



ELECTRIC RANGE

OWNER'S MANUAL & COOKING GUIDE

LRE30755SW/SB/ST

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.



Thank you for purchasing an LG electric oven.

Please record the model number and serial number of this unit for future reference. We also suggest that you record the details of any contact with LG (LG Electronics USA, Inc.) concerning this unit.

Model No.: _____

Serial No.: _____

Dealer: _____

Dealer Phone No.: _____

Staple your receipt here to verify your retail purchase.

Customer Relations
 LG Electronics U.S.A., Inc.
 Service Division Bldg. #3
 201 James Record Rd.
 Huntsville, AL 35824-0126

TABLE OF CONTENTS

SAFETY.....	3-5	- Setting bake	17
- Important safety instructions	3-5	- Setting timed bake	18
SURFACE CONTROLS COOKING.....	6-10	- Setting delayed timed bake.....	19
- PF or HS message	6	- Setting broil.....	19
- Locations of the radiant surface elements		- Recommended broiling guide	20
and controls	6	- Setting convection bake.....	21
- Setting surface controls	7	- Setting convection roast	22
- Operating the warming zone.....	8	- Using the favorites feature	23
- About glass cooktop surface.....	8-9	- Setting the cook & warm feature.....	23
- About cookware	10	- Setting oven lockout feature	24
SETTING WARMING DRAWER CONTROLS.....	11	- Changing hour mode on clock (12hr., 24hr.).....	24
INFORMATION.....	12-13	- Setting the proof feature.....	24
- Parts and features	12	- To turn the oven light on/off.....	24
- Control panel features	13	SELF-CLEAN.....	25-26
OPERATION	14-24	MAINTENANCE	27-31
- Setting the clock	14	- Removing and replacing the warming drawer	27
- Setting the timer on/off.....	14	- Oven vent	27
- Options.....	15-16	- Care & cleaning.....	28-30
• Setting convection auto conversion feature		- Removing & replacing the lift-off oven door	31
• Thermostat adjustment		- Door care instructions.....	31
• Setting language selection (English or Spanish)		TROUBLESHOOTING	32-35
• Setting preheating alarm light on/off		- Before calling for service.....	32-35
• Setting beeper volume		WARRANTY	36
• Setting temperature unit (F or C)			

SAFETY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect power to appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker



WARNING

- ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE
- FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS



To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip devices. To check if the bracket is installed properly,

- **Warming drawer** : grasp the top rear edge of the Range and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip devices are engaged.
- **Storage drawer** : Remove drawer and verify the leveling leg is inserted into and fully secured by the anti-tip devices.

Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.

- Do not step, lean, or sit on the doors of the range. These can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.

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.

- **Do Not Leave Children Alone.** Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.**
- **Storage in or on Appliance.** Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **Wear Proper Apparel.** Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- **Do Not Use Water on Grease Fires.** Turn off the oven to avoid spreading the flame. Smother the fire or flame by closing the door or use dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.
- **Use Only Dry Potholders.** Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

SAFETY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING UNITS

- **Use Proper Pan Sizes.** This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element.
The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed Cooking Utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Be sure you know which control pads operate each surface unit.
Make sure you turned on the correct surface unit.

OVEN

- **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 of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- **Use Care When Opening Door.** Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven
- **Do Not Heat Unopened Food Containers.** Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven vent is located above the left rear surface unit. this area could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on vent
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- **Do Not** allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.

SAFETY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SELF-CLEANING OVENS

- **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.
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual.** Before self-clean the oven, remove the broiler pan and any utensils of foods from the oven.
- **Before Self-Cleaning the Oven.** Remove broiler pan and other utensils.
- **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 well-ventilated room.

- **Important Instruction.** In the event the self-clean mode F code goes on, or three long beeps sound, oven is malfunctioning in the self-clean mode. Turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a qualified technician.

VENTILATING HOODS:

- **Clean Ventilating Hoods Frequently.** Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- **When flaming foods under the hood, turn the fan on.**

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.** 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, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are identification of areas – for example, the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Do Not Cook on Broken CookTop.** If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean CookTop With Caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

DEEP FAT FRYERS:

- Use extreme caution when moving the grease kettle or disposing of hot grease.

SURFACE CONTROLS COOKING

⚠ CAUTION

BEFORE SURFACE COOK

- 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.
- Always turn the surface units on after placing cookware.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.

DURING SURFACE COOK

- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on the range when it is in use. The hot air from the vent could melt plastics or ignite flammable items
- Make sure you turned on the correct surface unit.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.
- Never leave surface units unattended at high heat setting. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.

AFTER SURFACE COOK

- Do not touch surface units until it has cooled down.
- The surface elements may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean the spills on cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

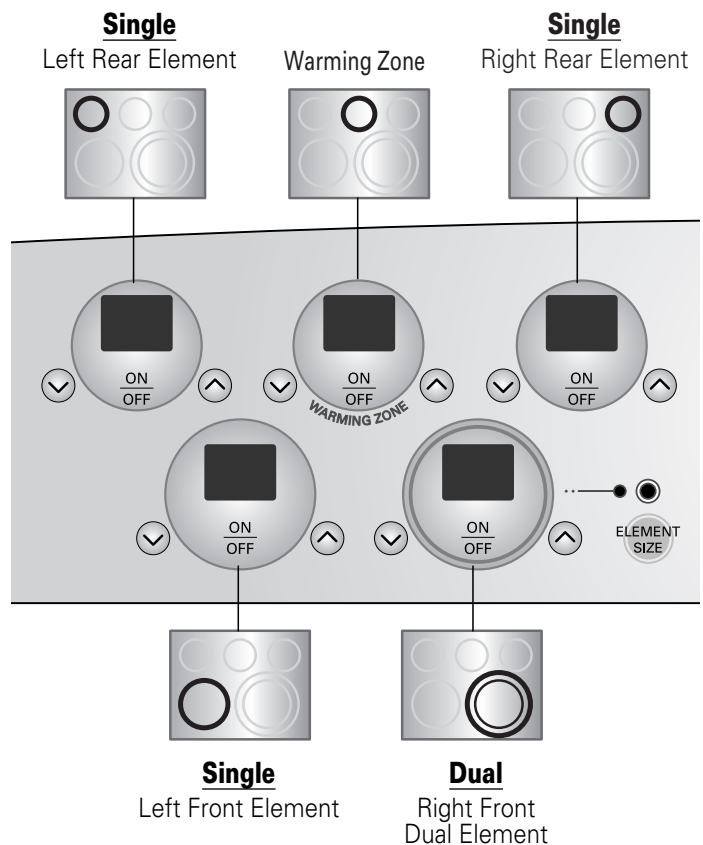
HS(Hot Surface) MESSAGE LIGHT WILL:

- Come on when the unit is hot to touch after it is turned off.
- Come on during Self Cleaning Cycle.
- Stay on even after the unit is turned off.
- Glow until the unit has cooled down to approximately 150°F.

LOCATIONS OF THE RADIANT SURFACE ELEMENTS AND CONTROLS

The radiant surface elements are located on the cooktop as below.

The radiant control key locations are correlative to radiant surface elements on the cooktop as shown below.



PF(Power Failure) MESSAGE

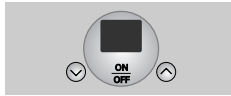
The PF message will appear whenever there has been a power interruption to the appliance. To clear the PF message press ON/OFF control pad to reset and be sure to reset the clock with the correct time of day.

SURFACE CONTROLS COOKING

SETTING SURFACE CONTROLS

When changing from a high heat setting to a lower heat setting, the surface unit may stop glowing. This is normal.

To turn on a single surface unit (Right Rear, Left Rear, Left Front)



1. Press **ON/OFF** for the desired element position. The display will flash **--**.
(If no further pads are pressed within 10 seconds, the display will disappear.)



2. Press **Lo** once to turn on the power level **Hi** or **Lo**.



3. Use the **Lo**/**Hi** to choose the desired power setting.
Lo/**Hi** is continuously accessible. (Adjustable at any time while the element is ON.)



4. To turn off the unit after cooking, press **ON/OFF** once.

- NOTE:**
- Each time a pad is pressed a beep will sound.
 - The power level decreases or increases by **0.5** from **9.0** through **3.0**. (by **0.2** from **3.0** through **1.0**)
 - **Lo** is the lowest power level available.

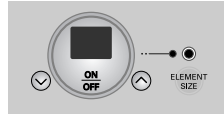
CAUTION

The surface elements may still be hot and burns may occur. Do not touch surface elements until it has cooled down sufficiently.

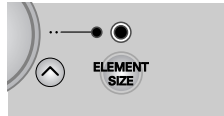
CAUTION

At high or medium-high setting, never leave food unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may catch on fire.

To turn on a dual surface unit (Right Front)



1. Press **ON/OFF**. The display will flash **--**.
(If no further pads are pressed within 10 seconds, the display will disappear.)



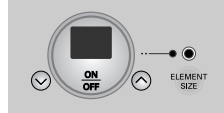
2. Press **ELEMENT SIZE** as needed to select the desired burner size. When first selected, 12" size is ON. The light above **ELEMENT SIZE** indicates which size surface unit is on.



3. Press **Lo** once to turn on the power level **Hi** or **Lo**.



4. Use the **Lo**/**Hi** to choose the desired power setting. **Lo**/**Hi** is continuously accessible. (Adjustable at any time while the element is ON.)



5. To turn off the unit after cooking, press **ON/OFF** once.

- NOTE:**
- Each time a pad is pressed a beep will sound.
 - The power level decreases or increases by **0.5** from **9.0** through **3.0**. (by **0.2** from **3.0** through **1.0**)
 - **Lo** is the lowest power level available.

CAUTION

The surface elements may still be hot and burns may occur. Do not touch surface elements until it has cooled down sufficiently.

Recommended Surface Cooking Settings

Recommended setting for the single & dual elements.

Setting	Type of cooking
HIGH (8.5 – Hi)	Start most foods, bring water to a boil or pan broiling.
MEDIUM HIGH (5.5 – 8.0)	Continue a rapid boil, fry, or deep fat fry.
MEDIUM (3.5 – 5.0)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, or steam vegetables.
MEDIUM LOW (2.2 – 3.0)	Keep foods cooking, poach, or stew (2.8 or lower is a simmer setting).
LOW/SIMMER (Lo – 2.0)	Keep warm, melt, or simmer.

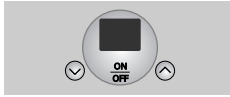
English

Español

SURFACE CONTROLS COOKING

OPERATING THE WARMING ZONE

To set the warming zone control



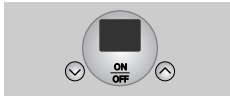
1. Press **ON/OFF** at the warming zone control position. The warming zone indicator light will flash. (If no further pads are pressed within 10 seconds the display will disappear.)



2. Press once to turn on the power level **Hi** or to turn on for **Lo**.



3. Use the / to choose the desired power setting. (Adjustable at any time while the element is ON.)



4. To turn off the unit when the food is ready to serve, press **ON/OFF** once.

- NOTE:**
- Each time a pad is pressed a beep will sound.
 - The controls for the warming zone allow for 5 different heat settings : **Lo~Hi**
 - “**HS**” will appear when the unit is hot to touch.

Suggested Settings

Setting	Type of cooking	
Lo	Breads/Pastries Casseroles	Gravies Eggs
2 – 4	Dinner Plate with Food Soups (Cream) Vegetables	Sauces Stews Meats
Hi	Fried Foods Soups (Liquid)	Hot Beverages

CAUTION

- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the warming center as cookware and plates will be hot.
- When warming pastries and breads the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- Food should be kept in its container and covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- Do not warm food on the warming zone for more than 2 hours.
- Placing uncooked or cold food on the warming zone could result in foodborne illness.

TIPS TO PROTECT THE GLASS COOKTOP SURFACE

Cleaning

(see pages 29~30 for more information)

Before first use, clean the cooktop.

Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.

If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.

Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.

Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.

Do not use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

To Prevent Marks and Scratches

Do not use glass pans. They may scratch the surface.

Do not place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or scratch the top.

Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly.” (See Cleaning pages 29~30.)

Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.

To prevent scratching or damaging to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt, or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.

Do not slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

To Prevent Stains

Do not use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.

Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

To Prevent Other Damages

Do not allow plastic, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning pages 29~30.)

Do not let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.

Do not use cooktop as a work surface or cutting board.

Do not cook food directly on the surface.

SURFACE CONTROLS COOKING

GLASS COOKTOP SURFACE

Glass Cooktop Surface Notes:

- **Cooktop may emit light smoke and odor** the first few times the cooktop is used. This is normal.
- **Glass cooktops retain heat for a period of time after the elements are turned off.** Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete cooking. When the hot surface light turns off, the cooking area will cool down enough to touch. Because of the way they retain heat, the cooktop elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking surface.
- **Do not attempt to lift the cooktop.**
- The smoothtop surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.

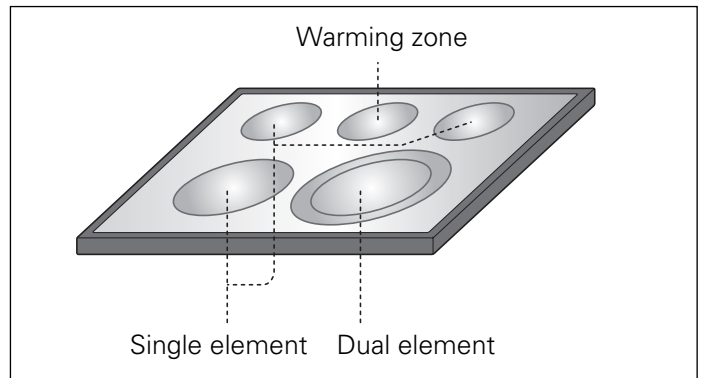
COOKING AREAS

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

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

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

For more information on cookware, refer to Cookware Recommendations.



English

Español

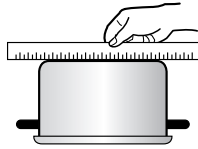
SURFACE CONTROLS COOKING

USING THE PROPER COOKWARE

Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times and cook food more evenly. Stainless steel is recommended.

Check pans for flat bottoms by using a straight edge or ruler

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. No light should be visible under the ruler.



