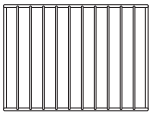


Rack
(Position 3)

Multiple rack roasting



Rack
(Position 4)



Bottom Rack
(Position B)

- Multiple roasting helps to make more than 2 roasted foods at same time.
- If roasting on multiple racks, place more than 2 broiler pans and 2 grids on the racks.

Baking rack guide

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

Roasting rack guide

Food			Rack position
Beef	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
Pork	Rib		2
	Bone-in, sirloin		2
	Ham, cooked		2
Poultry	Whole chicken		2
	Chicken pieces		2
	Turkey		2 or B

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.

NOTE

- This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **door** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. Opening the door turns off the broil burner during broiling. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after five seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Speed Broil

The Speed Broil setting is designed to reduce the amount of time it takes to broil foods. By utilizing the infrared broil element, which provides heat instantaneously, there is no need for preheating.

Setting the oven to Broil / Speed Broil

1. Turn the oven mode knob to select **Broil** or **Speed Broil**.
2. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select **Hi** or **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. Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel at any time or when cooking is complete.

Smoking

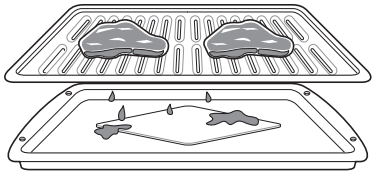
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount 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
Ground Beef Well done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	7	3-6	2-4	Space evenly. For 1-4 patties, use Speed Broil. For more than 4 patties, use Broil.
Beef Steaks Rare Medium Well done Rare Medium Well done	1" thick 1 to 1 1/2 lbs. 1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	7 7 7 5 5 5	3-5 4-6 5-7 7-9 9-11 11-13	2-4 2-4 3-5 4-6 6-8 8-10	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Toast		7	0.5-1	0.5	
Chicken	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.
Lobster Tails	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.
Fish Fillets	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.
Ham Slices (precooked)	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.
Pork Chops Well done	1 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	6 5	3-6 5-8	4-7 5-8	
Lamb Chops Medium Well done Medium Well done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	6 6 6 6	3-5 5-7 7-9 9-11	2-5 4-7 7-9 7-9	
Salmon Steaks	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.
- For best performance, center food on rack when using Speed Broil/Broil.

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.

Setting the Warm Function

1. Turn the oven mode knob to select **Warm**.
2. Press **Start**.
3. Turn the oven mode knob to the **Off** position when warming is finished.

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. Turn the oven mode knob to select **Proof**.
3. Press **Start**.
4. Turn the oven mode knob to the **Off** position 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.

Speed Roast

The Speed Roast feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat from the upper heating element and heated air from the back heating element result in crispier food and help to save cooking time. Speed roasting is especially good for medium sized poultry.

NOTE

- The recommended cook time is 60-65 minutes for a whole chicken weighing 3.3 lb.
- Adjust the cook time according to the weight of the poultry.
- Place the oven rack in position 2.
- Speed Roast is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so the temperature of Speed Roast cannot be changed.
- It is normal for the fan to operate during the Speed Roast function.

Setting the Speed Roast Function

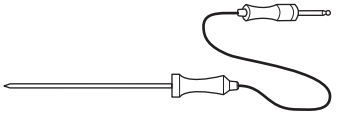
1. Put food in the oven.
2. Turn the oven mode knob to select **Speed Roast**. The display shows **Roast Speed**.
3. Press **Start**.

Meat Probe

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming or proofing. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of the meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bones. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

Setting the Meat Probe Function (example for Roast 375 °F with Probe temp. 160 °F)

1. Insert the meat probe into the meat.



2. Connect the meat probe to the jack.
3. The meat probe icon flashes in the display if the meat probe is properly connected.

Setting the Probe Temperature

1. Select cook mode. Turn the oven mode knob to select **Conv. Roast**.
2. Set the oven temperature: press **plus(+)** or **minus(-)** until 375 °F appears in the display.
3. Press **Probe**.
4. Set the probe temperature: press **plus(+)** or **minus(-)** until 160 °F appears in the display.
5. Press **Start**.

The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C). The display shows the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

Changing the Probe temperature while cooking

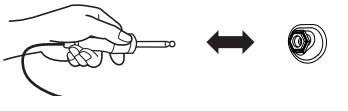
1. Press **Probe**.
2. Set the probe temperature.
3. Press **Start**.

IMPORTANT NOTE

Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel the Meat Probe function at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

⚠ CAUTION

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



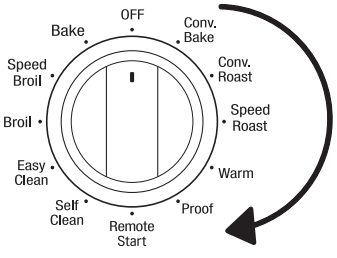
Recommended Probe Temperature Chart

Doneness	Probe Temp.
Beef, Lamb and Veal	
Rare	130 °F (54 °C)
Medium Rare	140 °F (60 °C)
Medium	150 °F (66 °C)
Well Done	160 °F (71 °C)
Pork	
Well Done	170 °F (77 °C)
Poultry	
Breast, Well Done	170 °F (77 °C)
Thigh, Well Done	180 °F (82 °C)
Stuffing, Well Done	165 °F (74 °C)

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, this function starts or stops the pre-heating function of the appliance. Follow the instructions on page 38 to register the appliance on the network.

Set the oven mode knob to the Remote Start position to use the function.



Setting Remote Start

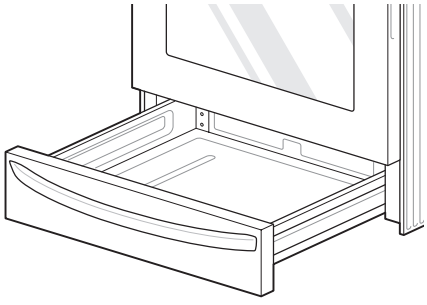
1. Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for pre-heating. Do not place food in the oven. Close the oven door.
2. Within 30 seconds of closing the door, turn the oven mode knob to select Remote Start.
3. When ON appears in the display, the Remote Start function is ready to use.
4. Follow the directions in the smart phone app to set Remote Start times.

NOTE

Remote Start is disconnected in the following situations:

- Remote Start is never set up in the smart phone app.
- The Remote Start status is “ready.”
- Remote Start experiences a problem during operation.

Operating the Warming Drawer



The Warming Drawer keeps hot cooked foods at serving temperature.

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

Setting the Warming Drawer Control

1. Press **Warming Drawer Set/Off**. The indicator light will flash. (If no further buttons are pressed within 25 seconds, the display will clear.)
2. Use the **plus(+)** or **minus(-)** button to set the power level: for Low, for Medium, and for High.
3. When the food is ready, or to cancel, press **Warming Drawer Set/Off**.

NOTE

- The Warming Drawer shuts off automatically after three hours.
- Do not heat cold food in the Warming Drawer.
- Do not use pans or utensils with rough finishes in the Warming Drawer. Doing so can leave scratches on the inner drawer surfaces.

Warming Drawer food/power level recommendations

Setting	Food Item
Low 140°F (60°C) 	• Vegetables • Rice • Pasta • Breakfast pastries (coffee cake, muffins) • Dinner rolls • Plates of food • Heat-sensitive foods* (pancakes, pizza, eggs)
Medium 160°F (71°C) 	• Meat* (if warming for 1-2 hours) • Smaller casseroles • Bacon or sausage • Warming empty ovenproof plates or serving dishes
High 180°F (82°C) 	• Meat* (if warming for less than an hour) • Large casseroles

* Do not warm heat-sensitive foods for longer than 20 minutes.
Do not put thin cuts of meat in the warming drawer as they will dry out.

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not leave food in the warming drawer for more than one hour. Do not leave smaller quantities or heat-sensitive food, such as eggs, in the warming drawer more than 30 minutes. The maximum operating time is three hours.

⚠ CAUTION

- Do not use the warming drawer for storage of racks, broiler pans, insert pans, plates, or utensils. The warming drawer contains a heating element which may damage any items not specifically designed to be used with it and should only be used to store cookware specifically supplied by LG with your range.
- Do not put food or foil directly on the surface or base of the warming drawer. This may result in damage to your drawer and may spoil your food.
- Do not place plastic wrap in the warming drawer or use it to cover food being heated in the warming drawer. Plastic may melt onto the drawer or surrounding areas and is very difficult to remove. Use only aluminum foil or cookware that is capable of withstanding baking temperature to heat or cover your food.
- Do not use the warming drawer to heat water or any other liquids. Spilled liquids may cause an electrical short or result in severe personal injury, electric shock or death.
- Never place plastics, paper, canned foods or other combustible material into the warming drawer. These items pose a severe risk of fire, damage and injury.
- In the unlikely event that an item falls behind the warming drawer, always turn the power off and wait for the warming drawer to cool before retrieving the item. Never attempt to retrieve any items that fall behind the warming drawer without first turning the power off and ensuring the warming drawer cavity has cooled off. Failure to do so may result in severe personal injury, electric shock or death.
- Do not touch the surface of the warming drawer while it is in operation. Use oven mitts or hot pads when inserting or removing food to avoid burns or other injury.
- Do not leave food in the warming drawer for longer than one hour. Eating food which has been heated for too long at low temperatures can lead to food-borne illnesses.

SMART FUNCTIONS

Application Installation

Search for the LG Smart ThinQ application from the Google Play Store on a smart phone. Follow instructions to download and install the application.

Product Registration

1. Run the LG Smart ThinQ application on a smart phone.
2. Create an account and sign in.
3. Select **Register**.
4. Select **Oven**.
5. Follow the instructions on the smart phone to register the appliance and connect it to a Wi-Fi network.
   - To verify the Wi-Fi connection, check the Wi-Fi icon on the control panel is lit.

NOTE

- LG Electronics is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The machine supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- The network connection may not work properly depending on the internet service provider.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for appliance improvement purposes without notice to users.
- Depending on your wifi connection, you may Experience delays with app.

Using the Wi-Fi Function

Communicate with the appliance from a smart phone using the convenient smart features.

Using the Application

1. Select the appliance in the application and connect it to a Wi-Fi network.
2. Select the menu on the upper right side to access settings and features.

Cleaning

This function helps you to check the energy efficiency, Usage and guide of EasyClean®.

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Settings

Allows you to set various options on the oven and in the Application.

Monitoring

This function helps you recognize the current status, remaining time, cook settings and end time on the screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

The notifications are triggered even if the LG Smart ThinQ application is off.

Timer

You can set the timer from the application.

IMPORTANT : Features could be added or deleted when the LG Smart ThinQ application is updated. Data saved on the LG Smart ThinQ application could be deleted when the application is updated or your smart phone is changed.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses, that is contained in this product, please visit http://opensource.lge.com. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

LG Electronics will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@lge.com. This offer is valid for three (3) years from the date on which you purchased the product.

Wireless LAN Module (LCW-003) Specifications	
Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	IEEE 802.11 b : 17.56 dBm IEEE 802.11 g : 25.53 dBm IEEE 802.11 n : 25.29 dBm

FCC Notice

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

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

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

This device complies with Part 15, Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1) this device may not cause harmful interference and
2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter. This equipment should be installed and operated with minimum distance 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

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.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

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

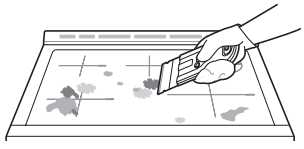
Do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

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

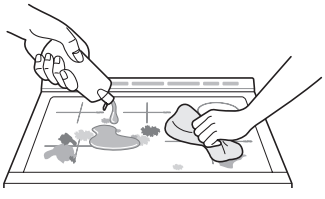
1. While the cooktop is still hot, remove any burnt on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper. (Similar to scraping paint off of a windowpane, it will not damage the decorated cooking surface.) Hold the scraper at an approximate 30° angle to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

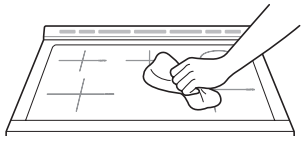


NOTE

Approved cleaners

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

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



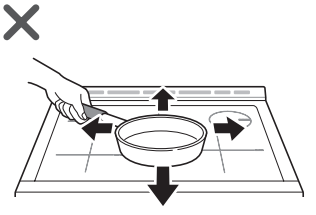
Metal Marks and Scratches

1 Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface.

2 To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.

⚠ 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 in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

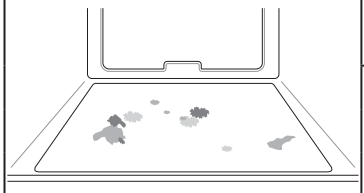
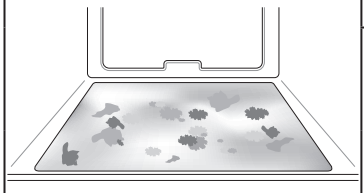
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

When needed, the range still provides the self clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

Benefits of EasyClean®

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

When to Use EasyClean®

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
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

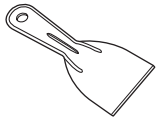
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

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

EasyClean® Instruction Guide

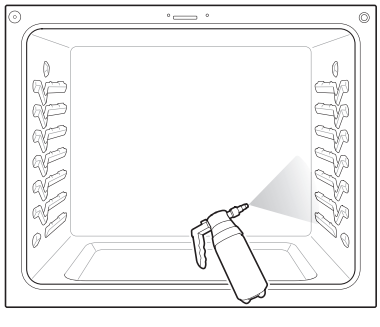
1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

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

3. Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
4. Use at least ¼ cup (2 oz or 60 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



5 Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of 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

Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1¼ cup (10 oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6 Close the oven door.
Turn the oven mode knob to select **EasyClean®**.
Press **Start**.

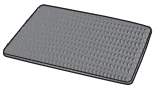
⚠ CAUTION

- 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 10 minute cycle. Turn the oven mode knob to the **Off** position 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.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

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

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

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, turn the Oven mode knob to the **Off** position 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.

Self Clean

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

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

Before Starting Self Clean

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

⚠ CAUTION

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

During the Self Clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.

NOTE

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

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

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

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 3 to 5 hours.
3. Press **Start**.
4. Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

CAUTION

Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 3 to 5 hours.
3. Press **Start Time**.
4. Press **plus(+)** or **minus(-)** to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press **Start**.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, turn the oven mode knob to the **Off** position.

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

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

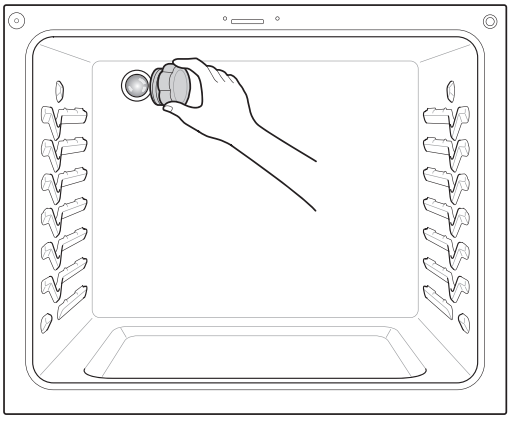
NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt, 120 V appliance bulb. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, press **Light** to turn it on or off.

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



⚠ WARNING

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

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.

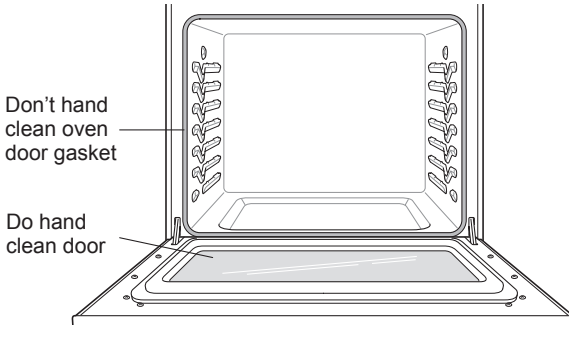
1. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

Oven Door

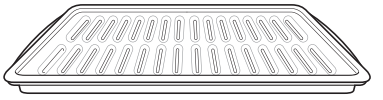
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials 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 cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.



Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.
- 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.

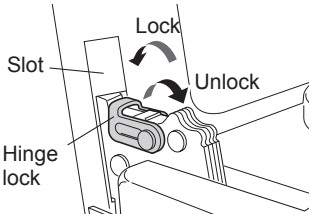
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

CAUTION

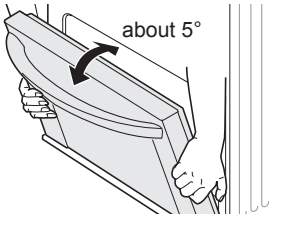
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **Do not lift the door by the handle.** The door is very heavy.

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.

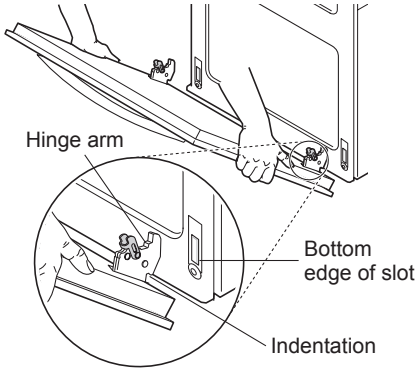


5. Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

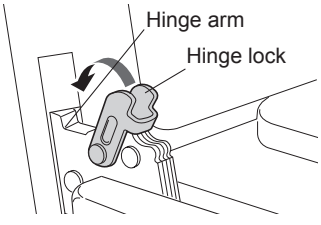
1 Firmly grasp both sides of the door at the top.

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

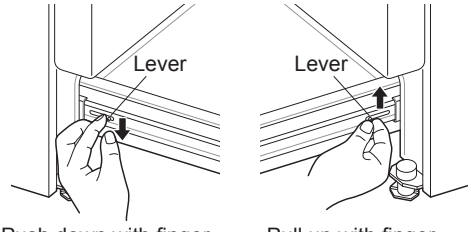
⚠ CAUTION

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 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?

- Look for cookware that is marked "induction ready" or "induction capable" or that is specifically designed for induction cooking.
- The cookware must have a magnetic metallic base. See the Induction Cookware Types section.
- 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 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 colon in the clock flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing colon in the clock, press any key or 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 or the warming drawer. 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 or warming drawer, 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.

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

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

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, pressing **Probe** or **Clock** 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 the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

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 ¼ cup (2 oz or 60 ml) 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. If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

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. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended. Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

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. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

Do I need to use all 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean®?

Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

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®?

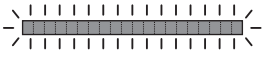
EasyClean® can be performed as often as you wish. EasyClean® works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the EasyClean® section in your owner's manual for more information.

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, 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.

<table>
<tr><th>Symptoms</th><th>Possible Causes / Solutions</th></tr>
<tr><td>Range is not level.</td><td>• 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.
• Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range.
• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.
• Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</td></tr>
<tr><td>Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.</td><td>• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.
• Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.
• Anti-tip device engaged.</td></tr>
<tr><td>Oven control beeps and displays any F code error.</td><td>• Electronic control has detected a fault condition. Turn the Oven mode knob to the Off position to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Turn the Oven mode knob to the Off position and call for service.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>F-3</td><td>Key short error</td></tr><tr><td>F-9</td><td>Oven not heating</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Surface element control beeps and entire LED bar flashes.
  </td><td>• Electric control has detected a fault condition. Turn the control knob to the Off position to clear the display and stop the beeping. Call for service.
<table><tr><th>Number of Flashes</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>1</td><td>Top Thermistor Open/Short</td></tr><tr><td>2</td><td>Heatsink Thermistor Open/ Short</td></tr><tr><td>3</td><td>Communication error</td></tr><tr><td>4</td><td>Box fan not working</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough</td><td>• Improper cookware being used.
- Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
• In some areas, the power(voltage) may be low.
- Cover pan with a lid until desired heat is obtained.</td></tr>
<tr><td>Surface units do not work properly</td><td>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.
- Replace the fuse or reset the circuit breaker.
• Cooktop controls improperly set.
- Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
• Cookware is the wrong size or is not induction capable.
- See Induction Cookware section for more information.
• The maximum operating time for all element levels except the Boost mode is 12 hours.</td></tr>
</table>

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Areas of discoloration on the cooktop	• Food spillovers not cleaned before next use. - See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop section. • Hot surface on a model with a light-colored cooktop. - This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Frequent cycling on and off of surface units	• This is normal. - The element will cycle on and off to maintain the heat setting.
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	• Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure you turn the oven mode knob to select the **Broil** mode. • Improper rack position being used. - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. - Use broiling pan and grid. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	• 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. • Cleaning materials not recommended for glass-ceramic cooktop have been used. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	• 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.
Brown streaks or specks	• Boilovers are cooked onto surface. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the Glass-Ceramic Cooktop in the MAINTENANCE section.
Areas of discoloration on cooktop	• Mineral deposits from water and food. Remove using a glass-ceramic cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not Self Clean	• The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
“Crackling” or “popping” sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	• The convection fan and cooktop fan may automatically cycle on and off. - This is normal. • The cooktop fan may turn on to reduce the temperature of the product, even when the surface elements are not being used.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Convection Fan stops	• Convection fan stops during a convection bake cycle. - 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.
Displayed colon in the clock is flashing	• This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press **Cook Time** for three seconds and reset the clock, or press any key to stop the flashing.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	• Excessive soil. - Turn the oven mode knob to the **Off** position. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature. • Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock is no longer displayed. • The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display	• The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Turn the oven mode knob to the **Off** position. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
Wifi network does not connect properly.	• If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength. • The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment. • The network connection may not work properly depending on the internet service provider. • The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
Surface elements frequently cycle on and off.	• The element will cycle on and off to maintain level of power it has been set at. This is normal operation and not a system failure.

SMART DIAGNOSIS™

Smart Diagnosis™

Should you experience any problems with your range, it has the capability of transmitting data to your smart phone using the LG Smart ThinQ application or via your telephone to the LG call center.

Smart Diagnosis™ cannot be activated unless your range is turned on by pressing the **Start** button. If your range is unable to turn on, then troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.

Using Smart Diagnosis™

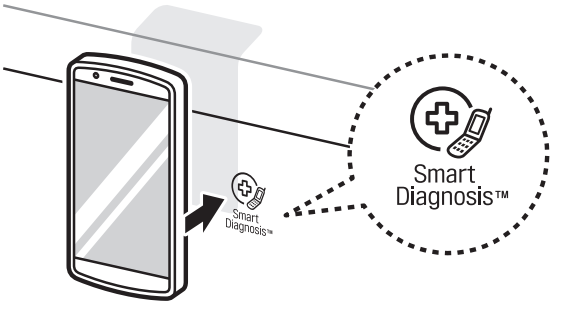
Smart Diagnosis™ Using Your Smart Phone

1. Open the LG Smart ThinQ application on the smart phone.
2. Select the appliance and then the menu on upper right side.
3. Select the **Smart Diagnosis**, then press **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

- If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

4. Select the **Audible Diagnosis**.
5. Follow the instructions on the smart phone.
6. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.



NOTE

- The Smart Diagnosis™ function depends on the local call quality.
- The communication performance will improve and you can receive better service if you use the home phone.
- If the Smart Diagnosis™ data transfer is poor due to poor call quality, you may not receive the best Smart Diagnosis™ service.

Smart Diagnosis™ Through the Call Center

1. Call the LG call center at: (LG U.S.) 1-800-243-0000 (LG Canada) 1-888-542-2623.
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 touching) the machine.

NOTE

Do not touch 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.

WARRANTY (USA)

Should your LG Electric Range fail due to a defect in materials or workmanship under normal home use, during the warranty period set forth below, LG will at its option repair or replace the product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only when purchased and used within the United States including U.S. Territories. Proof of original retail purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from date of original retail purchase	Parts and Labor	LG will provide parts and labor to repair or replace defective parts.

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new or remanufactured.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. NEITHER THE MANUFACTURER NOR ITS U.S. DISTRIBUTOR SHALL BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, INDIRECT, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES OF ANY NATURE, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, LOST REVENUES OR PROFITS, OR ANY OTHER DAMAGE WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE.

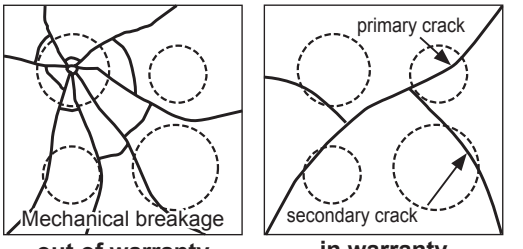
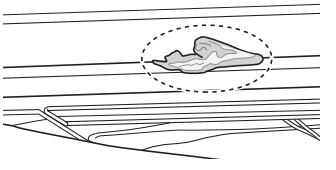
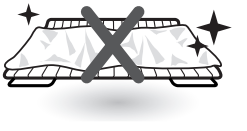
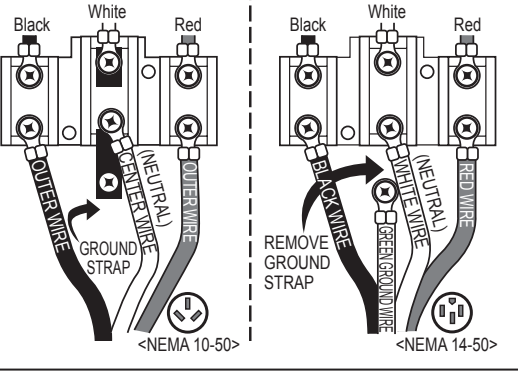
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.

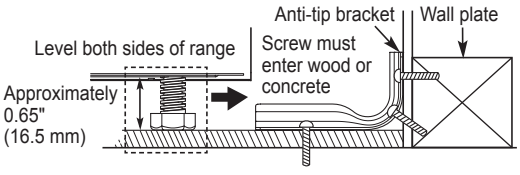
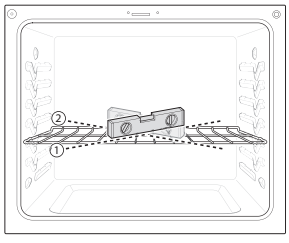
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install or repair the product; instruction to the customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring or plumbing, or correction of unauthorized repairs/installation.
- Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
- Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.
- Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if it is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the unit was not properly installed.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not approved by LG.
- Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (e.g. commercial use, in offices and recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.
- Costs associated with removal of your Product from your home for repairs.

- The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including LG's owner's and installation manuals.
- Damage resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG.

Not Covered by Warranty

Problem	Cause	Prevention
• Cooktop crack	Cooktop crack caused by impact of object  **out of warranty** **in warranty**	• DO NOT store heavy items above the cooktop surface as they could fall and damage it. • DO NOT scratch the cooktop or the cooktop could crack. • Clean the cooktop before and after using.
• Cooktop enamel chipping off	Improper usage 	• Do not hit the enamel cooktop.
• Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven 	• Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. • If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
• Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly. **3-WIRE HOOK UP** **4-WIRE HOOK UP** 	• Check power at main board before calling for service. • Match power cord type and outlet type • Properly install the power cord

Problem	Cause	Prevention
• Surface is not level • Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly   Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first

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

OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

If you do not have access to the internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact LG Electronics at the number below.

For assistance or service, call 1-800-243-0000.

If you need further assistance, you can write to LG with any questions or concerns at the address below:

LG Electronics, 201 James Record Road, Huntsville, Alabama 35813

For additional product information, visit our website at http://www.lg.com

MEMO

Life's Good

ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA INDUCCIÓN ELÉCTRICA

Lea detenidamente el manual del propietario antes de poner el aparto en funcionamiento y consérvelo a mano en todo momento para su referencia.

LSE4617**

MFL68881508_02

www.lg.com

Copyright © 2016 - 2017 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 cocina
13 Instalación de la cocina
15 Conexión de la electricidad
19 Colocación del dispositivo antivuelco
19 Relleno trasero opcional
19 Prueba de funcionamiento

20 FUNCIONAMIENTO

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

26 Uso de la placa de cocción
- 26 Áreas de cocción
- 26 Beneficios de la cocción en una superficie de inducción
- 26 Recipientes de cocina aptos para inducción
- 27 Colocación de los recipientes de cocción
- 27 Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción
- 27 Sensores de ollas
- 28 Tamaño máximo y mínimo del recipiente
- 28 Recipientes de cocina calientes y calor residual
- 28 Conservas caseras
- 29 Configuración de los controles de la superficie
- 29 Indicador de superficie caliente
- 29 Uso de las hornallas
- 30 Configuración recomendada de cocción en superficie
- 30 Sugerencias para precalentar recipientes
- 30 Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción
- 31 Manejo de energía
- 31 Zona de calentamiento

32 Uso del horno
- 32 Antes de usar el horno
- 32 Ventilación del horno
- 32 Uso de los estantes del horno
- 32 Bake (Hornear)
- 33 Modo de convección
- 34 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 35 Broil (Asar)
- 36 Guía de recomendaciones para asar
- 37 Warm (Calentar)
- 37 Proof (Leudar)
- 38 Speed Roast (Rostizado rápido)
- 38 Sonda para carne
- 39 Remote Start (Inicio remoto)

39 Funcionamiento del cajón de calentamiento

41 FUNCIONES INTELIGENTES

41 Instalación de la aplicación
41 Registro del producto
41 Uso de la función Wi-Fi
42 Aviso de la FCC
42 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

43 MANTENIMIENTO

43 Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica
44 EasyClean®
47 Self Clean (Autolimpieza)
49 Cambio de la luz del horno
49 Limpieza del exterior
50 Remoción y reemplazo de la puertas removible del horno y el cajón
51 Instrucciones para el cuidado de la puerta

52 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

52 PREGUNTAS FRECUENTES
54 Antes de llamar al servicio técnico

58 SMART DIAGNOSIS™

58 Uso de Smart Diagnosis™

59 GARANTÍA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la cocina 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.

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.

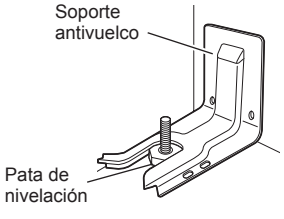
PRECAUCIÓN - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

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 COCINA 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 cocina 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 cocina.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y enganchado.
- Nunca retire las patas del horno. La cocina 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 cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.



- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la cocina hacia delante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.
- El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos. ***Lávese bien las manos después de su manipulación.***

- **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 utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie. Los arañazos podrían hacer que el vidrio se quiebre.

⚠ 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 cocina 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.
- Antes de usar las funciones de Wi-Fi, abra la puerta del horno y asegúrese de que esté listo para el precalentamiento.
- A fin de prevenir riesgos, en caso de que se daña el cable de alimentación, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona de calificación similar.
- Si la cocina se coloca sobre una base, se deben tomar precauciones para evitar que el artefacto resbale y caiga de la base.
- Para evitar el sobrecalentamiento del producto, no instale un panel decorativo en la parte delantera del artefacto.

- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por pasar por encima de la superficie de las unidades calientes, debe evitarse la colocación de gabinetes de almacenamiento sobre las unidades. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

MATERIALES INFLAMABLES

⚠ ADVERTENCIA

Retire todo el material de embalaje del artefacto antes de ponerlo 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.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- 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.
- Asegúrese de que su cocina esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.

⚠ ADVERTENCIA

Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

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 rehogar o freír de manera efectiva. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

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.

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la cocina 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.

⚠ ADVERTENCIA

- El artefacto y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. No toque los elementos de calentamiento ubicados en el interior del horno. Los niños pequeños deben supervisarsede forma continua si se les permite estar cerca del artefacto.

- Este artefacto no ha sido diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas (incluidos niños) o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios para operarlo, salvo que una persona responsable de su seguridad les brinde la supervisión o la instrucción pertinente en cuanto al uso del artefacto. No deje que los niños jueguen con el artefacto. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario realizado por niños deben ser supervisados.

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- 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.Apague el artefacto para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y póngase en contacto de inmediato con un técnico calificado.
- 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 pequeñas, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Seleccione las sartenes con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las hornallas. Si utiliza sartenes demasiado pequeñas, 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 cocina 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. No se confíe del sensor de ollas.

⚠ ADVERTENCIA

No deje calentando grasas o aceites sin vigilancia en la placa de cocción. Los derrames pueden provocar incendios.

- La placa de cocción no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **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.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- Coloque siempre la 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 grasosos 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 cocina 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.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- 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

⚠ PRECAUCIÓN

Supervise todos los procesos de cocción. Supervise constantemente los procesos de cocción rápida.

- Durante el uso, el artefacto se calienta. Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento ubicados en el interior del horno.
- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- No bloquee la abertura de ventilación.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- 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.
- Solo use la sonda de temperatura recomendada para este 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

⚠ PRECAUCIÓN

Retire del horno todo alimento, utensilio de cocina, estante y accesorio antes de ejecutar la función de autolimpieza. Retire todos los objetos que se encuentren en el cajón inferior.

- Evite tocar la puerta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza y mantenga a los niños alejados del artefacto. Estas superficies pueden alcanzar temperaturas más altas de lo normal.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el horno.
- 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.

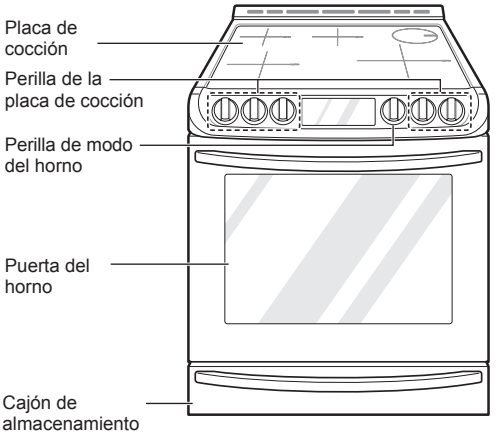
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción importante. El horno muestra el código de error F y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Es normal que la placa de cocción de la cocina se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la placa de cocción, durante un ciclo de autolimpieza.
- 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.
- Si se produce un incendio durante la limpieza automática, apague el horno y espere que se apague el incendio. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza podría ocasionar una explosión con llamas desde el horno. El incumplimiento de esta instrucción podría tener como consecuencia quemaduras graves.