Recommended	Incorrect
Flat bottom and straight sides.	Curved, grooved, or warped pan bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.	Pans are smaller or larger than the element.
Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

- NOTE:**
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
 - Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom, and/or oversized canners and griddles.
 - Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Service agent.

HOME CANNING TIPS

Be sure the canner is centered over the surface unit. Make sure the canner is flat on the bottom.

The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and cooktops may be damaged.

Some canners are designed with smaller bases for use on smooth top surfaces.

Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.

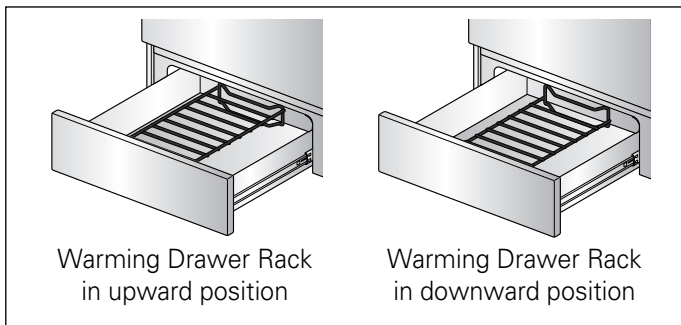
Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

SETTING WARMING DRAWER CONTROLS

ARRANGING WARMING DRAWER RACK POSITIONS

The rack can be used in 2 ways:

- In the **upright position** to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the **downward position** to allow you to place light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack. Set the Warming Drawer rack in either position as shown below (Fig. 1).



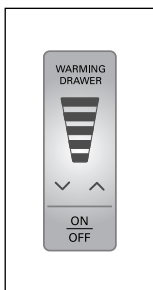
CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the Warming Drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

To Operate the Warming Drawer

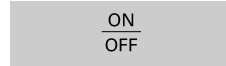
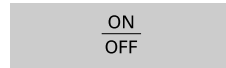
The purpose of the Warming Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warming Drawer.

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



Warming Drawer Control

To set the warming drawer control



1. Press **ON/OFF** at the **WARMING DRAWER** position. The indicator light will flash. (If no further pads are pressed within 25 seconds, the display will clear.)
2. Press (∧) once to turn on the power level for high(5 level) or (∨) for Low(1 level).
3. Use (∨)/(∧) to choose the desired power setting. (Adjustable at any time while the Drawer is ON.)
4. When the food is ready for removal, press **ON/OFF** once to turn off.

NOTE: • The Warming Drawer will shut off automatically after 3 hours.

Warming Drawer Recommended Food Setting Table

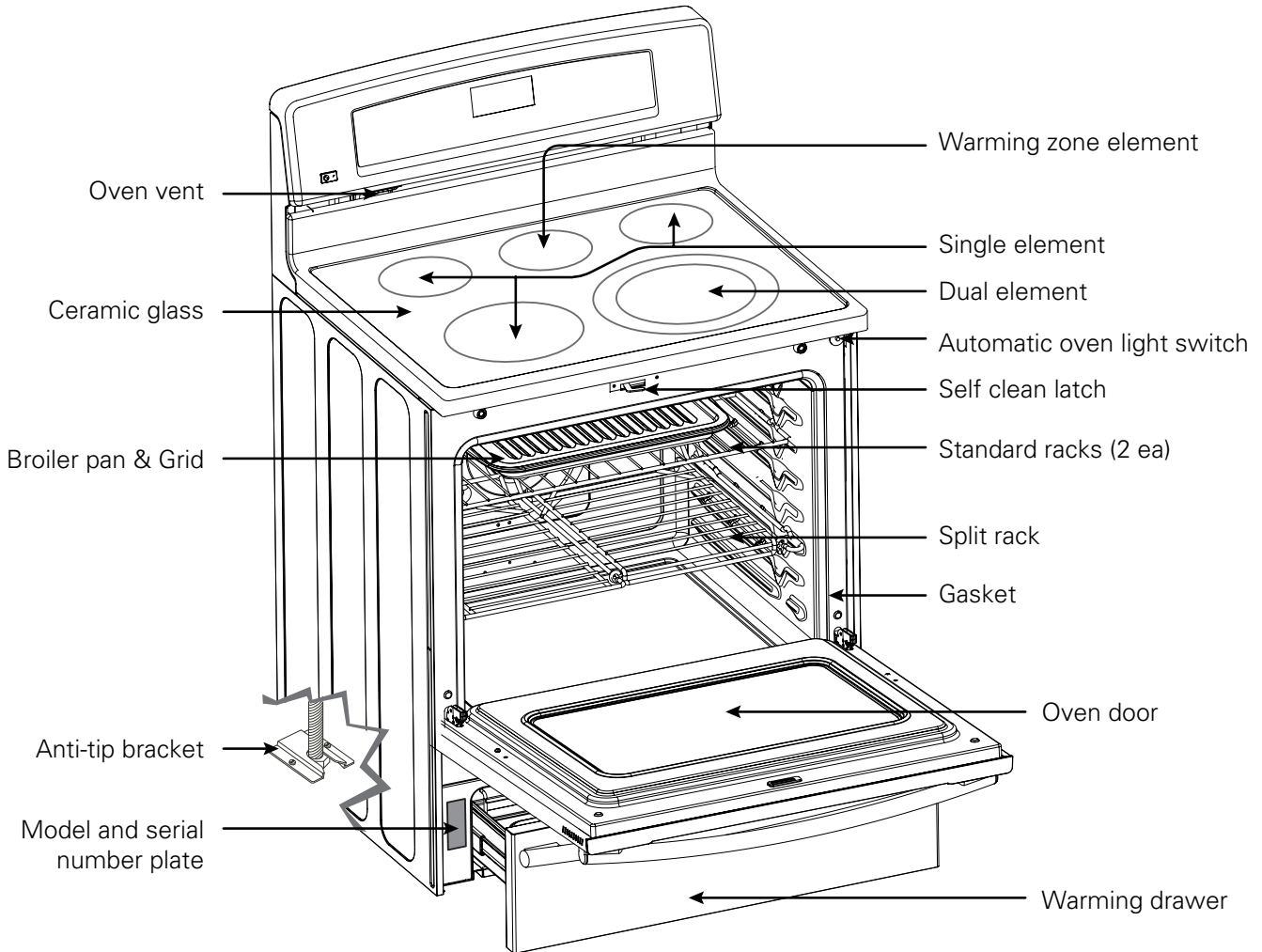
Setting	Type of food
Low 	<ul style="list-style-type: none"> • Rolls (soft) • Empty dinner plates
Medium 	<ul style="list-style-type: none"> • Gravies • Eggs • Biscuits • Pastries • Roasts (Beef, Pork, Lamb) • Casseroles • Vegetables • Rolls(hard)
High 	<ul style="list-style-type: none"> • Bacon • Poultry • Pizza • Hamburger patties • Pork chops • Fried Foods

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not hold foods longer than 1 hour. For smaller quantities or heat-sensitive foods, such as eggs, do not hold longer than 30 minutes.

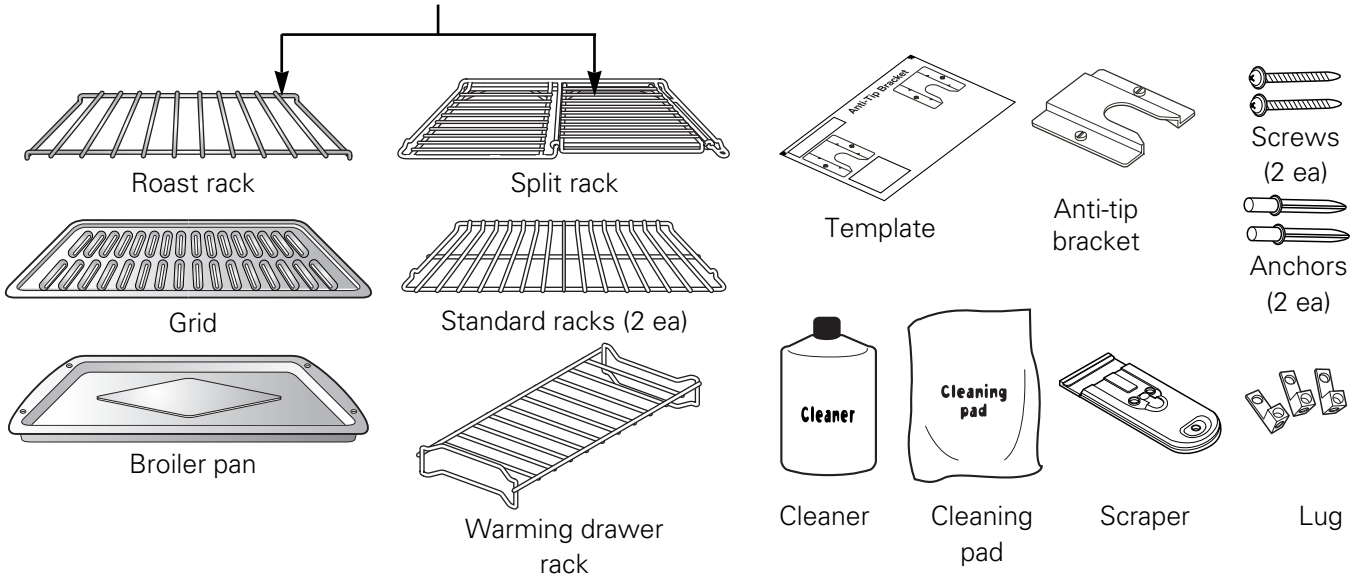
The maximum operating time is 3 hours.

INFORMATION

PARTS AND FEATURES



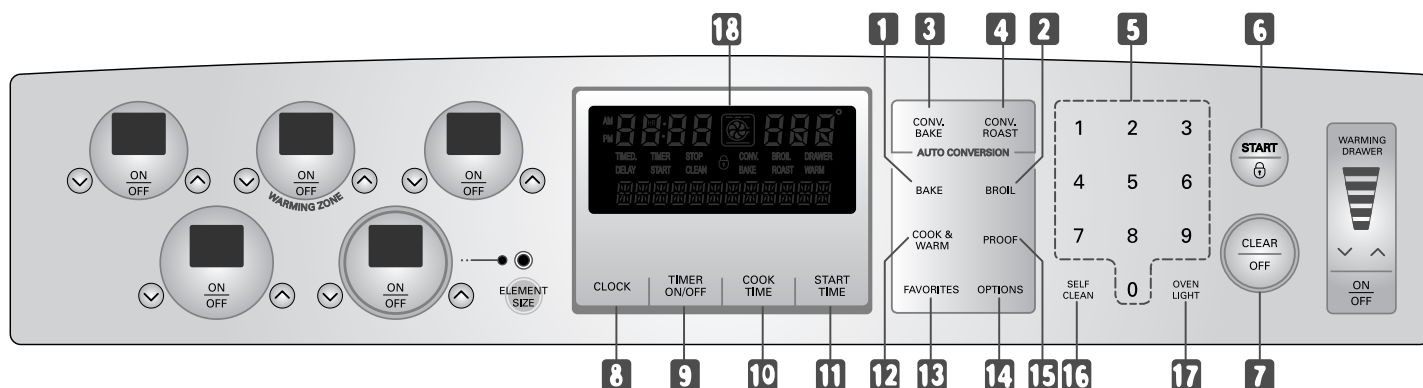
Common use



INFORMATION

CONTROL PANEL FEATURES

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function follow later in this Owner's manual.**



- 1. BAKE PAD:** Press to select the bake function.
 - 2. BROIL PAD:** Press to select the broil function.
 - 3. CONVECTION BAKE PAD:** Press to select baking with the convection function.
 - 4. CONVECTION ROAST PAD:** Press to select roasting with the convection function.
 - 5. NUMBER PADS:** Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking.
 - 6. START PAD:** Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
 - 7. CLEAR/OFF PAD:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer.
 - 8. CLOCK PAD:** Press before setting the time of day.
 - 9. TIMER ON/OFF PAD:** Press to select the timer feature.
 - 10. COOK TIME PAD:** Press and then use the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
 - 11. START TIME PAD:** Use along with BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST, COOK TIME, and SELF CLEAN pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
 - 12. COOK & WARM PAD:** Press to keep cooked foods warm. See the how to set the oven for warming section.
 - 13. FAVORITES PAD:** Press to set favorite cooking.
 - 14. OPTIONS PAD:** Press to set 6 different options.
 - 15. PROOF PAD:** Press to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.
 - 16. SELF CLEAN PAD:** Press to select self-cleaning function. See the using the Self-Clean Oven section.
 - 17. OVEN LIGHT PAD:** Press to turn the oven light on or off.
 - 18. DISPLAY:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, and the times set for the timer or automatic oven operations.
- NOTE: If F- and a number appear in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.** (See page 32)
Press the **CLEAR/OFF** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.
If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.
The time of day will flash and PF will appear in the display when there has been a power outage.

English

Español

OPERATION

SETTING THE CLOCK

The **CLOCK** pad is used to set the clock. The clock has been preset at the factory for 12 hours operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the timer in the display will show with power failure PF. You can make a choice between 12-hour clock and 24-hour clock (refer to the page 24):

To set the clock (example below for 1:30):

1. Press **CLEAR/OFF**.

2. Press **CLOCK**.

3. Press **1, 3,** and **0** to set the time of day to 1:30.

4. Press **START**.
The clock will start.

SETTING THE TIMER ON/OFF

The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.

To set the Timer (example for 5 minutes):

1. Press **TIMER ON/OFF** twice.
0:00 and **HR** inside **O** will appear and **TIMER** will flash in the display.

2. Press the number pads to set the desired time in the display (press **5**).
If you make a mistake press the **TIMER ON/OFF** and begin again.

3. Press **TIMER ON/OFF**. The time will count down with **5:00** and **TIMER** will show in the display.

NOTE: If **TIMER ON/OFF** is not pressed, the timer will return to the time of day.

4. When the set time has run out, **End** will show in the display. The clock will sound with 3 beeps 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 the **TIMER ON/OFF**.

NOTE:

- If you press **TIMER ON/OFF** once, it allows you to set the time in seconds.
(for example: if you press 5 and 6, it means 56 seconds)
- If you press **TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in minutes.
(for example: if you press 5 and 6, it means 56 minutes)

To cancel the Timer before the set time has run out:

- Press **TIMER ON/OFF** once.
The display will return to the time of day.