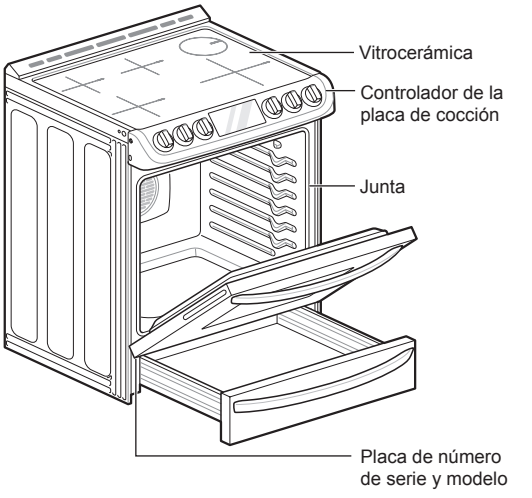
MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

- 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
  - Aves: 165 °F
  - Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F
  - Pescado/mariscos: 145 °F

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

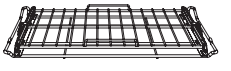




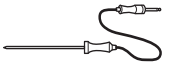
Accesorios

Accesorios incluidos

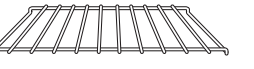
Estante pesado (2 c/u)



Estante deslizante (1 c/u)



Sonda para carne (1 c/u)

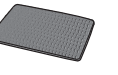


Estante inferior (1 c/u)

Limpiador para placa de cocción (1 c/u)

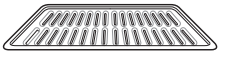
Esponja limpiadora para placa de cocción (1 c/u)

Botella rociadora (1 c/u)

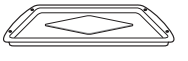


Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)

Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera

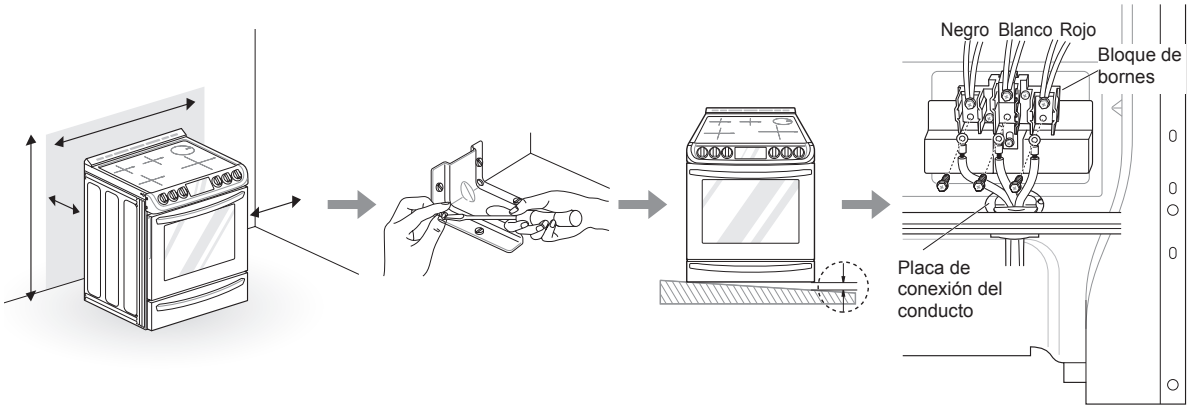
NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) si faltara 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.

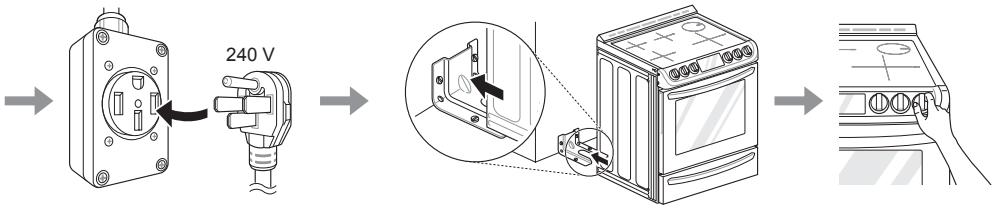
INSTALACIÓN

Descripción general de la instalación

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



Verifique y elija la ubicación adecuada | Instale el dispositivo antivuelco | Nivele la cocina | Conecte la cocina eléctrica



Enchufe el cable de alimentación | Conecte el dispositivo antivuelco | Prueba de funcionamiento

Especificaciones del producto

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

Modelos de cocinas con horno	LSE4617
Descripción	Cocina eléctrica por inducción con horno empotrable
Requisitos eléctricos	12,7 kW 120/240 VAC o 10,5 kW 120/208 VAC
Dimensiones exteriores	29 7/8" (Ancho) x 37 7/8" (Alto) x 26 1/2" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 75,7 cm (Ancho) x 96 cm (Alto) x 67,3 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91,4 cm)
Peso neto	198 lb (90,0 kg)
Capacidad total	Capacidad total: 6,3 cu. ft.

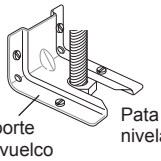
Antes de instalar la cocina

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina 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 cocina.
No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

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



Si no recibió un soporte antivuelco con su compra, llame al 1-800-243-0000 (1-888-542-2623 en Canadá) para recibir uno sin costo.

⚠ ADVERTENCIA

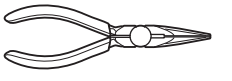
- **Debe seguir con exactitud la información de este manual.** No hacerlo podría causar un incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- **Use guantes durante el procedimiento de instalación.** De no hacerlo, podría sufrir lesiones corporales.

Herramientas necesarias

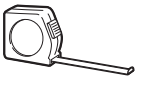
Destornillador phillips

Destornillador plano

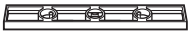
Llave para tuercas de 1/4"



Pinzas

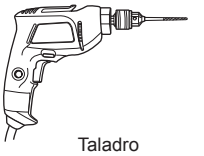


Cinta medidora



Nivel

Llave ajustable



Taladro

Gafas de seguridad

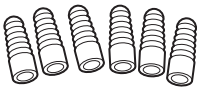
Guantes

Piezas incluidas

Plantilla (1)

Juego del soporte antivuelco (1)

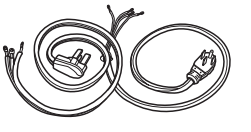
Rear filler (1)



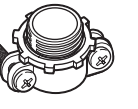
Casquillos de anclaje (6)

Pernos tirafondo (6)

Piezas no incluidas



Cable eléctrico de 4 hilos o cable eléctrico de 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 cocina esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.

Instalación de la cocina

Desembalaje y traslado de la cocina

⚠ PRECAUCIÓN

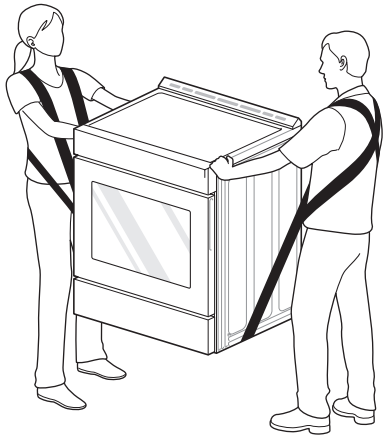
- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo)** Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la cocina durante la instalación o al mover la cocina para tareas de limpieza o reparaciones.** Hacerlo podría causar daños graves a la puerta de la cocina.

Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporaria de la cocina, 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 cocina.

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 cocina.

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



Elección de la ubicación adecuada

⚠ PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, 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 cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la cocina 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 cocina si la instala sobre piso alfombrado.**

La cocina 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.

Casa rodante: requisitos adicionales de instalación

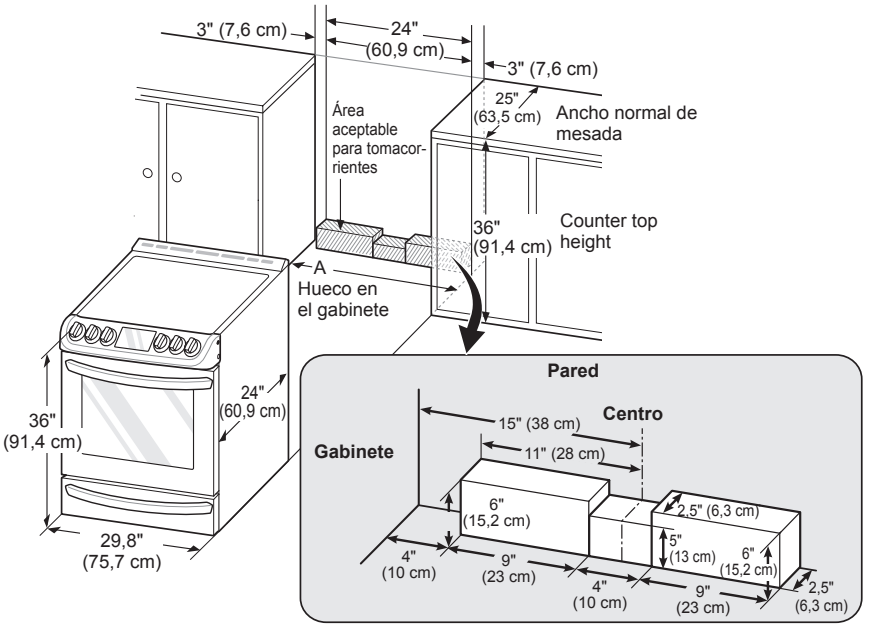
La instalación de esta cocina debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse al Estándar de instalaciones para casas prefabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o los códigos locales.

- Cuando se instala esta cocina en una casa rodante, debe estar sujeta al piso durante el tránsito. Cualquier método de fijación de la cocina al piso es adecuado, siempre que cumpla los estándares detallados anteriormente.
- Se debe utilizar un cable de alimentación de cuatro hilos en una instalación de casa rodante.

Dimensiones y espacios libres

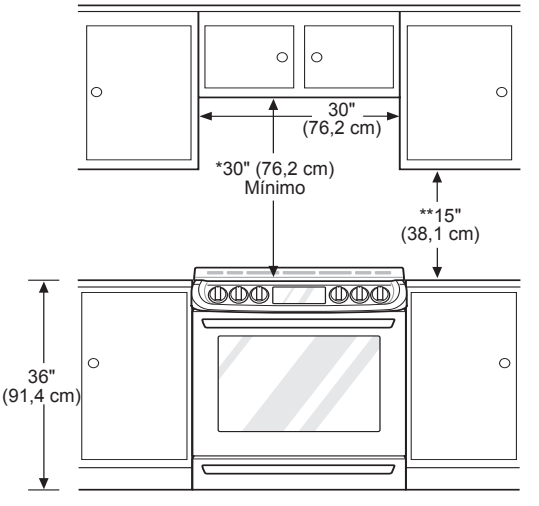
NOTA

Guarde para el uso del inspector eléctrico local.



A = 30" (76,2 cm) Para los EE. UU.
= 30" (76,2 cm) ~ 31" (78,7 cm) Para Canadá

Para la instalación en Canadá, no se debe instalar una cocina independiente (no empotrable) a menos de $^{15}/_{32}$" (12 mm) de distancia de cualquier superficie adyacente.



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 pirorresistente cubierto con una lámina de acero no inferior a n.° 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 mesada y la parte inferior del gabinete adyacente.

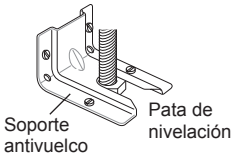
Instalación del dispositivo antivuelco

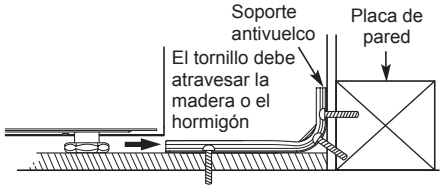
ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina 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 cocina. No ponga en funcionamiento la cocina sin el soporte antivuelco colocado. El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

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



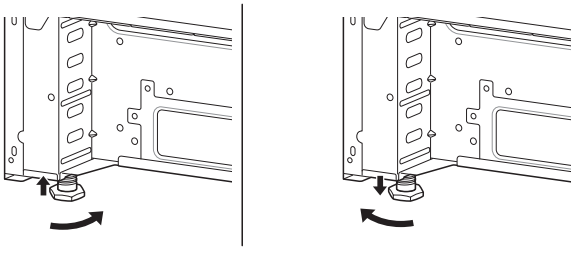


Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

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 cocina (plantilla).

Nivelación de la cocina

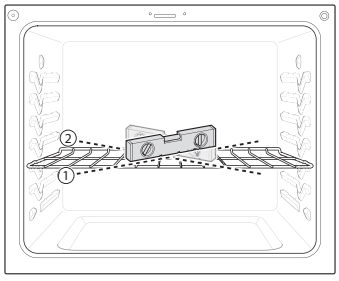
Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante el 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.° 70, en su edición más reciente.

Todo el cableado debe cumplir con el código Local y el código NEC. Esta cocina 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 cocina 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 cocinas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/240. Si se utiliza un cable apto para cocinas de 50 amperios, debe estar indicado para un uso con aberturas de conexión de $1^{3}/_{8}$" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si se utiliza un conducto, consulte la página 17 para más información sobre la **conexión de conductos con cable de 3 hilos** o la **conexión de conductos con cable de 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 cocina 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 cocina 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 cocina 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 cocina, en vatios		Corriente nominal especificada del juego del cable de alimentación, amperios	Diámetro (pulgadas) de la abertura de conexión de la cocina	
120/240 voltios 3 hilos	120/208 voltios 3 hilos		Cable de alimentación	Conducto
8.750 - 16.500	7.801 - 12.500	40 o 50 A	1 3/8"	1 1/8"
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

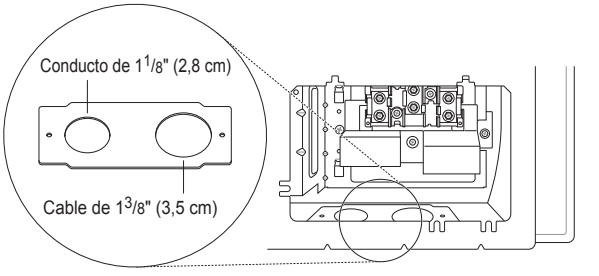
	Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)
	Receptáculo para cable de 3 hilos (10-50R)

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.

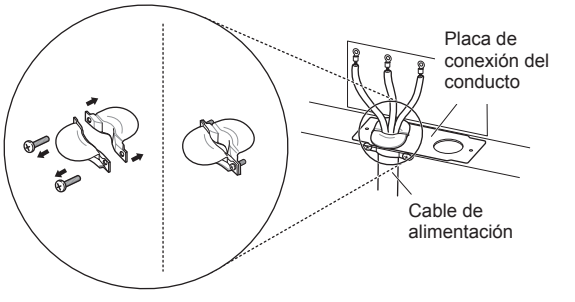
Cubierta de acceso

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 13/8 pulgadas (3,5 cm).



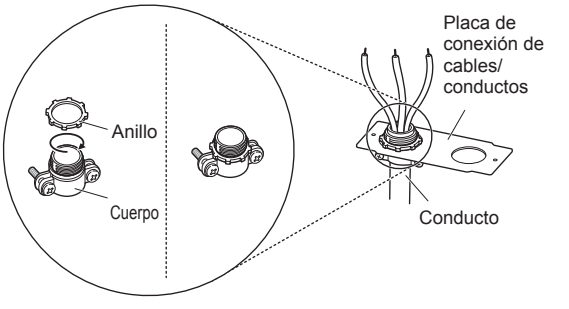
Retire la placa de conexión de conductos

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 bornes principal. Los dos hilos restantes del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal.** El no hacerlo podría causar lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.

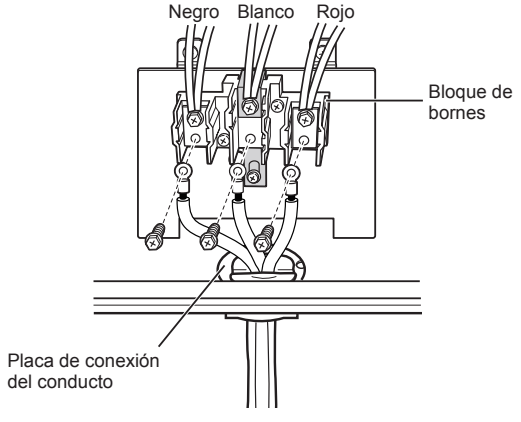
Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

Para instalaciones con cable de alimentación, enganche el pasacables sobre el orificio para cable de alimentación de $1^3/_8$" 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 bornes y consérvelos.
2. Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. Asegúrese de que el hilo central (neutro), que es blanco, esté conectado a la posición central inferior del bloque de bornes.
3. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes. 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

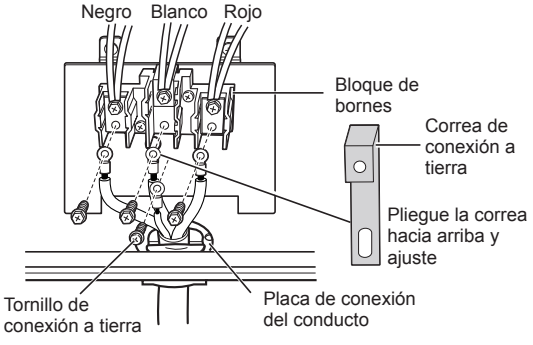
- **Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación 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 cocina 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 bornes 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 a tierra en el anillo del borne del hilo a tierra del cable de alimentación (verde) y asegúrelo al marco de la cocina.
4. Inserte los 3 tornillos a través de cada anillo de bornes del cable de alimentación y en los bornes inferiores del bloque de bornes. 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 bornes. El tornillo central ahora fija la correa de conexión a tierra, plegada hacia arriba, al bloque.