MINIMUM & MAXIMUM CONTROL PAD SETTINGS

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

An entry error tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

FEATURE	MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. /TIME
BAKE TEMP.	170°F / 75°C	550°F / 285°C
BROIL TEMP.	LO (400°F)	HI (550°F)
SELF CLEAN TIME	2 hours	4 hours
CONVECTION BAKE/ CONVECTION ROAST	300°F / 150°C	550°F / 285°C
COOK & WARM	170°F (75°C) / 3 hours	
RADIANT ELEMENT	Default: 12 Hr.	
WARMING ZONE	Default: 2 Hr.	
WARMING DRAWER	Default: 3 Hr.	
PROOF	Default: 12 Hr.	


OPERATION (OPTIONS)

SETTING CONVECTION AUTO CONVERSION FEATURE

When using convection bake, the Convection Auto Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

This feature is activated so that the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **START** pad, the display will show the converted temperature of 325°F.

To set the feature Disable/enable

OPTIONS	1. Press OPTIONS once.
1 2	2. Press 1 for ENABLE or 2 for DISABLE .
	3. Press START to accept the desired change.



THERMOSTAT ADJUSTMENT

The temperature in the oven has been preset at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.



The oven temperature can be adjusted $\pm 35^{\circ}\text{F}(\pm 19^{\circ}\text{C})$.

NOTE: The thermostat adjustments made with this feature will change Bake, Convection Bake, and Convection Roast temperature.

To increase the oven temperature:

OPTIONS	1. Press OPTIONS twice.
2 0	2. To increase the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example 20°F : 2 and 0). 20° will be displayed.
	3. Press START to accept the temperature change and the display will return to the time of day. Press CLEAR/OFF to reject the change if necessary.
	

To decrease the oven temperature:




OPTIONS	1. Press OPTIONS twice.
2 0	2. To decrease the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example -20°F : 2 and 0) and then press OPTIONS once. 20° will be displayed.
OPTIONS	
	3. Press START to accept the temperature change and the display will return to the time of day. Press CLEAR/OFF to reject the change if necessary.
	

OPERATION (OPTIONS)

SETTING LANGUAGE SELECTION (English or Spanish)

The scroll display can be shown either ENGLISH or SPANISH.

To set language option

-  1. Press the **OPTIONS** 3 times.
-  2. Press **1** for **ENGLISH** or **2** for **SPANISH**.
-  3. Press **START** to accept the change.




SETTING PREHEATING ALARM LIGHT ON/OFF

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

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

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




To set smart oven light on/off

-  1. Press the **OPTIONS** 4 times.
-  2. Press **1** for **ON** or **2** for **OFF**.
-  3. Press **START** to accept the change.

SETTING BEEPER VOLUME

The beeper volume feature allows you to adjust the volumes to a more acceptable volume. There are four possible volume levels.




To set beeper volume

-  1. Press **OPTIONS** 5 times.
-  2. Press **1** for loud level, **2** for normal level, **3** for low level and **4** for mute level.
-  3. Press **START**.

SETTING TEMPERATURE UNIT – Fahrenheit or Centigrade

OPTIONS pad control the Fahrenheit or Centigrade temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

To change display from Fahrenheit to Centigrade or Centigrade to Fahrenheit:

-  1. Press **OPTIONS** 6 times.
-  2. Press **1** number pad for **Fahrenheit(°F)** or **2** for **Centigrade(°C)**.
-  3. Press **START** to accept the desired change.

OPERATION

SETTING BAKE

The **BAKE** pad controls normal baking. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F. Default temperature is 350°F (175°C).

To set the Bake Temperature to 375°F:



1. Press **BAKE**. 350° will appear in the display.
2. Press **3, 7, and 5**. **BAKE** will flash.
3. Press **START**. The display will show **BAKE** and the changing temperature starting at 100°F.

IMPORTANT NOTE:

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is so important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, long beeps will sound 5 times and oven lamp will flash. This will take approximately 10~15 minutes.

Press **CLEAR/OFF** to cancel the Bake feature at any time.

To change the Bake Temperature while cooking (example changing from 375° to 425°F):



1. If the oven temperature needs to be changed to 425°F, press **BAKE** and **350°** will show in the display.
2. Press **4, 2, and 5**.
3. Press **START**.

BAKING LAYER CAKES

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

If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D (for 2 racks). Place in positions B, D, and F (for 3 racks). Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.



Fig.1

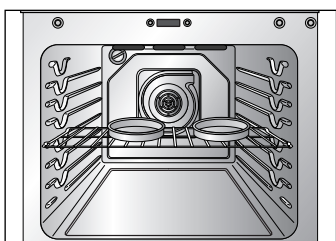
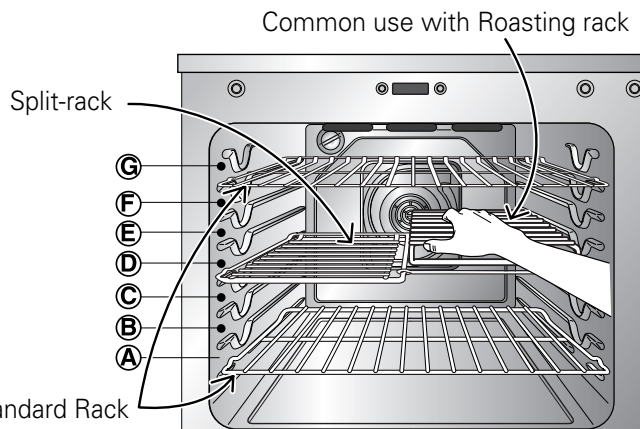


Fig.2



- The oven has 7 rack positions.

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, Frozen pies	B
Bundt or pound cakes	C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	D
Casseroles	D
Turkey, roast, or ham	A

BEFORE USING OVEN RACKS

The oven has three racks (2 heavy rack, 1 split rack). The racks have stops to be placed correctly on the supports, those will stop before coming completely out.

SPLIT RACK

The right side of the split rack can be removed to accommodate a large roaster on the lower rack.

- The removable section of the Split Rack can be used as a roasting rack in the broiling pan.
- Be careful when removing cooked food from the split rack to avoid burns.

To remove racks:

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

To replace racks.

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

CAUTION

1. Do not cover a rack with aluminum foil or place on the oven bottom. This will result in poor baking by disturbing heat circulation and may damage the oven bottom.
2. Always arrange oven racks when the oven is cool.

OPERATION

SETTING TIMED BAKE

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

*To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically:
(example below to bake at 300°F for 30 minutes):*

BAKE

3 0 0

COOK
TIME

3 0

START



1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Press **BAKE**, **350°** will appear in the display.
3. Press **3, 0**, and **0**. **BAKE** will flash and **300°** will appear in the display.
4. Press **COOK TIME. TIMED** will flash. **BAKE, 0:00** and **300°** will appear in the display.
5. Enter the desired baking time by pressing **3** and **0**. **TIMED** will flash and **BAKE, 30:00** and **300°** will appear in the display.

NOTE: Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

6. Press **START**. The oven will turn on, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F (the temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F). The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **COOK & WARM** feature was set. Refer to the *Setting the COOK & WARM feature* section on page 23.

When the Timed Bake finishes:

1. **END OF CYCLE** and the time of day will show in the display. The oven will shut off automatically.
2. The control will continue to beep 3 times every minute until **CLEAR/OFF** is pressed.



CAUTION

Use caution with the **TIMED BAKE** or **DELAYED TIMED BAKE** 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 completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

IMPORTANT NOTE:

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is so important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, long beeps will sound 5 times and oven lamp will flash. This will take approximately 10~15 minutes.

OPERATION

SETTING DELAYED TIMED BAKE

The **BAKE**, **COOK TIME** and **START TIME** pads control the Delayed Timed Bake feature. The automatic timer of the Delayed Timed Bake will turn the oven ON and OFF at the time you select in advance.

To program the oven for a Delay Start and to shut off automatically (example for baking at 300°F for 30 minutes and starting at 4:30):

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press **BAKE**. **350°** will appear in the display.
4. Press **3**, **0**, and **0**. **BAKE** will flash and **300°** will appear in the display.
5. Press **COOK TIME. TIMED** will flash; **BAKE, 0:00** and **300°** will appear in the display.

NOTE: If you want to change cook time, repeat steps 5~6 and press **START**.

6. Enter the desired baking time using the number pads by pressing **3** and **0**. **TIMED** will flash; **BAKE, 30:00** and **300°** will appear in the display.

NOTE: Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

7. Press **START TIME**. Enter the desired start time using the number pads **4**, **3**, and **0**.

8. Press **START**. At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to Bake. When the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 5 times and oven lamp will flash. The display will show **300°** and **BAKE**.

NOTE: Press **CLEAR/OFF** to cancel the Delayed Timed Bake feature at any time.

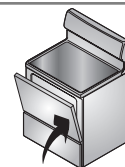
When the set bake time runs out:

1. **END OF CYCLE** and the time of day will show in the display. The oven will shut off automatically.
2. The unit will continue to beep 3 times every minute until **CLEAR/OFF** is pressed.



SETTING BROIL

Leave the door open to the broil stop position. The door will stay open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.



Broil Stop Position

To set the oven to broil at the Hi or Lo setting:

1. Place the meat or fish on the broiler grid in the broiler pan.
2. Follow suggested rack positions in the **Broiling Guide**.
3. Press **BROIL** once for **Hi** broil or twice for **Lo** broil. Use **Lo** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.
4. Press **START**. The oven will begin to broil.
5. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the other side.
NOTE: Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
6. To cancel broiling or if finished broiling press **CLEAR/OFF**.

BROIL



WARNING

Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

OPERATION

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 (refer to the Fig. 1)

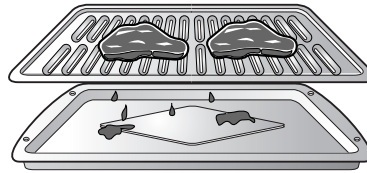
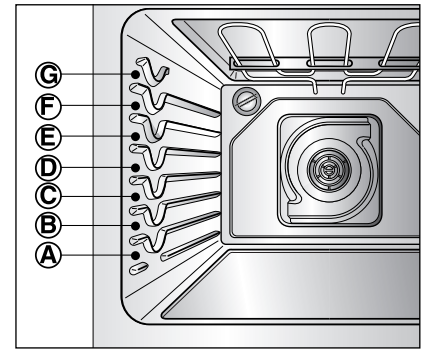


Fig.1



Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	F	7-9	3-5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done	1" thick 1 to 1 1/2 lbs.	F F F	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare Medium Well Done	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	C C	20 20	6-8 6-10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	C	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	E	5	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	D	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1 1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	E D	7 9-10	6-8 7-9	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	E E	6 8	4-6 7-9	Slash fat.
Medium Well Done	2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	E E	11 13	9 9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D D	8 9	3-4 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

English

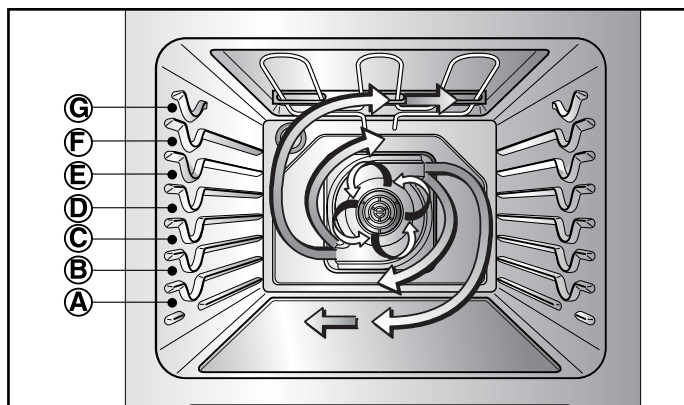
Español

OPERATION

SETTING CONVECTION BAKE

Benefits of Convection Bake:

1. Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
2. Multiple rack baking.
3. No special pans or bakeware needed.



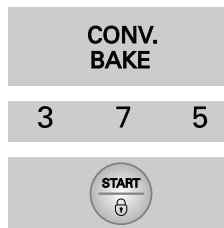
The **CONV. BAKE** pad controls the Convection Bake feature. Use the Convection Bake feature when cooking speed is desired. The oven can be programmed for Convection Bake at any temperature between 300°F (150°C) to 550°F (285°C).

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with Convection Bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Bake

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position D. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D (for 2 racks). Place in positions B, D, and F (for 3 racks).
- Cakes have better results when baked using the **BAKE** pad (you can still use multiple racks when baking multiple cake layers at the same time).
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results when using multiple racks.

To set the oven for Convection Bake and temperature to 375°F:



1. Press **CONV. BAKE**. **CONV BAKE** will flash and **350°** will appear in the display.
2. Press **3, 7, and 5**.
3. Press **START**. The display will show **CONV BAKE** and the changing temperature starting at 100°F. A beep will sound 3 times when the **adjusted** oven temperature (for this example it is 350°F) is reached and the display will show auto-converted oven temperature **350°, CONV BAKE** and the fan icon.

Press **CLEAR/OFF** to cancel Convection Bake at any time.

English

Español

OPERATION

SETTING CONVECTION ROAST

The **CONV. ROAST** pad is designed to give optimum cooking performance for this feature. The Convection Roast pad combines a cook cycle with the convection fan and element to roast meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. 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 Roast is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

To set the Convection Roast feature (example for Meats to cook at 375°F):

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **CONV. ROAST. CONV ROAST** will flash and **350°** will be displayed.
3. Press **3, 7, and 5.**
4. Press **START**. The display will show **CONV ROAST** and the changing temperature starting at 100°F. A beep will sound 3 times when the **adjusted** oven temperature (for this example it is 350°F) is reached and the display will show auto-converted oven temperature **350°, CONV ROAST** and the fan icon.

Press **CLEAR/OFF** to cancel this mode at any time.

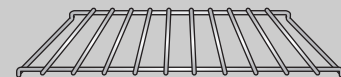
Roasting Rack Instructions

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

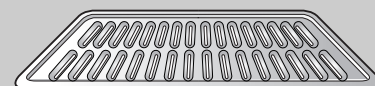
WARNING

To prevent food from contacting the broil element and to prevent grease splattering, **DO NOT** use the roasting rack when broiling.