Conexión con cable de 4 hilos



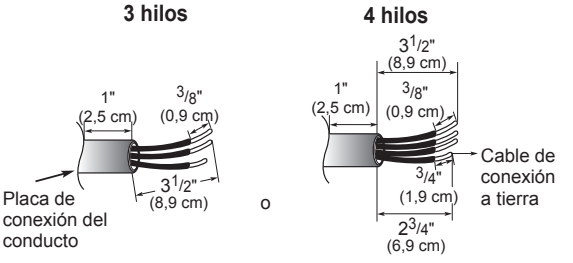
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

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.

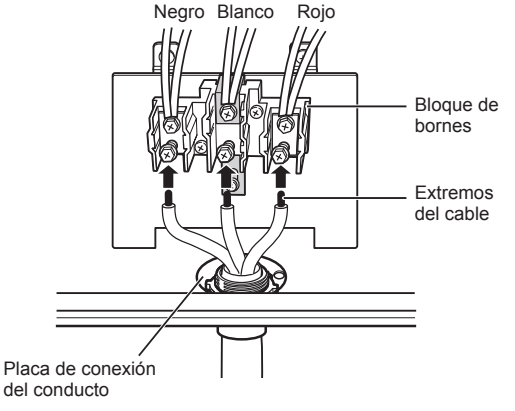


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

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

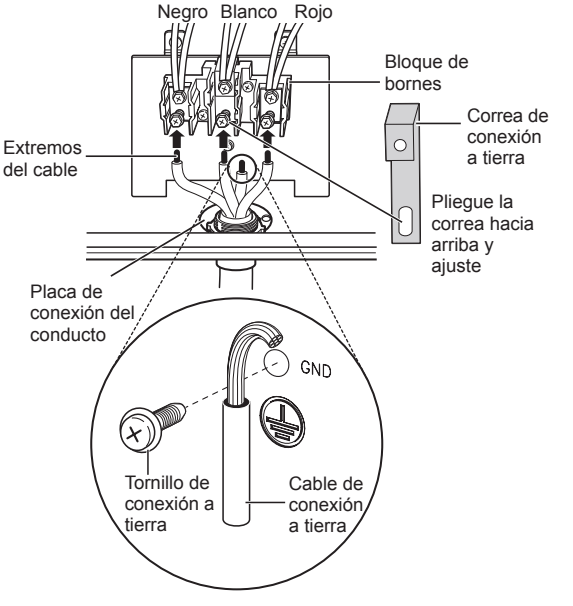
Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

⚠ 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 bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina 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 bornes. 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 cocina 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 bornes. 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 bornes. Ajuste los 3 tornillos de manera segura al bloque de bornes (aproximadamente de 35 a 50 pulg-lb).

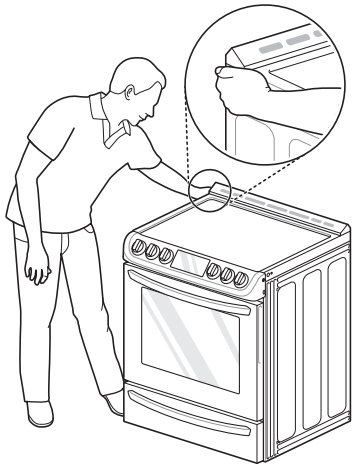
Conexión con cable de 4 hilos



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



Relleno trasero opcional

Si el mostrador no se extiende hasta la abertura de la pared de atrás, necesitará utilizar el juego de relleno trasero, que se proporciona con la cocina empotrable.

NOTA

Si la profundidad del mostrador es mayor de 25", habrá un espacio libre entre el juego de relleno y la pared trasera.

Si la profundidad del mostrador es menor de 24", el panel de control no quedará al ras del mostrador.

Instalación del elemento de relleno trasero

1. Con un destornillador, extraiga los cuatro tornillos superiores que sujetan el soporte trasero y afloje los dos tornillos inferiores.
2. Coloque el elemento de relleno trasero en el soporte trasero.
3. Ajuste los dos tornillos inferiores en el soporte trasero. Coloque un tornillo extraído en el paso 1 en la ranura de cada extremo del elemento de relleno trasero.
4. Guarde los dos tornillos restantes junto con estas instrucciones para un uso futuro.

Prueba de funcionamiento

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

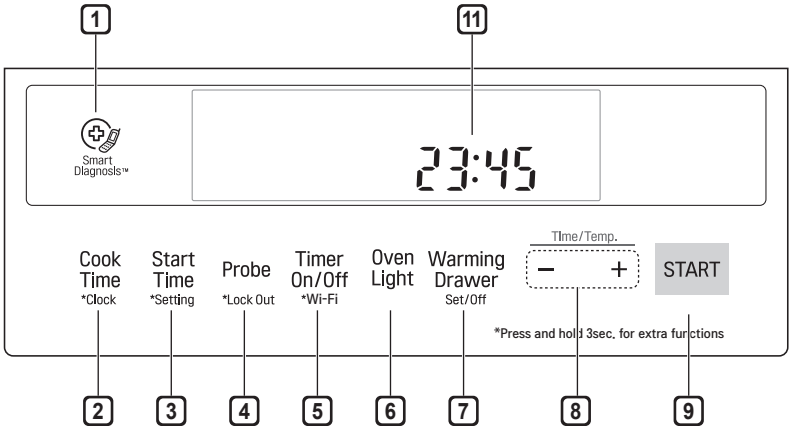
1. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para comenzar la prueba.
2. Llene una olla con capacidad de inducción con agua y colóquela sobre una hornalla. Encienda la hornalla. La barra de LED debe mostrar la configuración y el agua debe calentarse. La barra de LED no debe fluctuar. Repita este procedimiento con todas las hornallas.
3. Luego de revisar todas las hornallas, verifique el sistema de bloqueo presionando el botón **Probe o Lock Out durante tres segundos.** La puerta del horno debe bloquearse y la placa de cocción no debe funcionar mientras que la función Lockout (Bloqueo) está encendida. Presione **Probe o Lock Out durante tres segundos para deshabilitar la función** Lockout (Bloqueo).
4. Ahora verifique el funcionamiento del horno. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla. Presione **Start**.
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.

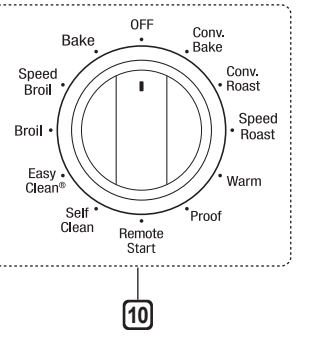
NOTA

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

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control





1 Smart Diagnosis™

- Uso durante la función Smart Diagnosis.
- Si tiene problemas con su cocina, esta tiene la capacidad de transmitir datos a su teléfono inteligente mediante la aplicación LG Smart ThinQ o a través del teléfono al centro de atención de LG.

2 Cook Time (Tiempo de cocción) / Clock (Reloj)

- Presione el botón para configurar la cantidad de tiempo que se desea cocinar la comida. El horno se apaga cuando se agota el tiempo de cocción establecido.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para configurar la hora del día.

3 Start Time (Hora de inicio) / Setting (Ajuste)

- Presione el botón para configurar la cocción temporizada retardada. El horno se inicia a la hora configurada.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para seleccionar y configurar los ajustes del horno.

4 Probe (Sonda) / Lock Out (Bloqueo)

- Presione el botón para seleccionar la función Sonda.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para bloquear o desbloquear la puerta y el panel de control.

5 Timer On/Off / *Wi-Fi (Temporizador Encendido/ Apagado / *Wi-Fi)

Presione el botón para configurar o cancelar el temporizador del horno.
Mantenga presionado el botón durante tres segundos para conectar con la red Wi-Fi. Para desconectar el artefacto de la red, elimínelo de los artefactos registrados en la aplicación.

6 Oven Light (Luz del horno)

Presione el botón para encender o apagar la luz del horno.

7 Warming Drawer (Cajón de calentamiento)

Presione el botón para seleccionar la función Cajón de calentamiento.

8 - /+

Presione el botón más (+) para aumentar el tiempo de cocción o la temperatura del horno.
Presione el botón menos (-) para disminuir el tiempo de cocción o la temperatura del horno.

9 Start (Inicio)

Presione el botón para iniciar todas las funciones del horno.

10 Perilla de modo del horno

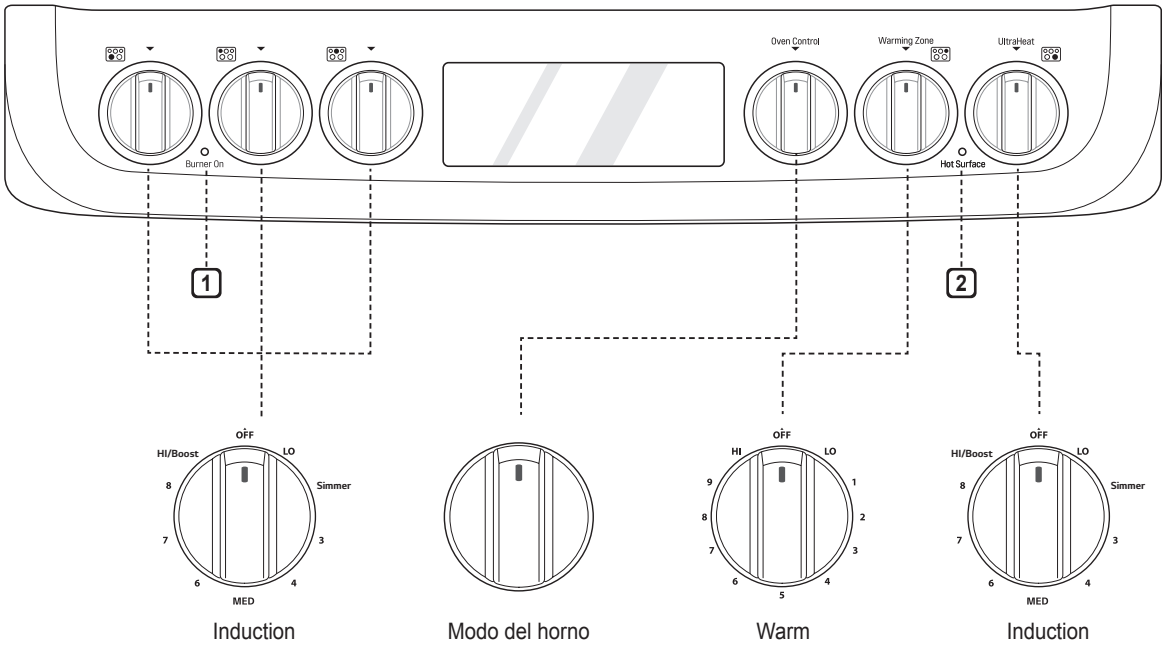
Gire la perilla para seleccionar el modo de operación del horno.

11 Reloj intermitente

Si el signo de dos puntos parpadea en la pantalla del reloj, presione {Cook Time} durante tres segundos y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el parpadeo del indicador.

Posición de la perilla

Después de limpiar las perillas del horno, asegúrese de volver a colocarlas en la posición correcta; de lo contrario podría ocasionar un mal funcionamiento de los quemadores.



1 Indicador de quemador encendido

La luz del Indicador de quemador encendido se enciende cuando la perilla se gira, incluso si el elemento de la placa de cocción no funciona.

2 Indicador de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente se enciende siempre que cualquier área de cocción de superficie esté demasiado caliente para tocarla.
Permanece encendida después de apagar la hornalla y hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a 130 ˚F aproximadamente.

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. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Cook Time** durante tres segundos. **CLO** se muestra en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar la hora deseada. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
4. Presione **Start** para introducir la hora e iniciar el reloj.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza.
- Si no se presiona ninguna otra tecla tras 25 segundos de haber presionado **Clock**, la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si los dos puntos del reloj parpadean en la pantalla, podría haber habido una falla en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

Lockout (Bloqueo)

La función Bloqueo traba la puerta del horno de manera automática y evita que se enciendan la mayoría de los controles del horno. Esta no inhabilita el temporizador y la luz interior del horno.

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Clock** durante tres segundos.
3. Suena la melodía de bloqueo, y en la pantalla aparece **Loc** y parpadea (Para los modelos : LSE4613) el icono del candado.
4. Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo deja de parpadear (Para los modelos : LSE4613) y permanece encendido.
5. Para desactivar la función Bloqueo, mantenga presionado el botón **Clock** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se destraban.

NOTA

La luz indicadora **Burner On** se encenderá al tiempo que la perilla se gire aunque la placa de cocción no esté en operación.

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 predeter-minado
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	0:10 sec	11:59 h / min	
	24 h	0:10 sec	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)		Bajo 400 °F	Alto 520 °F	Alto / 3 h
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Leudar)		0:01 min	11:59 h / min	12 h
Pizza				12 h
Speed Roast (Rostizado rápido)				12 h
Warm (Calentar)				3 h
Self Clean (Autolimpieza)		3 h	5 h	4 h
EasyClean®				10 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 cocina 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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Presione **Timer On/Off**. En la pantalla aparece 0:00 con las letras **HR** adentro y parpadea **Timer**.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo deseado. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
4. Presione **Timer On/Off** o **Start** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

Si se presiona Timer On/Off de nuevo luego de que el temporizador haya comenzado, la función de temporizador se cancelará.

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

NOTA

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

Cancelar la Funcion de Temporizador

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

Wi-Fi

El botón Wi-Fi se usa para conectar el artefacto a una red de Wi-Fi doméstica.

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off** (Apagado).
2. Mantenga presionado **Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado) durante 3 segundos.
3. Se emite el sonido de encendido y en la pantalla aparece Configurar y parpadea el icono ( ) de Wi-Fi.
4. Registre el artefacto en la red de Wi-Fi con la aplicación del teléfono inteligente.
5. Para desconectar el artefacto de la red, elimínelo de los artefactos registrados en la aplicación.

NOTA

Consulte la sección de Funciones Inteligentes en el manual del usuario para obtener más detalles.

Settings (Ajustes)

Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**. Mantenga presionado **Start Time** durante tres segundos. Luego, presione la tecla **Start Time** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

La tecla **Settings** permite:

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- ajustar la temperatura del horno
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius
- activar/desactivar la alarma de la placa de cocción

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. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para configurar el modo de hora deseado en el reloj.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio deseado.

Configuración del modo de conversión automática a convección

Cuando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función 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 el modo **Conv. Bake**, ingrese 350 °F y aparecerá 325 °F en la pantalla después de precalentar.

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante 3 segundos. Luego presione **Start Time/Setting** varias veces hasta que aparezca "AUto" en la pantalla.
3. Presione los botones **más (+)** o **menos (-)** para encender/apagar la función.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste de temperatura del horno

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si, después de familiarizarse con el horno, sigue pensando que la temperatura es muy alta 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. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time/Setting** varias veces hasta que aparezca "Ad JU" en la pantalla.
3. Para aumentar la temperatura, presione el botón **más (+)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada.

   Para disminuir la temperatura, presione el botón **menos (-)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

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

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

1. Mantenga presionado el botón **Start Time/Setting** durante tres segundos. Luego presione **Start Time/Setting** varias veces hasta que aparezca "Pr E " en la pantalla.
2. Toque **más(+)** o **menos(-)** para encender o apagar la luz.
3. Toque **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time/Setting** varias veces hasta que aparezca "BE EP" en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el volumen deseado.
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time/Setting** varias veces hasta que aparezca "Un it" en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar F (Fahrenheit) o C (Celsius).
4. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Encender o apagar el tono de alarma

1. Coloque la perilla de modo del horno en la posición Off.
2. Mantenga presionado el botón **Start Time durante tres segundos**. Luego presione **Start Time/Setting** varias veces hasta que aparezca "Et OP" en la pantalla.
3. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para encender/apagar el tono de alarma.
4. Presione Start para aceptar el cambio.

Start Time [Hora de inicio] (Delayed Timed Cook [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**.

Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura: presione **menos(-)** hasta que aparezca 300 °F en la pantalla.
3. Presione **Cook Time** y ajuste el tiempo de horneado**.**
4. Presione **Start Time**.
5. Ajuste de la hora de inicio: presione **más(+)** hasta que aparezca ^{HR}4:30 en la pantalla.
6. Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve y en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Cocción temporizada retardada, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.
- Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **Start**.
- Si el reloj de su horno está configurado para 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de su 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:

- Aparece **End** y la hora del día se ve en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se gira la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

⚠ PRECAUCIÓN

- 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 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 [Tiempo de cocción] (Timed Cook) [Cocción temporizada])

Configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo mediante 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. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura del horno. Para este ejemplo, presione **menos(-)** hasta que aparezca 300 °F en la pantalla.
3. Presione **Cook Time**. **Timed** titila en la pantalla. Aparece **Bake**, 0:00 y 300 °F en la pantalla.
4. Ajuste el tiempo de horneado: presione **más(+)** hasta que aparezca 30:00 en la pantalla. El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione **Start**.

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

- Aparece **End** y la hora del día se ve en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se gira la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

Cambio del 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 **más(+)** hasta que aparezca 1 hora y 30 minutos en la pantalla.
3. Presione **Start** para aceptar el cambio.

Oven Light (Luz del horno)

La luz interior del horno se enciende de forma automática cuando se abre la puerta. Presione el botón **Oven Light** para encender/apagar la luz del horno de forma manual.