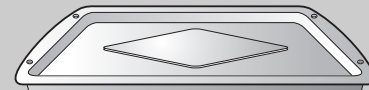
1. Place oven rack on bottom or next to the bottom rack position. See Arranging Oven Racks in the Before Setting Oven Controls section.
2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. **DO NOT** use the broiler pan without the grid. **DO NOT** cover the grid with aluminum foil.
3. Position food (fat side up) on the roasting rack.
4. Place the broiler pan on the oven rack.



Roasting rack
(Right side of the split rack)



Grid



Broiler Pan

English

Español

OPERATION

USING THE FAVORITES FEATURE

The **FAVORITES** pad is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store and recall up to 3 different settings. The Favorite Setting feature may be used with **COOK TIME** feature. This feature will not work with any other function including **START TIME** feature.

To set FAVORITES feature

1. Place the food in the oven.
2. Press **FAVORITES** once for Bread, twice for Meat, and 3 times for Chicken. Default temperature will appear and COOK will flash.

FAVORITES

Category	How to select	Default Temp. (may be changed and recall)	Operating mode
1. Bread	Press FAVORITES pad once.	375°F	BAKE
2. Meat	Press FAVORITES pad twice.	325°F	Convection Roast
3. Chicken	Press FAVORITES pad 3 times.	350°F	Convection Roast

3. Press the number pads to set the desired oven temperature within 25 seconds. This temperature will be stored and be recalled from next times.
4. Press **START**. A long beep will sound 3 times when the temperature reaches to selected temperature.

START

NOTE: Only the temperature you selected will be stored, and not the cooking time.

SETTING THE COOK & WARM FEATURE

The **COOK & WARM** feature will maintain an oven temperature of 170°F. This feature is not desired to reheat cold foods. The Cook & Warm feature will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the **COOK & WARM** feature will shut the oven OFF automatically. The Cook & Warm feature may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using **TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST)** or **DELAYED TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST)**.

To set Cook & Warm:

COOK & WARM

1. Press **COOK & WARM**.

START

2. Press **START**.

CLEAR OFF

3. To turn Cook & Warm OFF, press **CLEAR/OFF** at any time.

To set Cook & Warm feature after timed cooking

1. Set the cooking feature that you want to use: **TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST), DELAY TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)** refer to the relevant previous page.
2. Press **START**.
3. Press **COOK & WARM**. COOK & WARM mode is set to turn on automatically after completing the TIMED COOKING or DELAY TIMED COOKING.
4. To turn Cook & Warm off at any time press **CLEAR/OFF**.

START

COOK & WARM

CLEAR OFF

NOTE: Do not use plastic containers, lids, or plastic wrap. Cover them with an oven-safe lids or aluminum foil.

English

Español


OPERATION

SETTING OVEN LOCKOUT FEATURE

The **START** pad controls the Oven Lockout feature. The Oven Lockout feature automatically locks the oven door, prevents the Warming Drawer and most oven controls from being turned ON. It does not disable the clock, timer, or the interior oven light.


To activate the Oven Lockout feature:



1. Press and hold **START** for 3 seconds.
2. 2 beeps will sound, **LOCKING** will appear & **DOOR LOCKED** will flash in the display. Once the oven door is locked the **DOOR LOCKED** indicator will stop flashing and remain on along with the lock icon () light.

To reactivate normal oven operation:



1. Press and hold **START** for 3 seconds. A beep will sound 2 times. The **DOOR LOCKED** will continue to flash until the oven door has completely unlocked and the lock icon() light will clear.
2. The oven is again fully operational.

CHANGING HOUR MODE ON CLOCK (12HR, 24 HR)

Your control is set to use a 12-hour clock. If you would prefer to have a 24-hour time clock, follow the steps below.

Changing between 12 or 24 hour time of day

CLOCK

1 2



1. Press and hold **CLOCK** for 3 seconds.
2. Press **1** for **12-hour**, **2** for **24-hour**.
3. Press **START** to accept the desired change.

SETTING THE PROOF FEATURE

The proof feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

How to Set the Oven For Proofing

1. Place the covered dough in a dish in the oven on shelf B or C.

NOTE: For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).

PROOF



2. Press **PROOF** and then **START**. The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.



3. When proofing is finished, press **CLEAR/OFF**.

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.

NOTE: • Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **COOK & WARM** feature to keep food warm.

- Proofing will not operate when oven is above 125°F. **Oven is Hot** will show in the display.

TO TURN ON/OFF THE OVEN LIGHT

OVEN LIGHT

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

NOTE: The oven light cannot be turned on if the self-clean feature is active.

SELF-CLEAN

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven's interior automatically.

It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

CAUTION

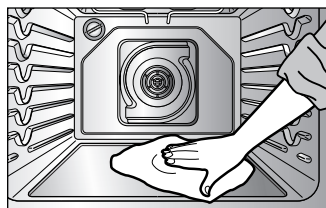
- During the Self-Cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.
- **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with **aluminum foil**. 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 oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

- The silver--colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.
- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- 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 the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Do not leave baking/ pizza stone in the oven during the Self-Clean cycle.

Before a Self-Clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

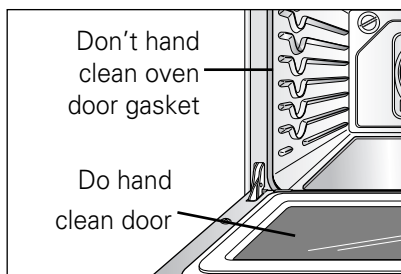
Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, and any aluminum foil from the oven.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

NOTE:

Remove silver-colored oven racks before you begin the self-clean cycle.



SELF-CLEAN

The **SELF-CLEAN** pad is used to start a Self-Clean cycle. When used with **START TIME** pad, a delayed Self-Clean cycle may also be programmed. The Self-Clean function has cycle times of 2, 3, or 4 hours.

To start an immediate Self-Clean cycle and shut off automatically

1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is empty and the oven door is closed.
2. Press **SELF CLEAN** once for a 3-hour clean time or twice for a 2-hour clean time or 3 times for 4-hour clean time. A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hour is recommended for a dirtier oven.
3. Press **START**. The **DOOR LOCKED** icon will flash.
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically.

SELF
CLEAN

START
🔒

During the Self-Clean cycle

- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- The oven doors will be damaged if the oven doors are forced to open when LOCK is still displayed.

To set a delay start time of 8:00 o'clock

1. Press **SELF CLEAN**. Select the desired self clean time by pressing **SELF CLEAN**.
2. Press **START TIME**. Enter the desired Self-Clean starting time using the number **8, 0,** and **0**.
3. Press **START. DELAY** and **CLEAN** will remain on.
4. Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

SELF
CLEAN

START
TIME

START
🔒

Stopping or Interrupting a Self-Clean cycle:

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:



1. Press **CLEAR/OFF**.
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, the "DOOR LOCKED" icon will no longer display and oven door can be opened.

IMPORTANT NOTES when using the Self-Clean feature:

- A Self--Clean cycle cannot be started if **Oven Lockout** feature is active.
- If your clock is set for normal 12 hours display mode the Delayed Self-Clean can never be set to start more than 12 hours in advance. To set for a delayed Self-Clean cycle 12-24 hours in advance see page 24 for instructions to set the control for the 24 hours time of day display mode.

After the Self-Clean cycle

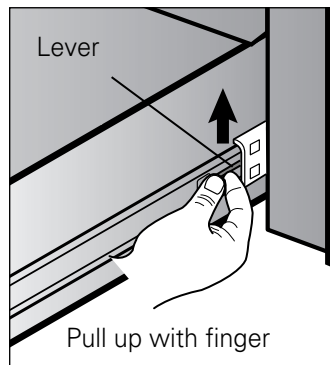
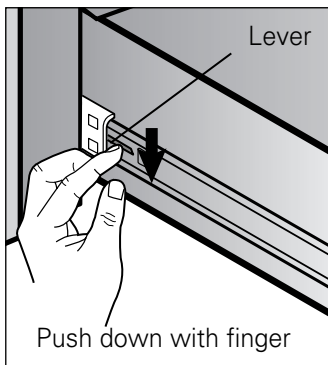
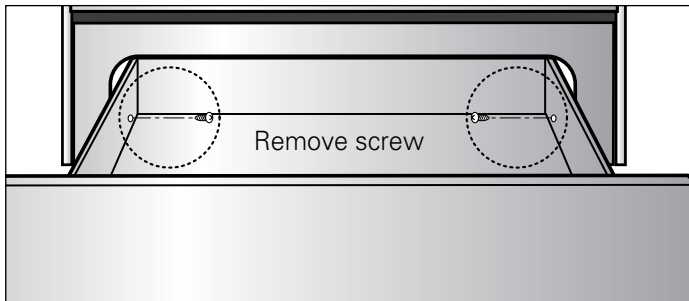
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soapfilled steel wool pad after the oven cools. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

MAINTENANCE

REMOVING & REPLACING THE WARMING DRAWER

To Remove Warming Drawer:

1. **CAUTION** - Turn power OFF before removing the Warming Drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. Remove the 2 screws (right and left sides). (refer to the drawing below)
4. Locate glide lever on each side of drawer, push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.
5. Pull the Warming Drawer away from the range.



To Replace the Warming Drawer:

1. Replace shield on the right glide of the drawer body.
2. **Pull the bearing glides to the front** of the chassis glide.
3. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
4. Push the drawer into the range until levers click (approximately 2 inches). Pull the drawer open again to seat bearing glides into position. **If you do not hear the levers click or the bearing glides do not feel seated, remove the drawer and repeat steps 2-4.**
This will minimize possible damage to the bearing glides.

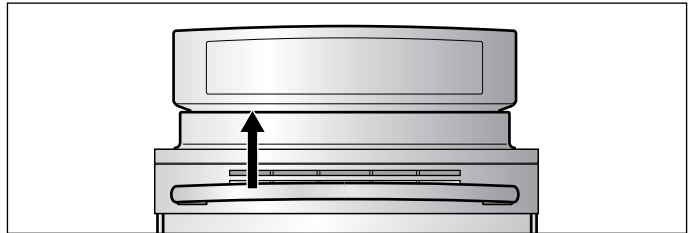
OVEN VENT

The oven vent is located above the left rear surface unit.

This area could become hot during oven use.

It is normal for steam to come out of the vent.

The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.



English

Español

MAINTENANCE

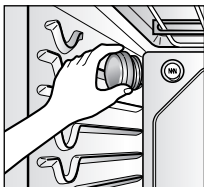
CARE & CLEANING

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn it on or off. It will not work during the Self-Clean cycle.

To replace:

- Make sure oven and bulb are cool.
1. Unplug range or disconnect power.
 2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
 3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
 4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
 5. Plug in range or reconnect power.



CAUTION

- Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.
- Make sure oven and bulb are cool.

Painted and Body Parts, and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

1. Shake bottle well.
2. Place a small amount of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
3. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
5. Repeat as necessary.

NOTE: If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dishwashing liquid and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

Broiler Pan and Grid

Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.

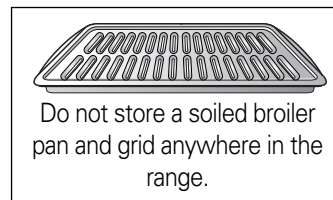
After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

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.

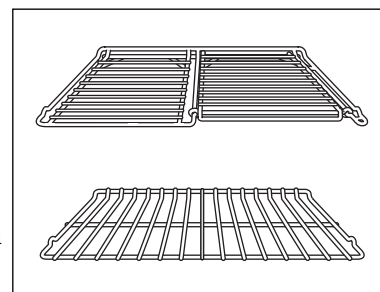
Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.



Oven Racks

Remove the oven racks before operating the Self-Clean cycle. Leaving the racks in place could cause discoloration, and, if food is spilled into the tracks, could cause the racks to become stuck. If left, clean by using a mild, abrasive cleaner. Rinse with clean water and dry.

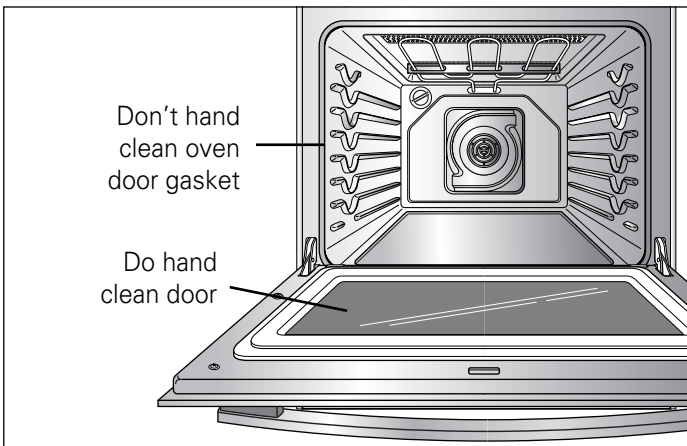
If the racks are cleaned in the Self-Clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the Self-Clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will make the racks glide easier into the rack tracks.



MAINTENANCE

Oven door

Use soap & water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT** use oven cleaners, cleaning powders, or any 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 which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.



Cleaning the glass cooktop.

Normal Daily Use Cleaning

ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner or included cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with Ceramic Cooktop Cleaner or included cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of Ceramic Cooktop Cleaner or included cleaner will 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 or Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

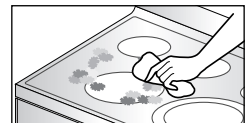
NOTE: It is very important that you **DO NOT** heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

WARNING

DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Burned-On Residue

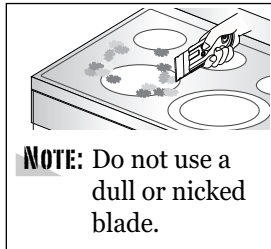
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



MAINTENANCE

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use the included single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the included razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the included razor scraper, spread a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the included Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with included Cooktop Cleaner and a paper towel.



Metal Marks and Scratches

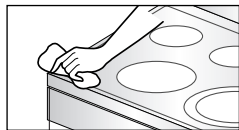
1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface. These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner or included cleaner with the Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

WARNING

Carefully check the bottoms of pans for roughness that would scratch the cooktop.

Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.



Glass surface—potential for permanent damage.

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot.

Special care should be taken when removing hot substances. Be sure to use a new, sharp razor scraper. Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

MAINTENANCE

REMOVING & REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

CAUTION

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

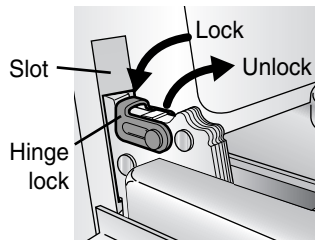
To remove the door:

Step. 1

Open the door fully.

Step. 2

Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.

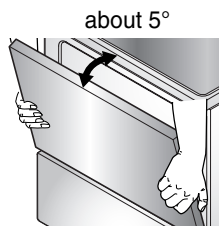


Step. 3

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 4

Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



Step. 5

Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

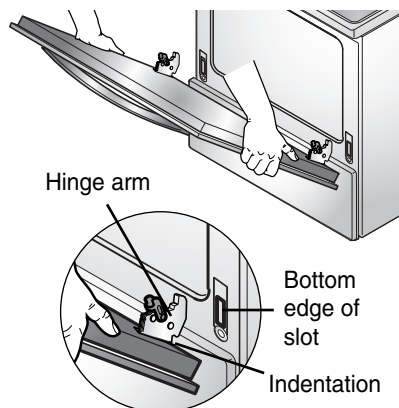
To replace the door:

Step. 1

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 2

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

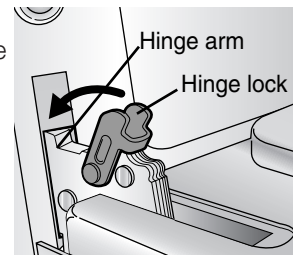


Step. 3

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

Step. 4

Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Step. 5

Close the oven door.

DOOR CARE INSTRUCTIONS

- Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

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

English

Español

TROUBLESHOOTING

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.

Problem	Possible cause / Solution																		
Range is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 is 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. 																		
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 																		
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"> • Electronic control has detected the fault condition. Press CLEAR/OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number. Press CLEAR/OFF and contact a Service agent. <table border="1" data-bbox="917 878 1531 1240"> <thead> <tr> <th data-bbox="917 878 1008 917">CODE</th> <th data-bbox="1008 878 1531 917">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="917 917 1008 957">F-1</td> <td data-bbox="1008 917 1531 957">Shorted keypad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 957 1008 998">F-2</td> <td data-bbox="1008 957 1531 998">Door locking system don't operate</td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 998 1008 1038">F-3</td> <td data-bbox="1008 998 1531 1038">Open oven sensor</td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 1038 1008 1078">F-4</td> <td data-bbox="1008 1038 1531 1078">Shorted oven sensor</td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 1078 1008 1119">F-5</td> <td data-bbox="1008 1078 1531 1119">Shorted warm drawer sensor</td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 1119 1008 1159">F-6</td> <td data-bbox="1008 1119 1531 1159">Open warm drawer sensor</td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 1159 1008 1200">F-7</td> <td data-bbox="1008 1159 1531 1200">No heating</td> </tr> <tr> <td data-bbox="917 1200 1008 1240">F-9</td> <td data-bbox="1008 1200 1531 1240">Oven is too hot</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-1	Shorted keypad	F-2	Door locking system don't operate	F-3	Open oven sensor	F-4	Shorted oven sensor	F-5	Shorted warm drawer sensor	F-6	Open warm drawer sensor	F-7	No heating	F-9	Oven is too hot
CODE	CAUSE																		
F-1	Shorted keypad																		
F-2	Door locking system don't operate																		
F-3	Open oven sensor																		
F-4	Shorted oven sensor																		
F-5	Shorted warm drawer sensor																		
F-6	Open warm drawer sensor																		
F-7	No heating																		
F-9	Oven is too hot																		
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	<ul style="list-style-type: none"> • Improper cookware being used. <ul style="list-style-type: none"> - Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. • In some areas, the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Cover pan with a lid until desired heat is obtained. 																		
Surface units do not work properly	<ul style="list-style-type: none"> • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Cooktop controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Check to see the correct control is set for the surface unit you are using. 																		
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The unit is still on and hot. 																		
Areas of discoloration on the cooktop	<ul style="list-style-type: none"> • Food spillovers not cleaned before next use. <ul style="list-style-type: none"> - See Cleaning the glass cooktop section. • Hot surface on a model with a light-colored cooktop. <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. <ul style="list-style-type: none"> - The element will cycle on and off to maintain the heat setting. 																		

English

Español

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause / Solution
Oven will not work	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Using the oven section. • Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your appliance Servicer for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven control displays PF, HS message.	<ul style="list-style-type: none"> • The PF message will appear whenever there has been a power interruption to the appliance. To clear the PF message press CLEAR/OFF control pad and be sure to reset the clock with the correct time of day. • To clear the HS message press ON/OFF pad.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light section in this Owner's manual.
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Make sure oven door is opened to broil stop position. • 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, but do not cut into lean. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See the adjusting your oven temperature in option section.
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - Make sure you press the BROIL pad. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Broiling Guide, page 20. • Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> - Use the broiling pan and grid that came with your range.

English

Español

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause / Solution
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the oven section. • In some areas the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Preheat the broil element for 10 minutes. - See the Broiling Guide, page 20.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Oven Sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See the adjusting your oven Temperature in option section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	<ul style="list-style-type: none"> • Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See Cleaning The Glass Cooktop in the MAINTENANCE section, page 29. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	<ul style="list-style-type: none"> • Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See Cleaning The Glass Cooktop in the MAINTENANCE section, page 29.
Brown streaks or specks	<ul style="list-style-type: none"> • Boilovers are cooked onto surface. Use the blade scraper to remove soil. See Cleaning The Glass Cooktop in the MAINTENANC section, page 29.
Areas of discoloration with metallic sheen	<ul style="list-style-type: none"> • Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not self-clean	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a self-clean operation. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the using the self-cleaning oven section. • A Self-Clean cycle cannot be started if Oven Lockout feature is active or radiant surface remains ON.
"Crackling" or "popping" sound	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Excessive smoking during a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> - Press the CLEAR/OFF pad. 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 do not open after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the Self-Clean section, page 26. • Oven was heavily soiled. <ul style="list-style-type: none"> - 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.

English

Español

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause / Solution
CLEAN flashes in the display	<ul style="list-style-type: none"> • The self-clean cycle has been selected but the door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> - Close the oven door.
DOOR LOCKED light and icon are on when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> • The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. <ul style="list-style-type: none"> - Press the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
Steam from the vent	<ul style="list-style-type: none"> • When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Burning or oily odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal in a new oven and will disappear in time. <ul style="list-style-type: none"> - To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self-Clean section, page 26.
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> • A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal.
Oven racks are difficult to slide	<ul style="list-style-type: none"> • The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle. <ul style="list-style-type: none"> - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

English

Español

LG ELECTRIC OVEN LIMITED WARRANTY – USA

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

WARRANTY PERIOD:	HOW SERVICE IS HANDLED:
One Year From the date of the original purchase	Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full one-year warranty , LG will also provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.
Five Years From the date of the original purchase	A replacement glass cooktop if it should crack due to thermal shock and crack at the rubber seal between the glass cooktop and the porcelain edge. A replacement radiant surface unit if it should burn out. During this limited additional four-year warranty , you will be responsible for any labor or in-home service.

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

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

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

This warranty is extended to the original purchaser and any subsequent owner for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

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

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

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



ESTUFA ELÉCTRICA

MANUAL DEL PROPIETARIO Y GUÍA DE COCCIÓN

LRE30755SW/SB/ST

ANTES DE PONERLA A FUNCIONAR LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL DEL PROPIETARIO.

Muchas gracias por su compra de un horno eléctrico LG.

Sírvase anotar el número de modelo y el número de serie de esta unidad para consultarlo en el futuro. Le sugerimos también que anote todos los detalles de cualquier contacto con LG (LG Electronics USA, Inc.) en relación con esta unidad.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Distribuidor: _____

Número de teléfono del distribuidor: _____

Para comprobar su compra, grape aquí su factura.

Relaciones con los clientes

LG Electronics U.S.A., Inc.

Service Division Bldg. #3

201 James Record Rd.

Huntsville, AL 35824-0126

ÍNDICE DE MATERIAS

English

Español

SEGURIDAD3-5

- Instrucciones de seguridad muy importantes3-5

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE6-10

- Mensajes **PF** o **HS**6
- Ubicación de los elementos radiantes de superficie y sus controles6
- Ajuste de los controles de superficie7
- Cómo funciona la zona de calentamiento8
- Acerca de la superficie lisa8-9
- Acerca de los utensilios de cocina10

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES DEL CAJÓN DE

CALENTAMIENTO11

INFORMACIÓN12-13

- Piezas y características12
- Características del panel de control13

OPERACIÓN14-24

- Cómo ajustar el reloj14
- Cómo ajustar el temporizador on/off14
- Opciones15-16
 - Cómo ajustar la característica de autoconversión de convección
 - Ajuste del termostato
 - Ajuste la selección de idiomas (inglés o español)
 - Ajuste del encendido o apagado de la lámpara de alarma de precalentamiento
 - Cómo ajustar el volumen de los pitidos
 - Ajuste de las unidades de temperatura. (Fahrenheit o Centígrados)

- Ajuste de bake17

- Ajuste de timed bake (horneo cronometrado)18

- Ajuste de delayed timed bake (horneo con tiempo de retraso)19

- Cómo fijar broil19

- Guía del asado sugerida20

- Cómo ajustar convection bake (cocción por convección)21

- Cómo ajustar convection roast (asado por convección)22

- Cómo usar la función favorites23

- Ajuste de la característica cook & warm23

- Ajuste de la característica oven lockout (bloqueo del horno)24

- Cómo cambiar el modo horario del reloj (12hr., 24hr.)24

- Ajuste de la característica proof (fermentación)24

- Cómo encender o apagar la lámpara del horno24

LIMPIEZA AUTOMÁTICA25-26

MANTENIMIENTO27-31

- Cómo desmontar y reponer el cajón de calentamiento27

- Respiradero del horno27

- Cuidados y limpieza28-30

- Cómo desmontar y reponer la puerta del horno removible31

- Instrucciones para el cuidado de la puerta31

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS32-35

- Antes de solicitar servicio32-35

GARANTÍA36

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

Lea y siga cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar su horno para prevenir riesgos de incendios, sacudidas eléctricas, lesiones personales y otros daños cuando use la estufa. El ámbito de esta guía impide cubrir todas las condiciones posibles que podrían suscitarse. Siempre consulte a su agente de servicio o al fabricante si se le presentan problemas que no pueda comprender.



ADVERTENCIA

Este símbolo le advierte de riesgos o prácticas inseguras que podrían causar la muerte o lesiones corporales muy graves.



PRECAUCION

Este símbolo le advierte de riesgos o prácticas inseguras que podrían causar daños físicos o daños materiales.

- Cerciórese de que el artefacto fue instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado
- No repare o reponga alguna pieza del artefacto salvo que se recomiende hacerlo específicamente en este manual. Todas los demás reparaciones deberán ser ejecutadas por un técnico calificado.
- Antes de ejecutar cualquier reparación desconecte la fuente de alimentación del artefacto, ya sea retirando el fusible o apagando el disyuntor.



ADVERTENCIA



- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE Y
- CAUSAR LESIONES A LAS PERSONAS. INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS QUE VIENE EMPACADO CON LA ESTUFA.
- SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Para reducir el riesgo de volcaduras de la estufa, ésta deberá asegurarse con dispositivos anti-volcaduras instalados debidamente. Para comprobar si la ménsula se instaló correctamente:

- **Cajón de calentamiento** : agarre el borde superior posterior de la estufa y, con todo cuidado trate de volcarla hacia delante. Compruebe que el dispositivo anti-volcaduras enganchó debidamente.
- **Cajón de almacenamiento** : Quite el cajón y compruebe que la pata niveladora se deslizó dentro de los dispositivos anti-volcaduras y que está bien asegurada.

Consulte el manual de instalación si desea detalles de la instalación correcta de la ménsula anti-volcaduras.

- No se siente, recargue o pise en la puerta de la estufa. El hacerlo podría hacer que la estufa se volcara, lo que resultaría en quemaduras o lesiones muy serias.



PRECAUCION

Nunca guarde artículos que podrían interesarle a los niños en los gabinetes encima de una estufa o en el protector posterior de una estufa. Si los niños trepan por la estufa para alcanzar algún artículo, podrían lesionarse muy seriamente.

- **Nunca deje solos a los niños.** Nunca deje a los niños solos o desatendidos en la zona en la que se está usando el artefacto. Nunca deberá permitirles que se sienten o se paren encima de cualquier parte del artefacto.
- **Nunca use el artefacto para calentar la habitación o para calefacción.**
- **Almacenaje dentro o sobre el artefacto.** Nunca deben guardarse materiales inflamables dentro del horno o cerca de las unidades de superficie. Cerciórese de retirar todo el material de empaque del artefacto antes de ponerlo a funcionar. Mantenga plástico, ropa y papeles alejados de las partes del artefacto que podrían calentarse.
- **Use ropa adecuada.** Nunca use ropa suelta o con mangas anchas mientras utiliza el artefacto.
- **Nunca use agua para apagar incendios de grasa.** Apague el horno para evitar que el fuego se propague. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o use algún agente químico seco, bicarbonato de soda o un extintor de espuma.
- **Solamente use agarraderas secas.** Si usa agarraderas húmedas o mojadas en superficies húmedas podría resultar en quemaduras de vapor. Nunca permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento que están calientes. Nunca use una toalla u otros trapos abultados.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

UNIDADES DE SUPERFICIE DE COCCIÓN

- **Siempre utilice cacerolas del tamaño adecuado.** Este artefacto viene equipado con una o más unidades de superficies de cocción de distintos tamaños. Elija utensilios con fondo plano y suficientemente grandes para cubrir todo el elemento de calefacción de la unidad de superficie. Si se utilizan utensilios más pequeños, se podría exponer una parte del elemento de calefacción al contacto directo y podría resultar en un incendio de la ropa. Una proporción adecuada entre el utensilio y el quemador mejorará la eficiencia.
- **Nunca deje desatendidas las unidades de superficie ajustadas a temperaturas elevadas.** Los derrames pueden causar humaredas y los desbordes podrían encenderse.
- **Utensilios de cocina vidriados.** Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro y otro tipo de vidriado son adecuados para cocinar en la superficie de cocción sin romperse debido a cambios súbitos de temperatura.
- **Todos los mangos de los utensilios deberán estar orientados hacia el interior y nunca deberán extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y desbordes debidos a contactos no intencionales con el utensilio, el mango del utensilio deberá estar colocado de tal forma que esté orientado hacia adentro y nunca deberá extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.
- Cerciórese que sabe cuales son los botones que encienden cada una de las unidades de superficie. Siempre cerciórese de haber encendido la unidad de superficie correspondiente.