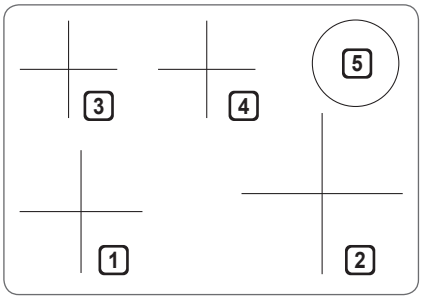
NOTA

La luz del horno no se puede encender si la función Self Clean está activa.

Uso de la placa de cocción

Áreas de cocción

La placa de cocción está equipada con cuatro hornallas por inducción de diferentes tamaños y una zona de calentamiento de calor radiante. Las potencias en vatios expresadas a continuación son las potencias máximas. La segunda es la potencia máxima para el modo Boost.



1 Hornalla por inducción frontal izquierda: 8", 2100 W / 3200 W (240 V)

2 Hornalla por inducción frontal derecha: 11", 2400 W / 4000 W (240 V)

3 Hornalla por inducción posterior izquierda: 6", 1300 W / 1800 W (240 V)

4 Hornalla por inducción posterior central: 6", 1300 W / 1800 W (240 V)

5 Zona de calentamiento

Hay pantallas LED debajo de cada hornalla por inducción que se ajustan para mostrar el nivel de potencia cuando se utiliza la hornalla.

Beneficios de la cocción en una superficie de inducción

Velocidad y eficiencia

Las hornallas por inducción calientan más rápido y consumen menos energía. Los niveles de potencia de la inducción hacen que los líquidos hiervan rápidamente. Además, resultan eficientes para cocinar a fuego lento.

Una placa de cocción más fría

Ya sea que las hornallas por inducción estén encendidas o apagadas, su temperatura sigue siendo menor que la de las hornallas radiantes. Prácticamente, no se desperdicia calor, porque el calor se inicia con la colocación de los recipientes de cocina.

Fácil limpieza

Las hornallas a menor temperatura facilitan la limpieza. Los derrames no se pegan ni se queman, así que se limpian fácilmente.

Detección del tamaño de la olla

Un sensor detecta automáticamente el tamaño de la olla y adapta la hornalla por inducción al recipiente en uso para brindar una cocción más uniforme.

Mayor capacidad de respuesta

Las hornallas por inducción reaccionan mejor que sus contrapartes eléctricas o de gas, porque solo se calienta el recipiente con la inducción. Las hornallas por inducción calientan más fácilmente; también reaccionan más rápido cuando se reduce su temperatura para cocinar a fuego lento.

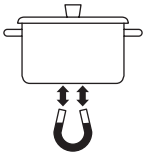
Recipientes de cocina aptos para inducción

NOTA

Antes de utilizar las hornallas por inducción, lea detenidamente estas recomendaciones sobre recipientes y las instrucciones de las secciones de detección de ollas y asegúrese de seguirlas.

Al comprar recipientes de cocina para usar en la placa cocción por inducción, busque artículos identificados por el fabricante como "induction ready" o "induction capable" (aptos para inducción) o que el fabricante declare que están específicamente diseñados para la cocción por inducción.

El material de base del recipiente debe ser magnético para que las hornallas se activen. Use un imán para comprobar que el material de base del recipiente sea el adecuado. Si el imán se pega a la parte inferior del recipiente, este se puede utilizar para la cocción por inducción.



Para obtener los mejores resultados posibles de cocción en placas de inducción, utilice solamente recipientes de cocina de acero de gran calibre y alta calidad en las hornallas por inducción. Siga las recomendaciones del fabricante respecto a los recipientes de cocina para inducción que utilizará.

Tipos de recipientes de cocina aptos para inducción

Los tres tipos de recipientes de cocina para inducción más comunes disponibles son de acero inoxidable, hierro fundido o metales esmaltados con porcelana.

- **El acero inoxidable** es, por lo general, excelente para la cocción por inducción. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

NOTA

No todos los utensilios de cocina de acero inoxidable son magnéticos; el acero inoxidable no siempre es adecuado para la cocción por inducción.

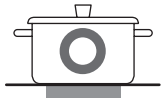
- **El hierro fundido** cocina de manera uniforme y también es bueno para la cocción por inducción. No coloque recipientes de hierro fundido sobre la placa de cocción, dado que los recipientes de hierro fundido con superficie áspera rayarán la placa de cocción de cerámica.
- **Los metales esmaltados con porcelana** tienen características de calentamiento que varían en función de la calidad del metal de base. Asegúrese de que el esmaltado de porcelana sea suave para evitar rayar la superficie de cocción de cerámica.

Colocación de los recipientes de cocción

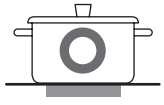
Utilice el recipiente adecuado y colóquelo correctamente sobre la placa de cocción. Las hornallas no se calentarán si los sensores situados debajo de la superficie de la placa de cerámica detectan alguna de las condiciones incorrectas que se ilustran a continuación. Corrija el problema antes de intentar usar la placa de cocción.

Correcta

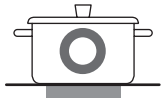
- El recipiente está centrado correctamente en la superficie de la hornalla.



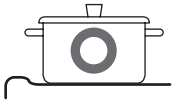
- El recipiente tiene fondo plano y lados rectos.



- Las dimensiones del recipiente alcanzan o superan el tamaño mínimo recomendado para la hornalla.



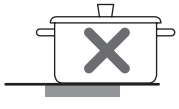
- El recipiente se apoya por completo en la superficie de la placa de cocción.



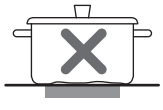
- El recipiente está bien equilibrado.

Incorrecta

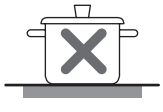
- El recipiente no está centrado en la superficie de la hornalla.



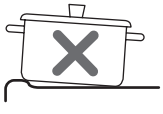
- El recipiente tiene fondo y lados deformes o curvos.



- El recipiente no tiene las dimensiones mínimas requeridas para la hornalla en uso.



- El fondo del recipiente descansa sobre el reborde o no se apoya por completo en la superficie de la placa de cocción.



- El recipiente no está en equilibrio debido a que tiene una manija pesada.

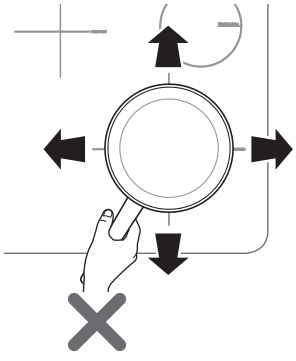
Movimiento de los recipientes sobre la placa de cocción

Siempre use recipientes de gran calibre y de alta calidad en las hornallas y no los deslice sobre la superficie cerámica. Incluso los recipientes de alta calidad pueden rayar la superficie de la placa.

NOTA

- Siempre levante los recipientes antes de moverlos sobre la superficie vitrocerámica. Cualquier recipiente cuyo fondo sea áspero o esté sucio puede marcar y rayar la superficie de la placa. Siempre debe comenzar con recipientes limpios.
- No permita que papel de aluminio o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la placa de cocción de vitrocerámica. Si estos materiales se derriten sobre la placa de cocción, podrían dañar la superficie de vitrocerámica.

Con el tiempo, si se deslizan recipientes de cocina de cualquier tipo sobre la superficie, se producirán rayas en la placa de cocción. Las rayas dificultarán la limpieza de la superficie de cerámica y degradarán el aspecto de la placa de cocción.



Sensores de ollas

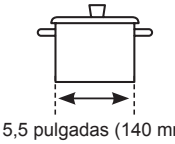
Los sensores de las hornallas situados debajo de la placa de cocción requieren que los recipientes cumplan con determinadas condiciones antes de que las hornallas de inducción puedan funcionar.

La barra de LED de la zona de cocción puede mostrar un mensaje de error de detección de olla. Si una hornalla se activa y no se detecta ningún recipiente, la barra de LED de la zona de cocción por inducción afectada oscilará. Si el recipiente no cumple con las condiciones correctas, la zona de cocción podría no calentarse.

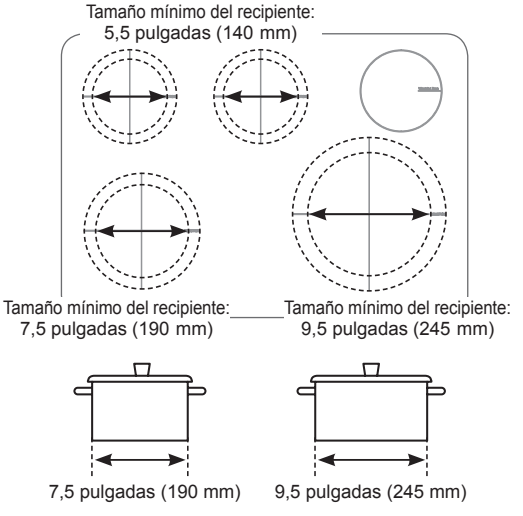
Si el problema no se corrige, la hornalla afectada se desactivará automáticamente después de transcurrido un minuto.

Tamaño máximo y mínimo del recipiente

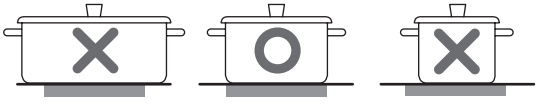
Hay cuatro hornallas en la placa de cocción por inducción. Para ser utilizada con eficacia, cada hornalla requiere un tamaño mínimo para el recipiente. El anillo interior de cada hornalla sirve de guía para el tamaño mínimo del recipiente. El fondo del recipiente debe cubrir completamente el anillo interior para que se produzca una cocción adecuada.



5,5 pulgadas (140 mm)



Use la cruz marcada en cada hornalla para determinar el tamaño máximo del recipiente. Luego de centrar el recipiente sobre la hornalla, este no debe extenderse más de ½" del borde de la cruz que aparece sobre la hornalla. El recipiente debe hacer pleno contacto con la superficie de vidrio sin que la parte inferior de dicho recipiente toque el reborde de metal de la placa de cocción.



Si el recipiente apto para cocción por inducción —centrado en cualquiera de las hornallas encendidas— es demasiado pequeño, la barra de LED de la hornalla afectada oscila y el recipiente no se calienta.

Recipientes de cocina calientes y calor residual

⚠ PRECAUCIÓN

A diferencia de las hornallas radiantes, las hornallas por inducción no se iluminan en color rojo cuando están calientes. Puede sufrir quemaduras si la superficie del vidrio está caliente debido al calor residual transferido por los utensilios de cocina. No toque ollas o sartenes calientes. Use guantes de cocina o agarraderas para protegerse las manos de quemaduras.

Conservas caseras

⚠ PRECAUCIÓN

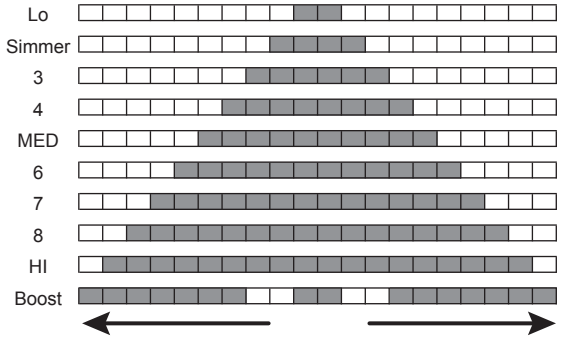
La preparación de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Sea en extremo cuidadoso para evitar quemaduras. Levante la tapa de modo que el vapor se libere lejos de usted. Una conserva segura requiere que los microorganismos dañinos sean destruidos y que los recipientes de las conservas estén completamente sellados. Cuando utilice una olla especial para hervir conservas, mantenga un hervor suave pero constante durante el tiempo indicado.

Lea las siguientes precauciones y aplíquelas cuando prepare conservas caseras. Lea la información en el sitio web del USDA (por las siglas en inglés de Departamento Federal de Agricultura) y siga las recomendaciones que se brindan allí para hacer conservas caseras.

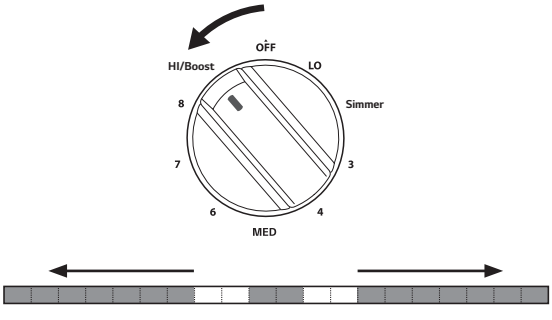
- Utilice solo ollas especiales para conservas de fondo plano y de buena calidad cuando prepare conservas caseras. Use una regla para comprobar que el fondo de la olla para conservas sea plano.
- Las ollas para hervir conservas que tienen en el fondo del recipiente rebordes que irradian desde el centro no son adecuadas para su uso en una placa de vitrocerámica.
- El diámetro de la olla para conservas no debe exceder las marcas de dimensiones máximas de la hornalla en más de una pulgada. Utilice ollas para conservas de menor diámetro en cocinas con placas de cocción de vitrocerámica o eléctricas de bobina abierta.
- Comience con agua caliente del grifo para que el agua hierva con mayor rapidez. Lleve el agua a una ebullición inicial utilizando el ajuste de calor alto. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el calor tanto como sea posible, manteniendo la ebullición.
- Es mejor hervir una pequeña cantidad de conserva y mantener la olla lo suficientemente liviana como para poder levantarla.
- No deje la olla para hervir conservas o la olla a presión para conservas a temperatura alta durante periodos prolongados.
- Alterne las hornallas de la superficie entre cada lote a fin de permitir que las hornallas y las superficies que las rodean se enfríen. No haga conservas usando la misma hornalla todo el día.

Configuración de los controles de la superficie

- **Barra LED de la hornalla**
  La cocina cuenta con una barra de LED para cada una de las hornallas de la placa de cocción. Preste atención a los mensajes que aparecen en la pantalla y utilice los LED con las perillas de control correspondientes para monitorear los niveles de potencia de las hornallas.



- **Configuración del nivel de potencia disponible**
  La barra de LED del control de la placa muestra el ajuste de nivel de potencia de la hornalla, que va desde Lo hasta Hi y hasta Boost. Ajuste la configuración en incrementos de un punto, desde Lo (nivel 1) hasta Boost (nivel 10).
  Para seleccionar Hi, gire la perilla en sentido horario, pasando por el nivel 8 hasta Hi/Boost.
- **Nivel de intensidad Boost**
  Para activar el modo Boost, gire la perilla directamente de Off a Boost. El modo Boost solo está disponible inmediatamente después de que se activa una hornalla. Cuando la hornalla se coloca en modo Boost, la barra de LED parpadea y el modo Boost se mantiene en funcionamiento durante hasta 10 minutos. Después de 10 minutos, la hornalla vuelve automáticamente a la configuración Hi.



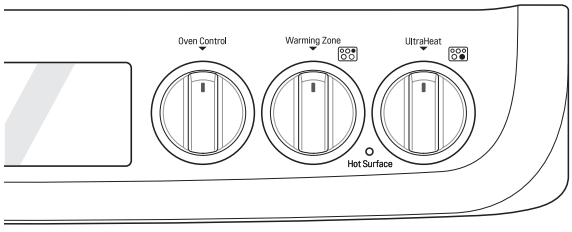
El tiempo de funcionamiento máximo para todos los niveles de las hornallas, a excepción del modo Boost, es de 12 horas.

Indicador de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente se enciende siempre que cualquier área de cocción de superficie esté demasiado caliente para tocarla.

Permanece encendida después de que se apaga el elemento y hasta que la superficie se haya enfriado hasta llegar a 130 °F aproximadamente.

Es normal que las hornallas de la superficie se enciendan y apaguen durante la cocción en configuraciones bajas.



Uso de las hornallas

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de cocinar

- • No coloque ni deposite artículos inflamables o sensibles al calor sobre la placa de cocción por inducción, incluso si la placa no está en uso.
- • Coloque los recipientes en las hornallas antes de encender la placa de cocción por inducción.
- • No coloque recipientes sellados sobre la placa de cocción.

Durante la cocción

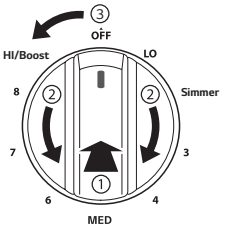
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la placa de cocción por inducción, ya que pueden calentarse.
- Emplee este artefacto únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para uso comercial o industrial.
- Nunca utilice este artefacto para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en tomacorrientes cercanos a la placa de cocción. Evite que los cables de alimentación entren contacto con la placa de cocción o los recipientes de cocina.
- El aceite y la grasa a altas temperaturas pueden arder rápidamente. Nunca deje hornallas sin supervisión al freír alimentos.
- No utilice la placa de cocción por inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en recipientes de aluminio.
- Al conectar aparatos eléctricos en enchufes cercanos a la placa de cocción, tenga la precaución de mantener los cables de alimentación lejos de la placa de cocción y de los recipientes calientes.
- Los usuarios con marcapasos e implantes cardíacos activos deben mantener la parte superior de su cuerpo a una distancia mínima de 1 pie (30 cm) de las hornallas por inducción encendidas. En caso de duda, consulte al fabricante del implante o a su médico.

Después de la cocción

- Después de usar una hornalla por inducción, desactívela usando el control. No se confíe del sensor de ollas.