HORNO

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** A pesar de aparecer oscuros, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan tanto que pueden causar quemaduras durante el uso y posteriormente, no lo toque o permita que ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Hay otras superficies del artefacto que podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación y las superficies cercanas a estas aberturas, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Permita que el aire o vapor caliente se escape antes de retirar o colocar alimentos en el horno.
- **No caliente recipientes de alimentos cerrados.** La presión acumulada podría hacer explotar al recipiente y causar lesiones.
- **Forros de protección.** Nunca use papel aluminio para forrar el fondo del horno, salvo lo indicado en el manual. La instalación inadecuada de estos forros podría causar sacudidas eléctricas o incendios.
- **Despeje siempre los conductos de ventilación.** El respiradero del horno está encima de la unidad de superficie posterior izquierda. Esta zona podría calentarse mientras se usa el horno. Nunca obstruya el respiradero ni coloque sobre el mismo artículos de plástico o sensibles al calor.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en el sitio deseado cuando el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla con el horno caliente, no permita que las agarraderas toquen el elemento calefactor del horno.
- **No** permita el contacto entre el papel aluminio o de la sonda de carne y los elementos calefactores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

HORNOS DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

- **Nunca limpie la empaquetadura del horno.** La empaquetadura del horno es esencial para tener un cierre correcto. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la empaquetadura.
- **Nunca use limpiadores de hornos.** Nunca use limpiadores de hornos comerciales o ningún tipo de recubrimientos protectivos del forro en ninguna parte del horno.
- **Solamente las piezas enumeradas en este manual pueden limpiarse con el ciclo de limpieza automática.** Antes de la limpieza automática del horno retire la bandeja del asador y todos los utensilios con alimentos del interior del mismo.
- **Antes de la limpieza automática del horno.** Retire la bandeja del asador y otros utensilios.
- **Nunca tenga pájaros mascota en la cocina.** Los pájaros son muy sensibles a los vapores que se liberan durante un ciclo de limpieza automática del horno. Esos vapores pueden ser dañinos o fatales para los pájaros. Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante.** Si se enciende el código F del modo de limpieza automática, o se escuchan tres pitidos, el horno está funcionando mal en el modo de limpieza automática. Apague el artefacto o desenchúfelo del tomacorrientes y haga que lo revise un técnico calificado

CAMPANAS DE VENTILACIÓN:

- **Limpie frecuentemente las campanas de ventilación.** Nunca permita que se acumule la grasa en la campana o en el filtro.
- **Si está cocinando debajo de la campana con fuego abierto, encienda el ventilador.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO O CERÁMICA

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ZONAS CERCANAS.** Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque aparezcan de color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie se calientan tanto que pueden causar quemaduras. Nunca toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades de superficie o las zonas cercanas hasta que las mismas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre esas zonas hay identificación de zonas, por ejemplo, la superficie de cocción y las superficies que dan hacia la superficie de cocción.
- **Nunca cocine en una superficie de cocción rota.** Si llegara a romperse la superficie de cocción, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar la superficie de cocción rota y crear el riesgo de sacudidas eléctricas. Consulte inmediatamente a un técnico calificado.
- **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** Si usa una esponja o trapo húmedo para limpiar los derrames en zonas de cocción calientes, tenga cuidado para no quemarse con el vapor producido. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos al aplicarse a una superficie caliente.

FREIDORAS:

- Tenga mucho cuidado al mover el recipiente de grasa o al desechar la grasa caliente.

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

⚠ PRECAUCION

ANTES DE COCINAR EN LA SUPERFICIE

- No use la superficie de cocción de vidrio como tabla de corte.
- Nunca coloque o guarde en la superficie de cocción de vidrio artículos que podrían derretirse o incendiarse, aunque no se esté utilizando.
- Siempre encienda las unidades de superficie solamente después de haber puesto el utensilio de cocina encima de la misma.
- Nunca guarde artículos pesados encima de la superficie de cocción, ya que podrían caerse y dañar la superficie.

MIENTRAS COCINA EN LA SUPERFICIE

- Nunca ponga papel aluminio o artículos de plástico como serían saleros y pimenteros, porta cucharas o envolturas de plástico mientras esté usando la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero podría derretir los plásticos o encender materiales inflamables.
- Siempre cerciórese de haber encendido la unidad de superficie correspondiente.
- Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Use siempre utensilios de cocina.
- Coloque siempre la bandeja en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.
- Nunca deje desatendidas las unidades de superficie ajustadas a temperaturas elevadas. Los derrames pueden causar humaredas y derrames grasosos que podrían causar incendios.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- No use película de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y es muy difícil desprenderlo.

DESPUÉS DE COCINAR EN LA SUPERFICIE

- No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.
- Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se produzcan quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que ésta se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie los derrames inmediatamente para evitar un trabajo de limpieza pesado posteriormente.
- Si se ha provisto espacio de almacenamiento directamente encima de la superficie de cocción, procure guardar solamente los artículos de uso infrecuente y que puedan guardarse sin riesgo en una zona sujeta a temperaturas altas. Esa temperatura podría ser peligrosa para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o atomizadores de aerosol.

MENSAJE PF (Falla de alimentación de energía)

El mensaje PF aparece siempre que se produce una interrupción de alimentación de energía al artefacto. Para eliminar el mensaje PF presione el botón de control ON/OFF para restablecerlo y cerciórese de que restablece el.

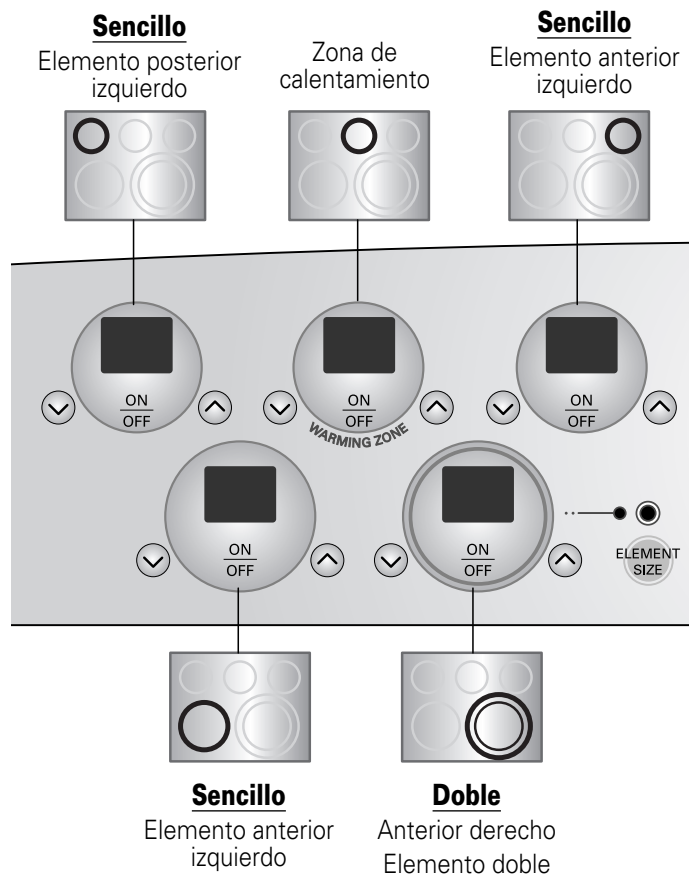
EL MENSAJE H5 (SUPERFICIE CALIENTE):

- Se enciende cuando la unidad está aún muy caliente después de haberla apagado
- Se enciende durante el ciclo de limpieza automática.
- Continúa encendido aunque se haya apagado la unidad.
- El brillo continúa hasta que la unidad se ha enfriado a 150°F (65°C.).

UBICACIONES DE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE RADIANTES Y SUS CONTROLES

Los elementos de superficie radiantes están ubicados en la superficie de cocción como se indica a continuación.

La ubicación de las teclas de control de los elementos radiantes corresponde a los elementos de la superficie en la superficie de cocción como se muestra a continuación:



English

Español

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

AJUSTE DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

Cuando se cambia de un ajuste de temperatura alta a uno más bajo, es posible que desaparezca el brillo de la unidad de superficie. Esto es normal.

Para encender una unidad de superficie sencilla (posterior derecha, posterior izquierda, anterior izquierda)



1. Presione **ON/OFF** correspondiente al elemento en la posición deseada. La visualización comienza a destellar . (La visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos.)
2. Presione una vez para encender el nivel de potencia **Hi** (↑) o una vez para **Lo** (↓).
3. Use ↑ / ↓ para elegir el nivel de potencia deseado. ↑ / ↓ es accesible constantemente. (Ajustable en cualquier momento mientras el elemento esté ON)
4. Para apagar la unidad después de cocinar presione **ON/OFF** una sola vez.

- NOTA:**
- Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.
 - El nivel de potencia se disminuye o aumenta desde **9.0** hasta **3.0** en unidades de **0.5**. (en unidades de **0.2** desde **3.0** hasta **1.0**)
 - **Lo** es el nivel de potencia más bajo posible.

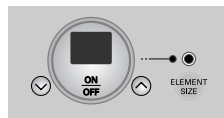
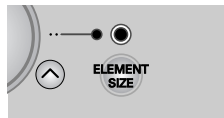
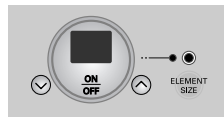
PRECAUCION

Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se pueden producir quemaduras. No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.

PRECAUCION

Nunca deje desatendidos los alimentos en los ajustes de mediano a alto. Los derrames pueden causar humaredas y los excedentes grasos podrían causar incendios.

Para encender una unidad de superficie doble (anterior derecha)



1. Presione **ON/OFF**. La visualización comienza a destellar . (La visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos.)
2. Presione **ELEMENT SIZE** (tamaño del elemento) según sea necesario para seleccionar el tamaño del quemador deseado. Al seleccionarlo por primera vez, el tamaño de 12" es el que enciende (ON). La lámpara encima de **ELEMENT SIZE** indica de qué tamaño es la unidad de superficie encendida.
3. Presione una vez para encender el nivel de potencia **Hi** (↑) o una vez para **Lo** (↓).
4. Use la ↑ / ↓ para elegir el ajuste de potencia deseado. ↑ / ↓ es accesible constantemente. (Ajustable en cualquier momento mientras el elemento está encendido.)
5. Para apagar la unidad después de cocinar, presione **ON/OFF** una vez solamente.

- NOTA:**
- Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.
 - El nivel de potencia se disminuye o aumenta desde **9.0** hasta **3.0** en unidades de **0.5**. (en unidades de **0.2** desde **3.0** hasta **1.0**)
 - **Lo** es el nivel de potencia más bajo posible.

PRECAUCION

Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se pueden producir quemaduras. No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.

Ajustes de la superficie de cocción recomendados

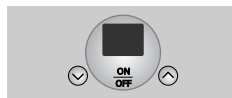
Ajuste recomendado para los elementos sencillos y dobles.

Ajuste	Tipo de cocción
ALTA (8.5 – Hi)	Para empezar a cocinar la mayoría de los alimentos, hervir agua o asar en bandeja.
MEDIA ALTA (5.5 – 8.0)	Seguir un hervor rápido, freír o con freidora.
MEDIA (3.5 – 5.0)	Hervir lentamente, espesar salsas y caldillos o cocer vegetales al vapor.
MEDIA BAJA (2.2 – 3.0)	Seguir cocinando alimentos, escalfar o estofar (2.8 o menor es un ajuste de fuego lento).
BAJA/FUEGO LENTO (Lo – 2.0)	Mantener caliente, derretir o cocer a fuego lento.

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

CÓMO FUNCIONA LA ZONA DE CALENTAMIENTO

Cómo ajustar la zona de calentamiento



1. Presione **ON/OFF** en la posición de control de la zona de calentamiento. La lámpara indicadora de la zona de calentamiento comienza a destellar. (La visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos.)



2. Presione una vez para encender el nivel de potencia Hi(☺) o una vez para Lo(☹).



3. Use la ☺ / ☹ para elegir el ajuste de potencia deseado. (Ajustable en cualquier momento mientras el elemento está encendido).



4. Para apagar la unidad después de que el alimento está listo para servirse, presione **ON/OFF** una vez.

NOTA: • Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.

- Los controles de la zona de calentamiento permiten 5 ajustes de calor diferentes **Lo~Hi** (Alto-bajo)
- "**HS**" se visualiza cuando la unidad está demasiado caliente para tocarla.

Ajustes sugeridos

Ajuste	Tipo de cocción	
Lo	Panes y repostería Cacerolas	Caldillos Huevos
2 - 4	Plato grande con alimentos Sopas (cremosas) Vegetales	Salsas Estofados Carnes
Hi	Alimentos fritos Sopas (líquidas)	Bebidas calientes

PRECAUCION

- Utilice solamente los utensilios de cocina y los platos recomendados como seguros para usarse en el horno y en las superficies de cocción.
- Cuando retire alimentos de la zona de calentamiento use mitones de cocina, ya que los utensilios de cocina y los platos podrían estar muy calientes.
- Cuando se calienta repostería o panes, déjelos parcialmente destapados para que pueda escapar la humedad.
- No use película de plástico para envolver los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y es muy difícil desprenderlo.
- Se deben conservar los alimentos en sus recipientes y cubrirlos con una tapa o con papel aluminio para preservar su calidad alimenticia.
- No caliente los alimentos en la zona de calentamiento por más de 2 horas.
- Si coloca en la zona de calentamiento alimentos fríos o no cocinados, se corre el riesgo de enfermedades propagadas por los alimentos.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE LISA

Limpieza

(Si desea más información consulte las páginas 29~30)

Limpie la superficie de cocción antes de usarla por primera vez.

Limpie la superficie de cocción todos los días o después de cada utilización. De esa manera, su superficie de cocción estará en buenas condiciones y se podrán prevenir los daños.

Si ocurre un derrame mientras cocina, limpie ese derrame de la zona de cocción inmediatamente mientras está caliente para prevenir un trabajo de limpieza pesado posteriormente. Limpie el derrame con mucho cuidado usando una toalla limpia y seca.