Cómo encender una hornalla

1. Empuje hacia dentro la perilla de control.
2. Gire la perilla en cualquier dirección hasta seleccionar el ajuste deseado. Se escuchará un breve sonido de alerta y la barra de LED de la hornalla mostrará su configuración actual.
3. Para activar el modo Boost, gire la perilla directamente de Off a Boost.



Configuración recomendada de cocción en superficie

Comience la mayor parte de la cocción en superficie en una configuración alta y luego llévela a una configuración baja para finalizar la cocción.

Las configuraciones sugeridas pueden necesitar ajustes, según el diseño y la calidad de los recipientes de cocina y de la cantidad de comida que se prepare.

Utilice recipientes de calidad, construidos con un material de base magnético y que cumplan con los requisitos de tamaño del recipiente mínimos y máximos.

Ajuste	Uso recomendado
Boost	• Utilícelo para calentar una gran cantidad de alimentos o para llevar grandes recipientes de agua al hervor
de 8 a Hi (alto)	• Llevar líquidos al hervor • Comenzar con la cocción de la mayoría de los platos
de MED a 8	• Mantener un hervor rápido, rehogar o freír • Dorado o sellado rápido de alimentos • • Bistecs, chuletas, carne a la parrilla
de 3 a MED	• Mantener un hervor lento • Fritura o salteado de alimentos • Cocinar sopas, salsas y aderezos • Huevos, pancakes"
de SIMMER a 3	• Cocinar alimentos estofados o al vapor • Cocción a fuego lento
de Lo a SIMMER	• Mantener calientes los alimentos • Derretir chocolate o manteca • Cocción a fuego lento

Sugerencias para precalentar recipientes

La cocción por inducción puede hacer que el tiempo requerido para calentar utensilios de cocina sea menor que el necesario en cocinas de hornallas radiantes o de gas.

Preste mucha atención a todos los alimentos mientras cocina en la placa de cocción o en el horno y hasta terminar con todos los procesos de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

Recuerde que la superficie de cocción por inducción inicialmente calienta los recipientes **MUY RÁPIDO** si el recipiente no contiene alimentos.

Ruidos durante el funcionamiento de la placa de cocción

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción pueden crear ruidos de fondo. Es posible que escuche un zumbido leve cuando cocine sobre la placa de cocción. Estos ruidos son parte del proceso de cocción por inducción y se consideran normales.

Algunos recipientes de cocina emitirán zumbidos, según su construcción o su material principal. El zumbido puede notarse más si el contenido del recipiente está frío. A medida que el recipiente se caliente, el ruido disminuirá. El ruido también disminuirá si se reduce el nivel de potencia.

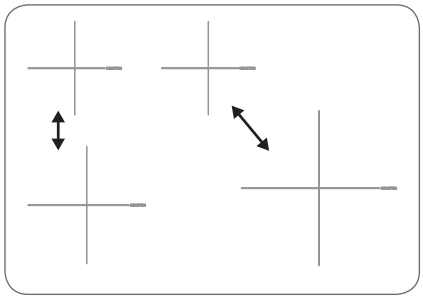
NOTA

- Cuando se utiliza la placa de cocción por inducción, los ruidos de funcionamiento se perciben más durante la cocción en modo Boost. Pero no es normal que se produzcan ruidos muy fuertes durante la cocción por inducción.
- El ventilador de la placa de cocción puede encenderse para reducir la temperatura del producto, aún y cuando los elementos calentadores no estén en uso.

Manejo de energía

Las zonas de cocción, que consisten en pares de hornallas, tienen un límite de consumo de una determinada cantidad máxima de energía.

Si enciende la función Boost para una hornalla mientras su par se encuentra en uso, la función Power Management reducirá, de forma automática, la potencia de ambas hornallas. Para un rendimiento consistente al utilizar varias hornallas, utilice hornallas en diferentes zonas de cocción.



NOTA

- Si el calor combinado del horno y las hornallas es lo suficientemente alto, la potencia de las hornallas se reduce para evitar el daño del producto.
- Ambos elementos en un conjunto de elementos pares no pueden utilizar el modo Boost (Aumentado) al mismo tiempo. Para utilizar el modo Boost (Aumentado) en dos elementos simultáneamente, utilice elementos impares.

Zona de calentamiento

Use la zona de calentamiento, ubicada en el lado derecho de la parte trasera de la superficie de vidrio, para mantener caliente la comida cocida, a una temperatura adecuada para servir. La zona de calentamiento mantiene caliente la comida después de haberla cocinado. Si intenta cocinar alimentos crudos o fríos en la zona de calentamiento, podrían producirse enfermedades transmitidas por los alimentos.

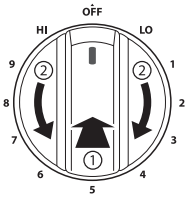
⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE ENVENENAMIENTO POR ALIMENTOS: en los alimentos cocinados a temperaturas inferiores a 140 °F pueden proliferar bacterias.

- Siempre debe comenzar con comida caliente. No caliente alimentos fríos en la zona de calentamiento.
- No utilice la configuración de calentamiento durante más de dos horas.

Para encender la zona de calentamiento

1. Empuje hacia dentro la perilla de control.
2. Gire la perilla en cualquier dirección hasta seleccionar el ajuste deseado.



Para obtener mejores resultados:

- Cuando caliente masas o panes, deje una abertura en la cubierta a fin de que salga la humedad.
- No utilice envolturas plásticas para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resulta muy difícil de limpiar.
- Utilice solamente vajilla, recipientes y otros utensilios de cocina recomendados para uso en hornos y placas de cocción.

NOTA

- Para obtener mejores resultados, mantenga la comida que está sobre la zona de calentamiento dentro de su recipiente o cubierta con una tapa adecuada o papel de aluminio para mantener la calidad de la comida.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con la superficie caliente de la placa de cocción por inducción.

Si un alimento en particular no está en la lista, comience con el nivel de calor del medio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas adecuadas para servir usando el nivel de temperatura medio.

Ajuste	Alimento
Baja (de Lo a 3)	• Verduras • Arroz • Pastas • Salsas azucaradas (salsa de tomate, salsa BBQ)
Media (de 3 a 7)	• Salsas y sopas con base de crema • Estofados y chili • Calentar platos o fuentes para servir vacíos
Alta (de 7 a Hi)	• Sopas con base de caldo • Bebidas calientes (sidra caliente, chocolate caliente)

Uso del horno

Antes de usar el horno

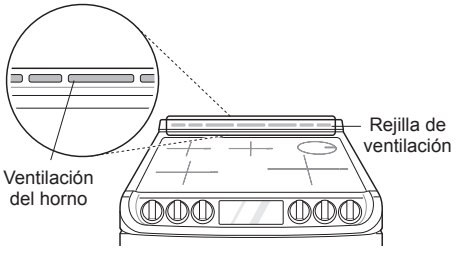
NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté 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. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos 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.



⚠ PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la cocina y de la rejilla de ventilación son filosos y podrían calentarse durante su operación.** Use guantes cuando limpie la cocina para evitar causar quemaduras o sufrir lesiones.

Uso de los estantes del horno

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

Extracción de los estantes

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

Colocación de los estantes

1. Coloque el extremo del estante sobre el soporte.
2. Incline 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 el 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)

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

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

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**.
2. Ajuste la temperatura del horno: por ejemplo, presione **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
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 se apaga.

4. Cuando finalizó la cocción, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.
5. Retire los alimentos del horno.

NOTA

Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.

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. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Bake** o **Conv. Roast**.
2. Ajuste la temperatura del horno: Por ejemplo, presione **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
3. Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura del horno inicia 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. Al finalizar la cocción o para cancelar, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **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

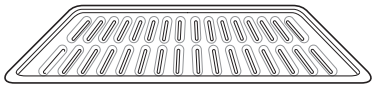
- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Si está cocinando en un solo estante, coloque el estante en la posición recomendada en los cuadros que se muestran en las siguientes páginas. Si cocina con varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 3 y 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 para rostizar por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. Combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y los sabores. Los alimentos 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.

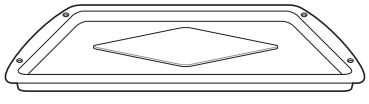
Sugerencias para rostizar por convección

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)

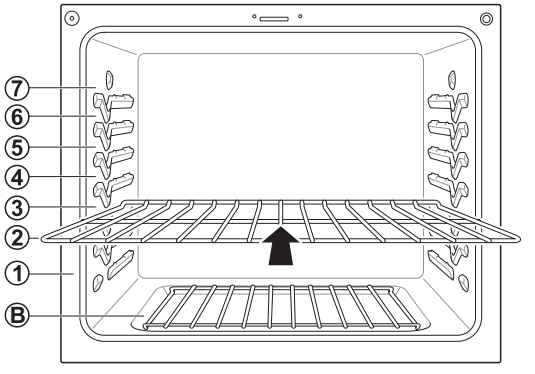
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.

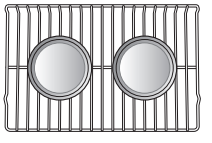
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

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

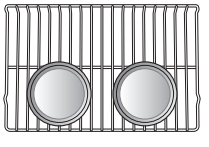


Horneado en un solo estante



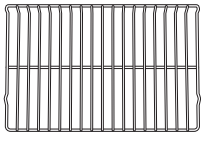
Estante

Horneado en un solo estante

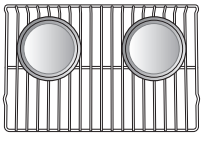


Estante
(Posición 5)

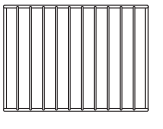
Rostizado en varios estantes



Estante
(Posición 4)



Estante
(Posición 3)



Estante inferior
(Posición B)

- El rostizado múltiple permite rostizar más de 2 alimentos al mismo tiempo.
- Si rostiza en varios estantes, coloque más de 2 asaderas y 2 parrillas en los estantes.

Guía de ubicación de los estantes para hornear

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

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento			Posición del estante
Filete	Costilla	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
	Costilla deshuesada, solomillo	Poco cocidos	2
		Medias	2
		Bien cocidas	2
	Lomo de ternera	Poco cocidos	2
		Medias	2
Cerdo	Costilla		2
	Con hueso, solomillo		2
	Jamón, cocido		2
Aves	Pollo entero		2
	Presas de pollo		2
	Pavo		2 o B

Broil (Asar)

La función Asar utiliza el calor intenso de los quemadores superiores para cocinar la comida. 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.

NOTA

- Esta área está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y la **door** se desplaza en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Abrir la puerta durante el proceso de asar, hace que se apague el quemador. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

Speed Broil (Asado Rápido)

La característica de Asado Rápido está diseñado para reducir la cantidad de tiempo que se requiere para asar los alimentos. Al utilizar el elemento asador por infrarrojo, que brinda calor instantáneamente, no es necesario el precalentado.

Configurar el horno para Broil (Asar)/Speed Broil (Asado Rápido)

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar los modos **Broil** o **Speed Broil**.
2. Presione el botón **más(+)** o **menos(–)** para seleccionar **Hi** (Alto) o **Lo** (Bajo).
3. Presione **Start**. El horno comienza a calentar.
4. Si utiliza la función de asar, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
5. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para cancelar en cualquier momento o cuando la cocción está completa.

Humo

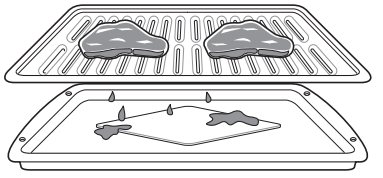
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo 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.
   - Utilizar el ajuste del asador en modo Hi para lograr el nivel de sellado que desea y luego cambiar al ajuste Lo de la función Asar 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, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado.

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



Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios
Carne molida de vaca Bien cocida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	7	3-6	2-4	Espaciar de manera uniforme. Para 1 a 4 hamburguesas, use la función Speed Broil (Asado rápido). Para más de 4 hamburguesas, use Broil (Asar).
Bistecs Poco cocido Medio Bien cocido Poco cocido Medio Bien cocido	1" de grosor 1 a 1 1/2 lb 1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	7 7 7 5 5 5	3-5 4-6 5-7 7-9 9-11 11-13	2-4 2-4 3-5 4-6 6-8 8-10	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
Tostados		7	0,5-1	0,5	
Pollo	1 corte entero de hasta 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo 2 pechugas	5 5	8-10 8-10	4-6 5-7	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
Colas de langosta	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.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	6	2-4	2-4	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Fetas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	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.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	1 (1/2" de grosor) 2 (1" de grosor) 1 lb aprox.	6 5	3-6 5-8	4-7 5-8	
Chuletas de cordero Medio Bien cocidas Medio Bien cocidas	 2 (1" de espesor) de 10 a 12 oz aprox. 2 (1 1/2" de grosor) 1 lb aprox.	 6 6 6 6	 3-5 5-7 7-9 9-11	 2-5 4-7 7-9 7-9	
Filetes de salmón	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.

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- Para mejores resultados, centre la comida en el estante cuando use las funciones Speed Broil (Asado rápido)/Broil (Asar).

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 mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F. La función Calentar mantendrá caliente la comida cocida para servir hasta tres horas después de realizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra operación de cocción.

Configuración de la función Calentar

1. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Warm**.
2. Presione **Start**.
3. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** una vez que el calentamiento haya finalizado.

NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. 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. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Proof**.
3. Presione **Start**.
4. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** una vez que el leudado haya finalizado.

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 calientes los alimentos. La función Leudar no funciona si la temperatura es inferior a 125 °F. La pantalla mostrará la palabra **Hot**.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Speed Roast (Rostizado rápido)

La función Rostizado rápido está diseñada para rostizar carne de ave con rapidez. La combinación de calor intenso del calentador superior y el aire caliente del calentador posterior dan como resultado alimentos más crocantes y ayudan a ahorrar tiempo de cocción. El rostizado rápido es ideal para aves de tamaño mediano.

NOTA

- El tiempo recomendado de cocción es de 60 a 65 minutos para todo el pollo que pesa 3,3 lb.
- Ajuste el tiempo de cocción según el peso de aves.
- Coloque el estande del horno del horno en posición 2.
- La función Rostizado rápido está diseñada para reducir el tiempo de cocción. No es necesario precalentar.
- Esta función está optimizada para cocinar aves, de modo que la temperatura de la función Rostizado rápido no se puede cambiar.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Rostizado rápido.

Configuración de la función Rostizado rápido

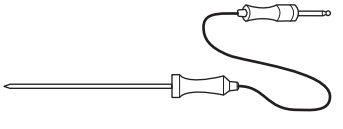
1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Speed Roast**. La pantalla muestra **Roast Speed**.
3. Presione **Start**.

Sonda para carne

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No debe utilizarse durante las funciones de asar, autolimpieza o leudar. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno cuando retire la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne o en el muslo interno o la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne en el conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que le sea posible.

Configuración de la función Sonda para carne (ejemplo para Rostizar a 375 °F con una temperatura de Sonda de 160 °F)

1. Inserte la sonda para carne en la carne.



2. Enchufe la sonda para carne en el conector hembra.
3. El icono de la sonda para carne parpadea en la pantalla si la sonda para carne está conectada correctamente.

Configuración de la temperatura de la sonda

1. Seleccione el modo de cocción. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar **Conv. Roast**.
2. Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **más(+)** o **menos(-)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
3. Presione **Probe**.
4. Ajuste la temperatura de la sonda: presione los botones **más(+)** o **menos(-)** hasta que aparezca 160 °F en la pantalla.
5. Presione **Start**.

La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C). La pantalla muestra la temperatura de la sonda modificada. Cuando se alcanza la temperatura configurada para la sonda, el horno se apaga de forma automática.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

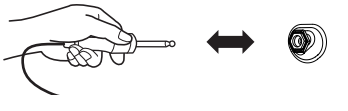
1. Presione **Probe**.
2. Configure la temperatura del termòmetro.
3. Presione **Start**.

NOTA IMPORTANTE

Gire la perilla de modo del horno hasta la posición Off para cancelar la función Sonda para carne en cualquier momento. Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertar la sonda en ella.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. No toque el asador.** Si no se cumple con esta precaución, se pueden producir lesiones personales graves.
- **Para evitar daños en la sonda para carne, no use una pinza para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**
- **No tire del cable para retirar la sonda. Sostenga el cabezal de la sonda, no el cable, al insertar o retirar la sonda.**



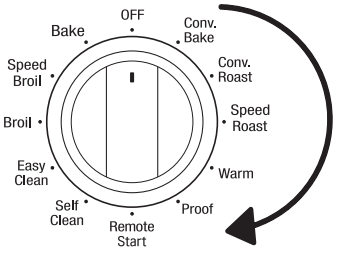
Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

Punto de cocción	Temp. de la sonda
Carne de vaca, cordero y ternera	
Poco cocido	130 °F (54 °C)
A punto	140 °F (60 °C)
Medio	150 °F (66 °C)
Bien cocido	160 °F (71 °C)
Cerdo	
Bien cocidas	170 °F (77 °C)
Aves	
Pechuga, bien cocida	170 °F (77 °C)
Muslo, bien cocido	180 °F (82 °C)
Rellenas, bien cocidas	165 °F (74 °C)

Remote Start (Inicio remoto)

Si el artefacto está registrado en una red de Wi-Fi doméstica, esta función inicia o detiene la función de precalentamiento del artefacto. Siga las instrucciones de la página 38 para registrar el artefacto en la red.

Configure perilla de modo del horno en la posición Remote Inicio remoto para utilizar la función.



Configuración de Remote Start (Inicio remoto)

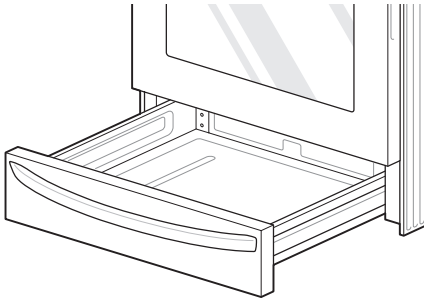
1. Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. No coloque alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno.
2. Dentro de los 30 segundos de haber cerrado la puerta, gire la perilla de modo del horno para seleccionar Inicio remoto.
3. Cuando en la pantalla aparece ENCENDIDO, la función Inicio remoto está lista para ser usada.
4. Siga las instrucciones en la aplicación de su teléfono inteligente para configurar los tiempos en Inicio remoto.

NOTA

La función de Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:

- Inicio remoto no está nunca conectado en la aplicación del teléfono inteligente.
- El estado de Inicio remoto es “listo”.
- Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.

Funcionamiento del cajón de calentamiento



El cajón de calentamiento mantiene caliente la comida cocida a la temperatura adecuada para servir.

Todos los alimentos que se coloquen dentro del cajón de calentamiento deben cubrirse con una tapa apta para horno o con papel de aluminio para mantener la calidad. No coloque el papel de aluminio sobre la base o los costados del cajón. No utilice envolturas plásticas para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse en el cajón y resultaría muy difícil de limpiar. Utilice únicamente utensilios o batería de cocina aptos para horno en el cajón de calentamiento.

Configuración del control del cajón calentador

1. Presione **Warming Drawer Set/Off**. La luz indicadora comenzará a parpadear. (Si no se presiona ningún otro botón durante 25 segundos, la pantalla se borrará.)
2. Use los botones **más(+)** o **menos(-)** para ajustar el nivel de potencia: para Bajo, para Medio, y para Alto.
3. Cuando la comida esté lista o para cancelar, presione **Warming Drawer Set/Off**.

NOTA

- El cajón de calentamiento se apaga de forma automática después de pasadas tres horas.
- No caliente alimentos fríos en el cajón de calentamiento.
- No utilice sartenes o utensilos de acabado rústico cuando la función de cajón de calentamiento esté en operación. Si lo hace, se puede producir rayas en la superficie interior del cajón.

Recomendaciones sobre los alimentos y el nivel de potencia del cajón de calentamiento

Configuración	Alimento
Baja 140 °F (60 °C) 	• Verduras • Arroz • Pastas • Masas para el desayuno (pastel para el café, muffins) • Panecillos • Platos de comida • Alimentos sensibles al calor* (pancakes, pizzas, huevos)
Media 160 °F (71 °C) 	• Carnes* (si se calientan de 1 a 2 horas) • Guisados más pequeños • Salchicha o beicon • Calentar bandejas aptas para horno o fuentes para servir vacías
Alta 180 °F (82 °C) 	• Carnes* (si se calientan por menos de una hora) • Guisados grandes

* No caliente alimentos sensibles al calor durante más de 20 minutos. No coloque cortes finos de carne en el cajón de calentamiento porque se secarán.

Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo en el cajón de calentamiento. Para mejores resultados, no deje los alimentos en el cajón de calentamiento durante más de una hora. No deje pequeñas cantidades de alimentos o alimentos sensibles al calor, como huevos, en el cajón de calentamiento durante más de 30 minutos. El tiempo máximo de funcionamiento es de tres horas.

⚠ CAUTION

- No utilice el cajón de calentamiento para guardar estantes, asaderas, moldes, platos o utensilios. El cajón de calentamiento contiene un quemador que puede dañar cualquier objeto no diseñado específicamente para ser usado dentro del mismo y solo debe usarse para guardar batería de cocina suministrada por LG junto con su cocina.
- No coloque los alimentos ni el papel de aluminio directamente sobre la superficie o la base del cajón de calentamiento. Esto podría ocasionar daños en el cajón y arruinar la comida.
- No coloque envolturas plásticas dentro del cajón de calentamiento ni las utilice para cubrir los alimentos que se calientan en el cajón. El plástico podría derretirse en el cajón o en las áreas adyacentes y resultaría muy difícil de limpiar. Utilice solo papel de aluminio o batería de cocina que pueda soportar temperaturas de horneado para calentar o cubrir los alimentos.
- No utilice el cajón de calentamiento para calentar agua ni ningún otro líquido. Los líquidos derramados podrían producir un cortocircuito o lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- No coloque nunca plásticos, papel, comida enlatada u otro material combustible en el cajón de calentamiento. Estos objetos podrían producir riesgo de incendio, daños y lesiones.
- En el remoto caso de que se cayera un objeto detrás del cajón de calentamiento, desconecte la cocina y espere que se enfríe el cajón de calentamiento para retirar el objeto. No intente nunca retirar un objeto que se caiga detrás del cajón de calentamiento sin antes desconectar la cocina y asegurarse de que la cavidad del cajón se haya enfriado. De no hacerlo, se podrían producir lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- No toque la superficie del cajón de calentamiento mientras esté en funcionamiento. Utilice manoplas para horno o agarraderas para introducir o retirar alimentos con el fin de evitar quemaduras u otras lesiones.
- No deje los alimentos en el cajón de calentamiento durante más de una hora. Ingerir alimentos que se hayan calentado durante demasiado tiempo a baja temperatura puede producir intoxicaciones alimentarias.

FUNCIONES INTELIGENTES

Instalación de la aplicación

Busque la aplicación de LG Smart ThinQ en Google Play Store con un smartphone. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Registro del producto

1. Ejecute la aplicación de LG Smart ThinQ en un smartphone.
2. Cree una cuenta e inicie sesión.
3. Seleccione **Registrar**.
4. Seleccione **Horno**.
5. Siga las instrucciones del smartphone para registrar el aparato y conectarlo a una red Wi-Fi.
   - Para verificar la conexión Wi-Fi, compruebe que el icono del Wi-Fi del panel de control esté encendido.

NOTA

- LG Electronics no se hace responsable de ningún tipo de problema de conexión a la red ni de fallas, mal funcionamiento o errores provocados por la conexión a la red.
- La máquina solo admite redes Wi-Fi de 2.4 GHz.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Según el proveedor de servicios de Internet, la conexión de la red puede no funcionar correctamente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios con fines de mejorar el aparato sin previo aviso a los usuarios.
- Dependiendo de su conexión de Wi-Fi, puede experimentar demoras con la aplicación.

Uso de la función Wi-Fi

Comuníquese con el aparato desde un smartphone utilizando las convenientes funciones inteligentes.

Uso de la aplicación

1. Seleccione el aparato en la aplicación y conéctelo a una red Wi-Fi.
2. Seleccione el menú de la parte superior derecha para acceder a ajustes y funciones.

Limpieza

Esta función lo ayuda a controlar la eficiencia en el consumo de energía, uso, guía de EasyClean™.

Smart Diagnosis™

Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el aparato conforme a su patrón de uso.

Ajustes

Le permite configurar varias opciones en el horno y en la aplicación.

Monitoreo

Esta función le permite observar el estado actual, el tiempo restante, los ajustes de cocción y el tiempo de finalización en la pantalla.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las Alertas Automáticas para recibir notificaciones sobre el estado del aparato.

Las notificaciones se activan incluso si la aplicación LG Smart ThinQ está apagada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

IMPORTANTE: Es posible que se añadan o eliminen funciones en las actualizaciones de la aplicación LG Smart ThinQ Los datos guardados en la aplicación LG Smart ThinQ se pueden borrar al actualizar la aplicación o cambiar el teléfono.

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente correspondiente GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite http://opensource.lge.com. Además del código fuente, podrá descargar las condiciones de las licencias, exención de responsabilidad de la garantía y avisos de copyright.

LG Electronics también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@lge.com. Esta oferta es válida durante tres (3) años a partir de la fecha de adquisición del producto.

Especificaciones del módulo de LAN inalámbrico (LCW-003)	
Rango de frecuencia	2412~2462 MHz
Potencia de salida (max.)	IEEE 802.11 b : 17.56 dBm IEEE 802.11 g : 25.53 dBm IEEE 802.11 n : 25.29 dBm

Aviso de la FCC

El siguiente aviso abarca el módulo transmisor contenido en este producto.

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la Parte 15 de las normas de la FCC y también con la Parte 18 de dichas normas. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 y la Parte 18 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

1) este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento puede anular la autorización del usuario para operar este equipo.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor. El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

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.
- Lea y siga las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.

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

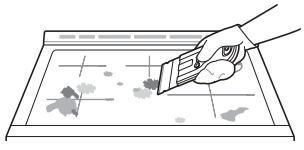
No caliente la placa de cocción hasta que la haya limpiado bien.

IMPORTANTE

Si se derrama azúcar o algún alimento que contenga azúcar (conservas, kétchup, 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

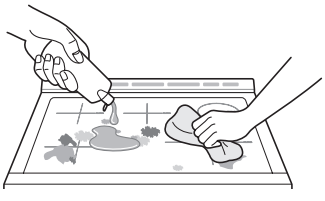
1. Mientras la superficie de la placa de cocción esté todavía caliente, retire todos los depósitos quemados o los alimentos derramados en la superficie de vitrocerámica con un raspador metálico adecuado. (Similar a la que se usa para quitar la pintura del vidrio de una ventana, no dañará la superficie 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 cuando use la espátula metálica.

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.

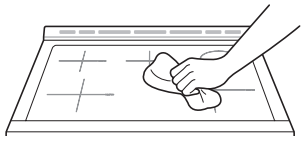


NOTA

Limpiadores aprobados

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



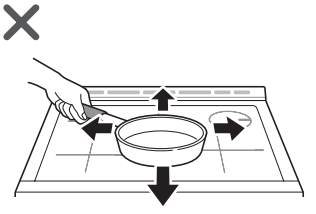
Rayas y marcas del metal

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.

2 Para quitar esas marcas, use limpiador para placas de cocción cerámicas con una esponja para placas de cerámica.

⚠ PRECAUCIÓN

La batería de cocina con fondo desigual o disparejo 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 cocina. La función EasyClean® se beneficia con el nuevo esmalte de LG para ayudar a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de realizar la limpieza manual.

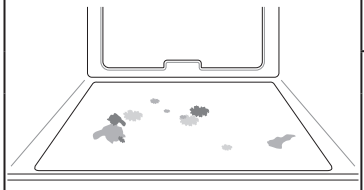
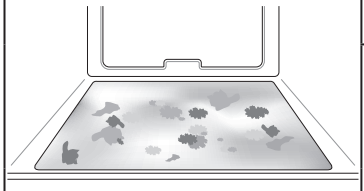
Si bien la función EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno LG le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

Cuando sea necesario, la cocina ofrece también la opción de autolimpieza más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad difícil acumulada.

Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; no usa limpiadores con químicos.
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
  - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
  - Minimiza el humo y los olores
  - Puede acortar el tiempo de la autolimpieza

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
Self Clean* (Autolimpieza)		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

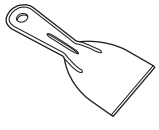
Consejos de limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean®. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), **Hot** aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean® no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La cocina 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 se abre la puerta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

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.

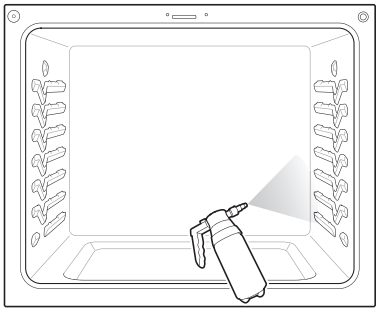


Raspadores plásticos sugeridos:

- Espátula de plástico dura
- Raspador plástico para bandejas
- Raspador plástico para pintura
- Tarjeta de crédito vieja

3 Llene un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.

4 Use, por lo menos, ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



5 Rocíe o vierta la taza restante (8 oz o 250 ml) de agua en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

NOTA

Use el ajuste de "niebla" del envase rociador para lograr una mayor cobertura. Se debe usar toda el agua (1¼ tazas, 10 oz o 300 ml) para cada cavidad del horno que se limpie. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

6 Cierre la puerta del horno.
Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **EasyClean®**.
Presione **Start**.

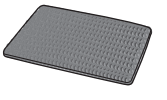
⚠ PRECAUCIÓN

- 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 10 minutos. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para borrar la pantalla y apagar 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). Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.



NOTA

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

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. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo Autolimpieza. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios, y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean®, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para finalizar el ciclo. Espere que la cocina 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®. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean®.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo de Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar la autolimpieza

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, cualquier recipiente, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames notorios de la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- La luz de horno no puede encenderse durante un ciclo de Autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura haya descendido a menos de 500 ˚F (260 ˚C) después de que se haya completado un ciclo de Autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo de Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que se emanan durante el ciclo de Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni con ningún otro material. Hacer esto destruye 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).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de Autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Durante el ciclo de Autolimpieza, no se pueden usar las hornallas de la placa de cocción ni el cajón calentador.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo de Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo de Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo de Autolimpieza.
- The **Burner On** indicator light turns on when the knob is turned even if the cooktop element does not operate.

Configuración de Autolimpieza

La función Autolimpieza tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la autolimpieza de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo de autolimpieza de 3 a 5 horas.
3. Presione **Start**.
4. Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

⚠ PRECAUCIÓN

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

1. Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno entra de manera predeterminada en la autolimpieza de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar un tiempo de autolimpieza de 3 a 5 horas.
3. Presione **Start Time**.
4. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para ingresar la hora del día en que desea que inicie la Autolimpieza.
5. Presione **Start**.

NOTA

Puede que sea necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

Durante la Autolimpieza

- El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado 🔒. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de Autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto normal y no afecta su desempeño.

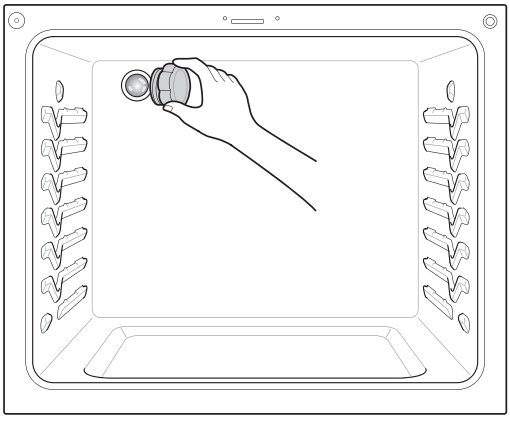
NOTA

- No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo de Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo 🔒 dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios, 120 V. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione el botón **Light** para encenderla o apagarla.

1. Desenchufe la cocina o desconecte la electricidad.
2. Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla, que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
3. Gire la bombilla hacia la izquierda para quitarla del receptáculo.
4. Inserte la bombilla nueva y gírela hacia la derecha.
5. Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
6. Enchufe la cocina o vuelva a conectar la electricidad.



⚠ ADVERTENCIA

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

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 rayas, no use esponjas de lana de acero.

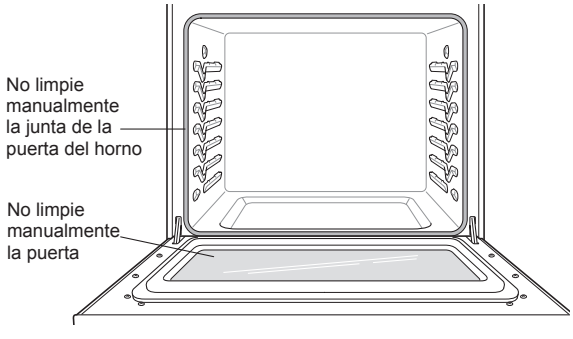
1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
3. Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos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

Puerta del horno

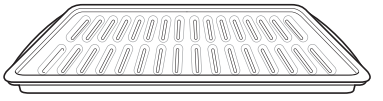
- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos 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 use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Asadera y rejilla



- No guarde asaderas ni rejillas sucias en ninguna parte de la cocina.
- No limpie la asadera ni la rejilla en el modo de autolimpieza.
- 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.

Remoción y reemplazo de la puertas removible del horno y el cajón

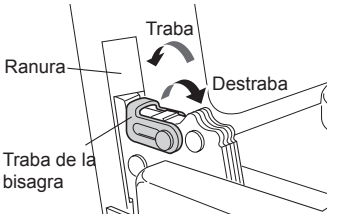
⚠ PRECAUCIÓN

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

Remoción de la puerta

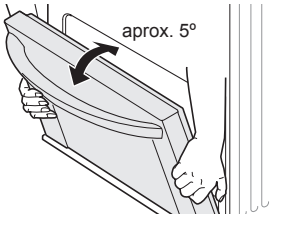
1 Abra totalmente la puerta.

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 remoción (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.