No deje que los derrames permanezcan mucho tiempo en la zona de cocción o en los adornos de la superficie de cocción.

Nunca use polvos de limpieza abrasivos o estropajos que podrían rayar la superficie de cocción.

No use blanqueadores a base de cloro, amoníaco u otros limpiadores no recomendados específicamente para usarse en vidrio o cerámica.

Cómo impedir marcas y rayones

No use cazuelas de vidrio. Pueden rayar la superficie.

No coloque un trébede o anillo de wok entre la superficie y las cacerolas. Esos artículos pueden marcar o rayar la superficie. No deslice las cacerolas de aluminio sobre una superficie caliente. Las cacerolas pueden dejar marcas que deben limpiarse rápidamente.

(Vea Limpieza páginas 29~30.)

Cerciórese de que tanto la superficie como el fondo de la cacerola estén limpios para prevenir los rayones. Para prevenir rayones o daños a la superficie de vidrio cerámico, nunca deje azúcar, sal o grasa en la zona de cocción. Limpie la superficie de cocción con un trapo o toalla de papel antes de usarla.

No deslice cacerolas metálicas pesadas sobre la superficie ya que podrían rayarla.

Para prevenir las manchas

Nunca use un trapo de cocina o esponja sucios para limpiar la superficie de cocción. Pueden dejar una película que cause manchas en la superficie de cocción después de que se ha calentado la zona.

Si cocina constantemente sobre una superficie sucia puede dejar una mancha permanente.

Cómo prevenir otros daños

No deje derretir plástico, azúcar u otros alimentos con alto contenido de azúcar en la superficie de cocción. Si llegara a suceder límpielo inmediatamente. (Vea Limpieza páginas 29~30.)

Nunca deje una cacerola hirviendo en seco ya que así se puede dañar tanto la superficie como la cacerola.

No use la superficie de cocción como zona de trabajo o como tabla de corte.

Nunca cocine alimentos directamente sobre la superficie.

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

SUPERFICIE LISA

Notas sobre la superficie lisa:

- Es posible que la superficie de cocción emita humos y olores ligeros en las primeras ocasiones que se use. Esto es normal.
- **Las superficies de cocción lisas retienen el calor un rato después de haber apagado los elementos.**
Apague los elementos unos minutos antes de que los alimentos se cocinen completamente y use el calor retenido para terminar la cocción.
Cuando se apaga la lámpara de aviso de superficie caliente, indica que la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente para poder tocarla. Por la manera como los elementos de la superficie de cocción retienen el calor, no responden a los cambios de los ajustes tan pronto como lo harían los quemadores normales.
- Si llegara a producirse un derrame retire la cacerola de la superficie de cocción.
- **No intente levantar la superficie de cocción.**
- Cuando la superficie lisa está caliente puede aparecer descolorida. Eso es normal y desaparece cuando la superficie se enfría.

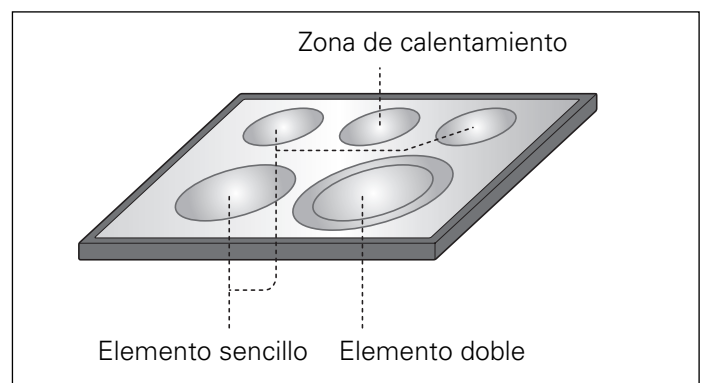
ZONAS DE COCCIÓN

Unos círculos permanentes en la superficie lisa identifican a las zonas de cocción de su estufa. Para lograr una cocción eficaz, use la cacerola adecuada para el tamaño del elemento.

Las cacerolas no deberán ocupar más de 1/2 a 1 pulgada más allá de la zona de cocción.

En cuanto se enciende un control, se observa un brillo en la superficie lisa. **El elemento recicla entre encendido y apagado para mantener el ajuste de calor deseado, aún en Hi.**

Si desea más información sobre utensilios de cocina, consulte Recomendaciones de utensilios de cocina.



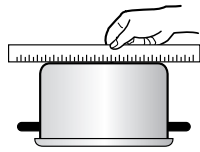
COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

EL USO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA DEBIDOS

El uso de los utensilios de cocina debidos ayuda a prevenir muchos problemas, como serían tiempos más prolongados de cocción u obtener resultados inconsistentes. Las cacerolas apropiadas reducen el tiempo de cocción y cocinan los alimentos de manera más uniforme. Es recomendable usar el acero inoxidable.

Use una regla o regletas para comprobar que el fondo de las cacerolas es plano.

1. Coloque una regla contra el fondo de la cacerola.
2. Póngalo a contraluz.
3. La regleta no debe permitir el paso de la luz.



CONSEJOS PARA ENLATAR CONSERVAS EN CASA

Cerciórese de que el enlatador está bien centrado sobre la unidad de superficie. Cerciórese que el enlatador tiene fondo plano.

La base no deberá ser mayor que el elemento por más de 1 pulgada. Si usa enlatadores de baño maría con fondos acanalados, se puede prolongar el tiempo necesario para hervir el agua, y así pueden dañarse las superficies de cocción.

Se han diseñado algunos enlatadores con base más pequeñas para usarse sobre superficies lisas.

Solamente use el ajuste alto hasta que el agua hierva o se haya alcanzado la presión en el enlatador.

Baje hasta el ajuste más bajo de calor para mantener el hervor o la presión. Si no se reduce el calor se podrá dañar la superficie de cocción.

English

Español

Se recomiendan	Inexacto
Fondos planos y lados rectos	Fondos de cacerola curvos, acanalados o deformes. Las cacerolas con fondos desnivelados no cocinan con eficacia y en ocasiones hasta no sería posible hervir algún líquido.
Cacerolas de calibre grueso	Cacerolas de cristal o de metal de pequeño calibre.
El tamaño de las cacerolas deberá ser el adecuado para la cantidad de alimentos a prepararse y el tamaño del elemento de superficie.	Cacerolas más grandes o más pequeñas que el elemento.
El peso del mango no desequilibra la cacerola. La cacerola deberá estar bien equilibrada.	Utensilios de cocina con mangos sueltos o rotos. Mangos tan pesados que desequilibren las cacerolas.
Tapas que ajusten correctamente.	Tapas que no ajusten correctamente.
Woks de fondo plano.	Woks con un soporte anular en el fondo.

NOTA: • No use una cacerola pequeña con un elemento grande. No sólo se gasta energía, sino que pueden presentarse desbordes que se queman en la zona de cocción y el trabajo de limpieza será más pesado.

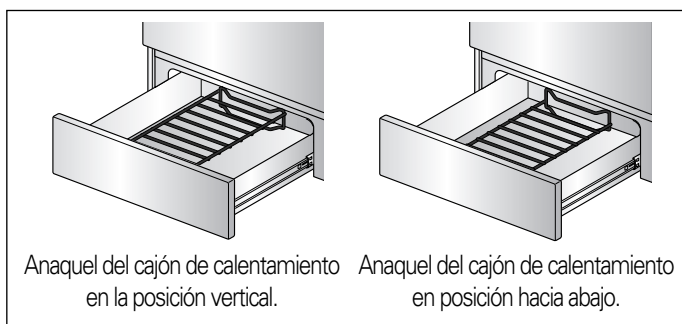
- Nunca use artículos especializados que no tengan fondo plano y que sean más grandes o irregulares como serían los fondos redondos de los woks, fondos acanalados y enlatadores de conservas o planchas de gran tamaño.
- Nunca use recipientes de papel de aluminio o similares. El papel de aluminio puede derretirse en el vidrio. Si se ha derretido metal sobre la superficie no deberá usarla. Llame a un agente de servicio autorizado.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

CÓMO ACOMODAR LAS DISTINTAS POSICIONES DEL ANAQUEL DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

El anaquel puede usarse de dos formas:

- En la posición **vertical** se permite que los alimentos que no son altos puedan colocarse tanto debajo como encima del anaquel (por ejemplo, bollos o panecillos encima del anaquel y un platillo de cacerola debajo).
 - La posición **hacia abajo** permite que se coloquen en el anaquel artículos alimenticios ligeros y utensilios de cocina vacíos (por ejemplo, platos para bollos o repostería y platos de comida).
- Fije el anaquel del cajón de calentamiento en cualquier posición, como se muestra a continuación (Figura 1).



PRECAUCIÓN

Siempre use agarraderas o mitones de cocina cuando retire los alimentos del cajón de calentamiento ya que los utensilios y platos estarán calientes y usted podría quemarse.

Funcionamiento del cajón de calentamiento

El objeto del cajón de calentamiento es conservar la temperatura a la que deben servirse los alimentos cocinados calientes.

Empiece siempre con alimentos calientes. No es recomendable usar el cajón de calentamiento para calentar alimentos fríos.

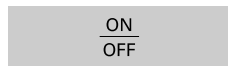
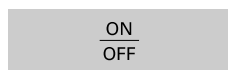
Todos los alimentos colocados en el cajón de calentamiento deberían cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para conservar la calidad. No use película de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y es muy difícil desprenderlo.

Solamente coloque en el cajón de calentamiento aquellos utensilios y utensilios de cocina recomendados para utilizarse en un horno.



Control del cajón de calentamiento

Para ajustar el control del cajón de calentamiento



1. Presione **ON/OFF** en la posición de **WARMING DRAWER**. La lámpara indicadora comienza a destellar. (La visualización desaparece si no se presionan más botones en 25 segundos.)
2. Presione (^) una vez para fijar el nivel de potencia en High (nivel 5) o (v) para Low (nivel 1).
3. Use la (v)/(^) para elegir el ajuste de potencia deseado. (Ajustable en cualquier momento mientras el elemento está encendido.)
4. En cuanto el alimento esté listo para retirarlo, presione **ON/OFF** una sola vez para apagarlo.

NOTA: • El cajón de calentamiento se paga automáticamente después de 3 horas.

Tabla de ajustes recomendados para alimentos en el cajón de calentamiento

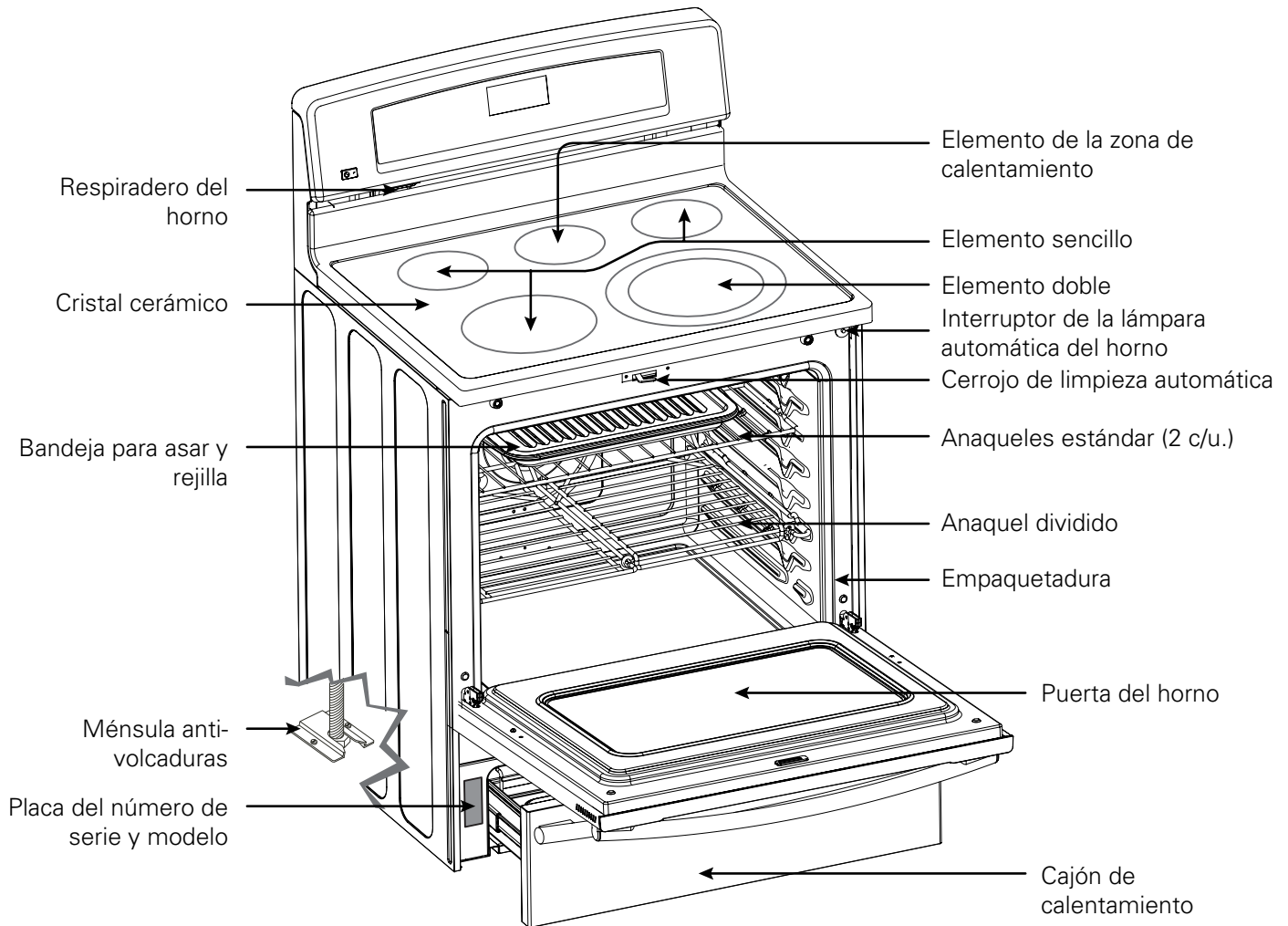
Ajuste	Tipo de alimento	
Low (bajo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bollos (blandos) • Platos de comida vacíos 	
Medium (medio) 	<ul style="list-style-type: none"> • Caldillos • Huevos • Panecillos • Repostería • Asados (carne de res, cerdo, carnero) 	<ul style="list-style-type: none"> • Cacerolas • Vegetales • Bollos (duros)
High (alto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tocino • Aves • Pizza 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburguesas • Chuletas de cerdo • Alimentos fritos

Se pueden colocar diferentes tipos de alimentos a la vez en el cajón de calentamiento. Para obtener los mejores resultados, no retenga los alimentos más de 1 hora. En el caso de cantidades más pequeñas o alimentos muy sensibles al calor, como los huevos, por ejemplo, no los retenga más de 30 minutos.