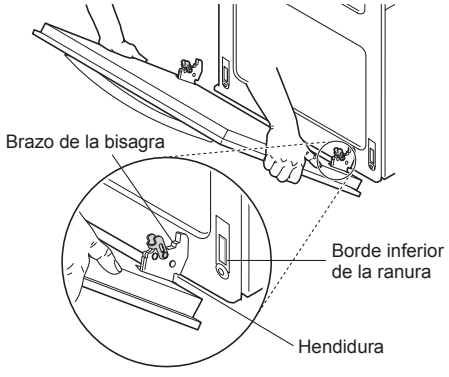


5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

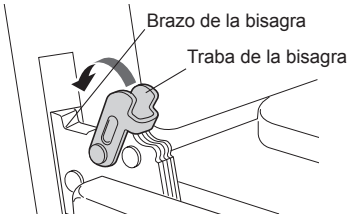
1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.

2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, 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.

Remoción del cajón

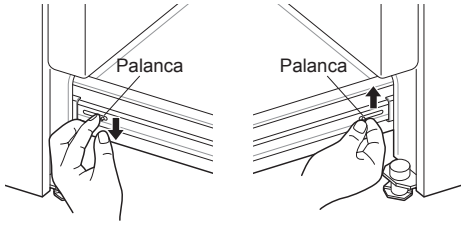
PRECAUCIÓN

Desconecte la energía eléctrica de la cocina 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 Retire el cajón de la cocina.

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 cocina.

3 Empuje el cajón en la cocina 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?

- Busque recipientes que estén identificados como aptos para inducción o que estén diseñados específicamente para la cocción por inducción.
- Los recipientes deben tener una base metálica magnética. Consulte la sección Tipos de recipientes para inducción.
- Las sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes gruesas.
- El tamaño de la 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 los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso de la placa de cocción o del horno?

Según el ajuste de la hornalla de la placa de cocción o la temperatura seleccionada en el horno, es NORMAL que los elementos calentadores (hornallas o quemadores) se enciendan y se apaguen.

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 cocina 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. Esto es NORMAL.

¿Por qué parpadean los dos puntos del reloj?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para eliminar el parpadeo de los dos puntos del reloj, toque cualquier botón o restablezca el reloj si fuera 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?

Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno o el cajón calentador. 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.

¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo de Autolimpieza?

No, aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo de Autolimpieza.

¿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, se recomienda limpiar la mancha con una espátula 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 cocina no esté en modo Bloqueo. El icono del candado aparecerá en la pantalla si el modo bloqueo está activado. Para desactivar el modo de bloqueo, presione **Clock** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

Mi cocina 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 cocina con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es posible que necesite fregar la cocina con horno después de haber ejecutado 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 EasyClean® utilizando suficiente agua.
La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Autolimpieza para limpiar bien el horno.

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 cocina con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Intente repetir el proceso EasyClean® con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

¿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. Si todavía quedan manchas rebeldes o de acumulación, use la función Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario.

¿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. También se recomienda saturar completamente con agua la suciedad. Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo de Autolimpieza. Consulte la sección de Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

¿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. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni de los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

¿Debo usar toda el agua (1 ¼ tazas [10 oz o 300 ml]) para realizar el ciclo de EasyClean®?

Sí. Se recomienda enfáticamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad para un mejor resultado de la limpieza.

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

Esto 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®?

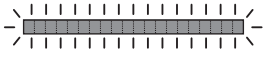
EasyClean® se puede usar las veces que desee. EasyClean® funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección EasyClean® del manual del propietario para obtener más información.

¿Qué se necesita para EasyClean®?

Un envase rociador con 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su cocina 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 aparato.

<table>
<tr><th>Síntomas</th><th>Causas / soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>La cocina no está nivelada.</td><td>• 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 cocina hasta que el estante quede nivelado.
• Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la cocina.
• Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación.
• La alineación del armario de la cocina puede hacer que parezca que la cocina está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la cocina.</td></tr>
<tr><td>No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.</td><td>• Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico.
• El tapete interfiere con la cocina. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la cocina sobre el tapete.
• El dispositivo antivuelco está activado.</td></tr>
<tr><td>El control del horno suena y muestra un error de código F.</td><td>• El control electrónico ha detectado una falla. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición Off para borrar la pantalla y apagar el tono. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de la falla. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición Off y comuníquese con un representante de servicio técnico.
<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<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>
</table></td></tr>
<tr><td>El control de las hornallas suena y toda la barra de LED parpadea.
  </td><td>• El control eléctrico ha detectado una falla. Gire la perilla de control hasta la posición Off para borrar la pantalla y detener el tono. Comuníquese con el servicio técnico.
<table>
<tr><th>Numero de destellos</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Termistor superior abierto/en corto</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Termistor de disipador abierto/ en corto</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Error de comunicación</td></tr>
<tr><td>4</td><td>El ventilador de la caja no funciona"</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Las hornallas superficiales no mantienen un hervor o la cocción no es lo bastante rápida</td><td>• Se utiliza la batería de cocina incorrecta.
- Use ollas que sean planas y que coincidan con el diámetro de la hornalla seleccionada.
• En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo.
- Cubra la olla con una tapa hasta que se logre el calor deseado.</td></tr>
<tr><td>Las hornallas no funcionan correctamente.</td><td>• Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa.
- Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
• Los controles de la placa de cocción están mal configurados.
- Verifique si el control correcto está configurado para la hornalla que está usando.
• El recipiente de cocción no es del tamaño correcto o no sirve para inducción.
- Consulte la sección de Recipientes para inducción para obtener más información.
• The maximum operating time for all element levels except the Boost mode is 12 hours.</td></tr>
</table>

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Áreas con cambios de color en la placa de cocción	• Los derrames de alimentos no se limpiaron antes del siguiente uso. - Consulte la sección Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica. • Superficie caliente en un modelo con placa de cocción de color claro. - Esto es normal. La superficie puede cambiar el color cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.
Ciclos frecuentes de encendido y apagado en las hornallas	• Esto es normal. - La hornalla se enciende y apaga con frecuencia para mantener el ajuste de calor.
El horno no funciona	• El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. - Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. • Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. - Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • Horno demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.
Sale vapor a través de la ventilación de horno.	• Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Esto es normal.
El electrodoméstico no funciona.	• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en el toma. Revise los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. • Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.
La luz del horno no funciona.	• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno de este manual del propietario.
El horno emite mucho humo cuando asa.	• El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. • 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. • 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. • 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. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. - Las salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte la sección Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
La comida no se asa correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Broil**. • Se está usando el estante en una posición incorrecta. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • La batería de cocina no es adecuada para asar. - Use una asadera con rejilla. • Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. - Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte la sección Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
Hay rayas o abrasiones en la superficie de la placa de cocción	• Las partículas ásperas como las de sal o arena entre la placa de cocción y los utensilios pueden producir rayas. Asegúrese de que la superficie de la placa y la parte inferior de los utensilios estén limpias antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo. • Se han usado materiales de limpieza no recomendados para placas de cocción de vitrocerámica. Consulte Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica de la sección MANTENIMIENTO. • Se ha usado una batería de cocina con fondo irregular. Use batería de cocina con fondo plano y liso.
Marcas de metal	• 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 Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica de la sección MANTENIMIENTO.
Vetas o puntos marrones	• Se quemaron ebulliciones en la superficie. Use una espátula de hoja para quitar la suciedad. Consulte Limpieza de la placa de cocción de vitrocerámica de la sección MANTENIMIENTO.
Áreas con cambios de color en la placa de cocción	• 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.
El horno no se limpia automáticamente *	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
Sonido de “crujido” o “explosión”	• Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. - Esto es normal.
Ruido del ventilador	• Es posible que el ventilador de convección y el ventilador de la placa de cocción se enciendan y apaguen de forma automática. - Esto es normal. • El ventilador de la placa de cocción puede encenderse para reducir la temperatura del producto, aún y cuando los elementos calentadores no estén en uso.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
El ventilador de convección se detiene	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal.
Los dos puntos del reloj parpadean en la pantalla	• Esto es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Presione **Cook Time** durante tres segundos y restablezca el reloj, o presione cualquier botón para detener el parpadeo.
Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza *	• Suciedad excesiva. - Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**. Abra las ventanas para sacar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de Autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza *	• El horno está demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. • Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca el candado en la pantalla. • Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.
El horno no se limpia después de un ciclo de Autolimpieza *	• Los controles de horno no están bien configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • El horno está muy sucio. - Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de Autolimpieza o por un periodo más prolongado.
Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla *	• Se ha seleccionado el ciclo de Autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Aparece Bloqueada en la pantalla cuando quiere cocinar *	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo. - Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**. Deje que el horno se enfríe.
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación	• Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza.
Es difícil deslizar los estantes del horno *	• Los estantes plateados y brillantes se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno.
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno	• Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad. • Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.
Red Wi-Fi no se conectarlo correctamente	• Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi. • Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica. • Según el proveedor de servicios de Internet, la conexión de la red puede no funcionar correctamente. • El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
Con frecuencia, las hornallas se encienden y apagan.	• La hornalla se encenderá y apagará para mantener el nivel de potencia en el que se ha configurado. Esto forma parte del funcionamiento normal y no constituye una falla del sistema.

SMART DIAGNOSIS™

Smart Diagnosis™

Si tiene problemas con su cocina, esta tiene la capacidad de transmitir datos a su teléfono inteligente mediante la aplicación LG Smart ThinQ o a través del teléfono al centro de atención de LG.

Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que encienda su cocina presionando el botón **Start**. Si la cocina no se puede encender, deberán resolverse los problemas sin usar Smart Diagnosis™.

Uso de Smart Diagnosis™

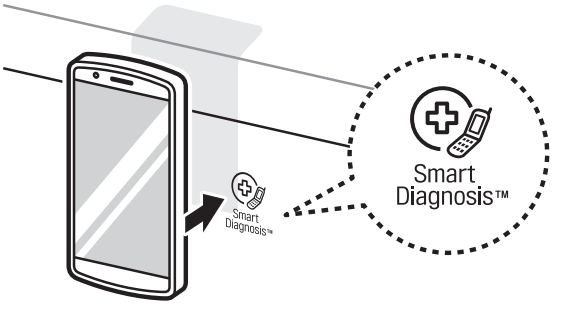
Smart Diagnosis™ con su teléfono inteligente

1. Abra la aplicación LG Smart ThinQ en el teléfono inteligente.
2. Seleccione el artefacto y luego el menú en la parte superior del lado derecho.
3. Seleccione **Smart Diagnosis**, luego presione el botón Start **Smart Diagnosis**.

NOTA

- Si el diagnóstico falla en reiteradas oportunidades, siga las instrucciones a continuación.

4. Seleccione **Audible Diagnosis**.
5. Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
6. Mantenga el teléfono en posición hasta que la transmisión de tono haya finalizado. Observe el diagnóstico en el teléfono.



NOTE

- La calidad de la función Smart Diagnosis™ depende de la calidad de la llamada local.
- El resultado de la comunicación será mejor y usted podrá recibir un mejor servicio si usa el teléfono fijo de su casa.
- En caso de que la transferencia de datos de Smart Diagnosis™ sea deficiente debido a la mala calidad de la llamada, es posible que usted no reciba el mejor servicio de Smart Diagnosis™.

Smart Diagnosis™ a través del centro de atención

1. Llame al centro de atención de LG al: (LG EE. UU.) 1-800-243-0000 (LG Canadá) 1-888-542-2623.
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 tocarla).

NOTA

No toque ningún otro botón ni icono de la pantalla.

3. Mantenga 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 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.

GARANTÍA (EE. UU.)

Si la cocina eléctrica LG fallara debido a defectos de materiales o de fabricación en el uso doméstico normal durante el período de garantía que se establece a continuación, LG tendrá la opción de reparar o reemplazar el producto. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador minorista original del producto y será vigente solo cuando se compre y use dentro de los Estados Unidos y de los territorios estadounidenses. Se exige el comprobante de compra minorista original para solicitar servicio por garantía según esta garantía limitada.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra	LG suministrará las piezas y la mano de obra para reparar o reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos o reparados.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, LAS GARANTÍAS DE APTITUD COMERCIAL O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. SALVO POR LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS EXIGIDAS POR LA LEY, ES DE DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA MENCIONADO ANTERIORMENTE. NI EL FABRICANTE NI SU DISTRIBUIDOR EN LOS ESTADOS UNIDOS SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL, EMERGENTE, INDIRECTO NI PUNITIVO DE NINGÚN TIPO, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, INGRESOS O GANANCIAS PERDIDOS O CUALQUIER OTRO DAÑO CONTRACTUAL, EXTRACONTRACTUAL O DE OTRO TIPO.

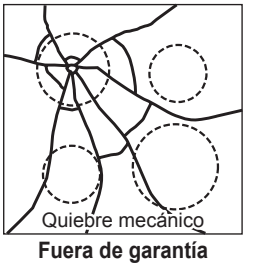
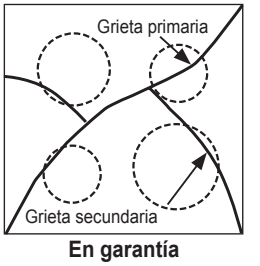
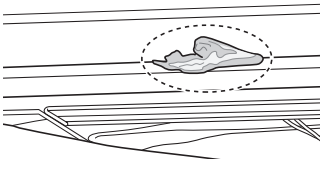
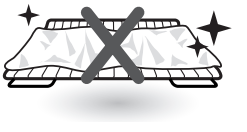
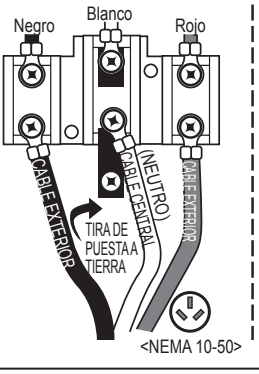
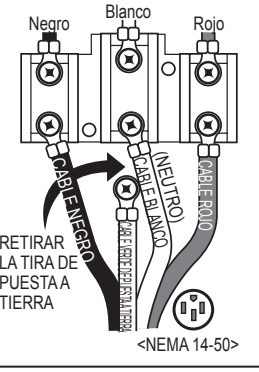
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionadas podrían no corresponder en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

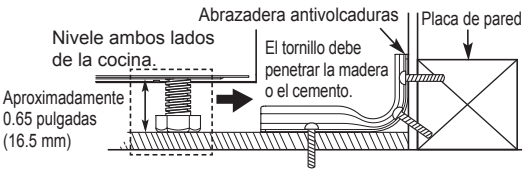
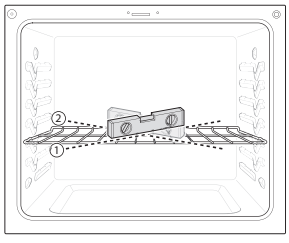
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar, o instalar o reparar el producto; instrucciones al cliente sobre la operación del producto; reparación o reemplazo de fusibles o corrección de cableado o fontanería, o corrección de reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Incapacidad del producto para funcionar debido a fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o a un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe restringidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido o suministro de aire inadecuado.
- Daños resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones esbozadas en el manual del propietario del producto.
- Daños al producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones o hechos de fuerza mayor.
- Daños o fallas causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto, o por fugas de agua donde la unidad no se haya instalado correctamente.
- Daños o fallas causados por corriente o voltaje eléctricos incorrectos, o por códigos de fontanería, por uso comercial o industrial, o por uso de accesorios, componentes o productos de limpieza consumibles no aprobados por LG.
- Daños causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillado y otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños resulten de defectos de los materiales o de la fabricación y se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos reacondicionados, comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente. Los números de serie y de modelo, junto con el comprobante de venta minorista original, son necesarios para validar la garantía.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Reparaciones cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial, en oficinas e instalaciones recreativas) o contraria a las instrucciones esbozadas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro del producto de su casa para realizar reparaciones.

- El retiro y la reinstalación del producto si está instalado en un lugar inaccesible o no está instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación publicadas, lo que incluye los manuales de instalación y del propietario de LG.
- Daños resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no aprobadas o especificadas por LG.

No están cubiertos por la garantía

Problema	Causa	Prevención
• Grieta en el anafe	Grieta en el anafe debida al impacto de un objeto  **Fuera de garantía**  **En garantía**	• No almacene objetos pesados sobre la superficie de los anafes ya que podrían caerse y dañarlos. • NO raye los anafes o estos podrían agrietarse. • Limpie los anafes antes y después de usarlos.
• El esmalte de los anafes está saltado.	Uso inadecuado 	• No golpee el esmalte de los anafes.
• El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	• Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. • Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
• La unidad no tiene energía eléctrica.	1. Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) 2. El interruptor se activó. 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente. **3- CONEXIÓN DEL CABLE**  <NEMA 10-50> **4- CONEXIÓN DEL CABLE**  <NEMA 14-50>	• Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. • El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente • Instale correctamente el cable de alimentación.

Problema	Causa	Prevención
• La superficie es despareja. • El horno está inclinado.	1. La cocina no está nivelada. 2. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.   Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	• Verifique primero con el instalador.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo del consumidor.

CÓMO OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Si usted no tiene acceso a Internet y necesita asistencia para el uso de su producto o desea programar un servicio técnico, puede comunicarse con LG Electronics al número que aparece a continuación.

Para obtener asistencia o servicio técnico, llame al 1-800-243-0000.

Si necesita más ayuda, puede escribir a LG para dirigir sus preguntas o inquietudes a la dirección que aparece a continuación:

LG Electronics, 201 James Record Road, Huntsville, Alabama 35813

Para obtener más información sobre el producto, visite nuestro sitio web en http://www.lg.com

LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA
1-888-542-2623	CANADA
Register your product Online!	
www.lg.com	

Printed in Korea