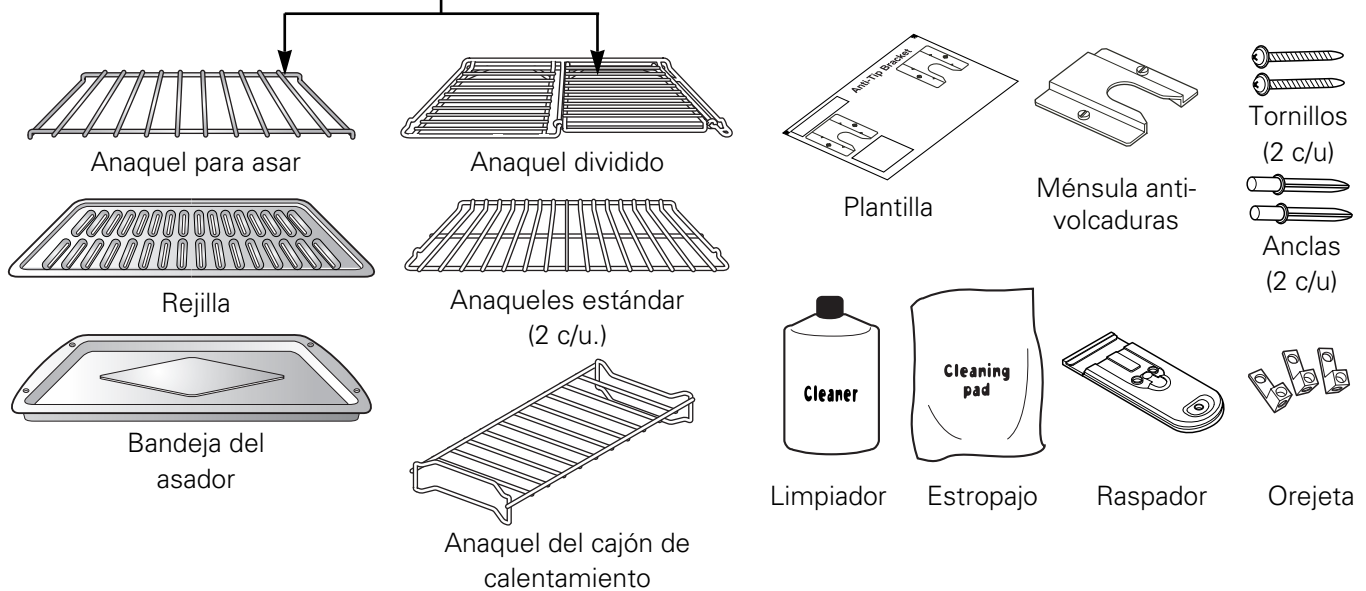
El tiempo de funcionamiento máximo es de 3 horas.

INFORMACIÓN

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Uso corriente



English

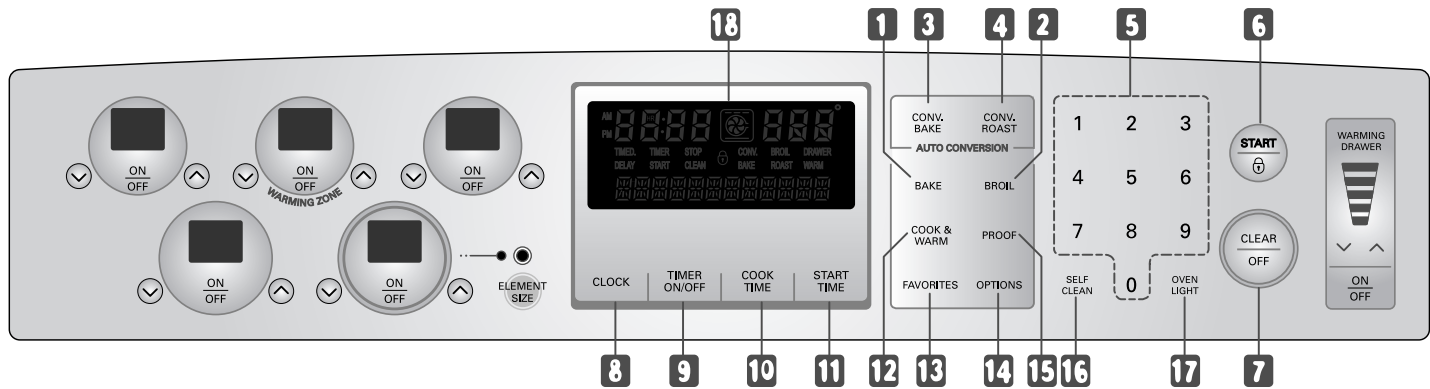
Español

INFORMACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

ANTES DE USAR EL HORNO LEA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE. Para usar satisfactoriamente su horno deberá familiarizarse con las distintas características y funciones del horno que se describen más adelante.

Encontrará las instrucciones detalladas de cada característica o función más adelante en este Manual del Propietario.



- 1. BAKE PAD (botón Hornear):** Presione para seleccionar la función de hornear.
 - 2. BROIL PAD (botón del Asador):** Presione para seleccionar la función de asar.
 - 3. CONVECTION BAKE PAD (botón Hornear con convección):** Presione para seleccionar la función de convección.
 - 4. CONVECTION ROAST PAD (botón Asar con convección):** Presione para seleccionar la función de asar con convección.
 - 5. NUMBER PADS (botones numéricos):** Se usa para ajustar cualquier función que necesite de información numérica, como sería la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno y la hora de inicio para horneado cronometrado y su duración.
 - 6. START PAD (botón Iniciar):** Debe de presionarse para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza.
 - 7. CLEAR/OFF PAD (botón Eliminar / apagar):** Presionar para cancelar todas las operaciones del horno, exceptuando el reloj y el temporizador.
 - 8. CLOCK PAD (botón Reloj):** Presionar antes de fijar la hora del día.
 - 9. TIMER ON/OFF PAD (botón de encender o pagar el Temporizador):** Presione para seleccionar la función del Temporizador.
 - 10. COOK TIME PAD (botón Tiempo de cocción):** Presione y luego utilice los botones numéricos para ajustar el lapso de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará después de que transcurra el tiempo de cocción.
 - 11. START TIME PAD (botón Hora de inicio):** Se usa junto con los botones BAKE, CONV.BAKE, CONV.ROAST, COOK TIME y SELF CLEAN para ajustar el encendido y apagado automático del horno al horario fijado.
 - 12. COOK & WARM PAD (botón de cocción y calentamiento):** Presionar para mantener calientes los alimentos cocinados. Consulte la sección sobre cómo ajustar el horno para el calentamiento.
 - 13. FAVORITES PAD (botón Favoritas):** Presione para ajustar la cocción.
 - 14. OPTIONS PAD (botón Opciones):** Presionar para ajustar 6 opciones diferentes.
 - 15. PROOF PAD (botón Fermentación):** Presionar para seleccionar un entorno caliente, útil para que crezcan los productos con levadura.
 - 16. SELF CLEAN PAD (botón Limpieza automática):** Presionar para seleccionar la función de limpieza automática. Consulte la sección Horno de limpieza automática.
 - 17. OVEN LIGHT PAD (botón de lámpara del horno):** Presionar para encender o apagar la lámpara del horno.
 - 18. DISPLAY (Visualización):** Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si es que el horno está en el modo de hornear, asar o limpieza automática, y el horario para la operación del temporizador o la automática del horno.
- NOTA: La visualización de una F con un número y la escucha de una señal del control del horno, indican que se trata de un código de error.** (Consulte la página 32)
Pulse el botón **CLEAR/OFF**. Deje que el horno se enfríe por una hora. Vuelva a poner a funcionar al horno.
Si se repite el código de error, desenchufe el horno del tomacorriente y solicite un servicio de reparación. **Si el horno se había ajustado para una operación del horno controlada por el reloj y se presenta una falla de energía eléctrica, se debe restablecer tanto el reloj como todas las funciones programadas. Si hubo una falla de energía eléctrica, empieza a destellar la hora del día y se visualiza una P.F.**

OPERACIÓN

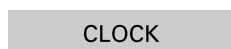
CÓMO AJUSTAR EL RELOJ

Para ajustar el reloj se usa el botón CLOCK. El reloj viene ajustado de fábrica para funcionar en horario de 12 horas. Cuando se enchufa por primera vez la estufa, o cuando hubo una interrupción de la fuente de alimentación de la estufa, se visualiza una falla de energía eléctrica PF. Se puede elegir entre el horario de 12 horas o de 24 horas (consultar la página 24).

Para ajustar el reloj (se muestra el ejemplo para la 1:30)



1. Presione **CLEAR/OFF**.



2. Presione **CLOCK**.



3. Presione **1, 3, y 0** para ajustar la hora del día a la 1:30.



4. Presione **START**.
El reloj comienza a funcionar.

English

Español

AJUSTES MÁXIMOS Y MÍNIMOS DEL BOTÓN DE CONTROL

Todas las características enumeradas tienen funciones máximas o mínimas de horario o temperatura que pueden ingresarse en el botón de control. Siempre que se presione un botón de control va a sonar un pitido de aceptación de la entrada.

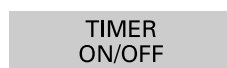
Se va a escuchar una señal de error de ingreso (3 pitidos breves) si la entrada de la temperatura o del horario está por arriba o por debajo de los ajustes mínimos o máximos para esa característica.

CARACTERÍSTICA	TEMPERATURA Y HORARIO MIN	TEMPERATURA Y HORARIO MÁX.
BAKE TEMP. (temperatura de horneado)	170°F / 75°C	550°F / 285°C
BROIL TEMP. (temperatura de asado)	LO (400°F)	HI (550°F)
SELF CLEAN TIME (horario de limpieza automática)	2 horas	4 horas
CONVECTION BAKE (horneo con convección)/ CONVECTION ROAST (asar con convección)	300°F / 150°C	550°F / 285°C
COOK & WARM (cocción y calentar)	170°F (75°C) / 3 horas	
RADIANT ELEMENT (elemento radiante)	Predeterminado: 12 Hr.	
WARMING ZONE (zona de calentamiento)	Predeterminado: 2 Hr.	
WARMING DRAWER (cajón de calentamiento)	Predeterminado: 3 Hr.	
PROOF (fermentación)	Predeterminado: 12 Hr.	

CÓMO AJUSTAR EL TEMPORIZADOR ON/OFF

La característica **TIMER ON/OFF** sirve como un temporizador adicional en la cocina después de que transcurrió el tiempo fijado. No inicia o detiene la cocción. La característica **TIMER ON/OFF** puede usarse durante cualquiera de las otras funciones de control del horno.

Para ajustar el temporizador (se muestra el ejemplo para 5 minutos)



1. Presione dos veces **TIMER ON/OFF**. Se muestran **0:00** y **HR** dentro de **O** y **TIMER** comienza a destellar en la visualización.



2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo deseado en la visualización (presione 5). Si se equivocó, presione **TIMER ON/OFF** y comience nuevamente.



3. Presione **TIMER ON/OFF**. Se empezará a contar el tiempo transcurrido desde **5.00** y aparecerá **TIMER** en la visualización.

NOTA: Si no se presiona **TIMER ON/OFF**, el temporizador regresa a la hora del día.



4. Una vez que transcurrió el tiempo fijado, se visualiza **End**. Sonarán 3 pitidos cada 15 segundos en el reloj hasta que se presione **TIMER ON/OFF**.

NOTA: Si no se muestra el tiempo restante, podrá recordarlo si presiona **TIMER ON/OFF**.

NOTA:

- Si se presiona **TIMER ON/OFF** una vez solamente, le permite ajustar el tiempo en segundos. (por ejemplo: si presiona 5 y 6, querrá decir 56 segundos)
- Si se presiona **TIMER ON/OFF** dos veces, le permite ajustar el tiempo en minutos. (por ejemplo: si presiona 5 y 6, querrá decir 56 minutos)

Para cancelar el Temporizador antes de que transcurra el tiempo fijado:



1. Presione **TIMER ON/OFF** una vez solamente. Se regresa a la visualización de la hora del día.


OPERACIÓN (OPCIONES)

CÓMO AJUSTAR LA CARACTERÍSTICA DE AUTO-CONVERSIÓN DE CONVECCIÓN

Si usa el horneado por convección, la característica Auto-conversión de convección convierte automáticamente las temperaturas de horneado normales a las temperaturas de horneado por convección.

Esta característica se habilita de manera que se visualiza la temperatura convertida (reducida) real. Por ejemplo, si se ingresó 350°, la temperatura normal de una receta y presiona el botón **START**, se muestra una temperatura convertida de 325°.

Para ajustar la característica *Disable / enable* (Inhabilitar/ habilitar)

OPTIONS	1. Presione OPTIONS una vez.
1 2	2. Presionar 1 para ENABLE o 2 para DISABLE .
	3. Presionar START para aceptar el cambio deseado.

AJUSTE DEL TERMOSTATO

La temperatura del horno viene ajustada de fábrica.



Cuando use el horno por primera vez, obedezca los horarios y temperaturas de las recetas. Si considera que el horno está muy caliente o muy frío, puede ajustarse la temperatura del horno.

Antes de ajustarlo, pruebe con una receta usando un ajuste de temperatura mayor o inferior que la temperatura recomendada. Los resultados del horneado servirán para ayudarlo a decidir cuánto debe ajustarse.



La temperatura del horno puede ajustarse $\pm 35^\circ$ ($\pm 19^\circ$).

NOTA: Los ajustes del termostato que se llevan a cabo con esta característica afectarán la temperatura de Bake, Convection Bake y Convection Roast.

Para aumentar la temperatura del horno

OPTIONS	1. Presione OPTIONS dos veces.
2 0	2. Para aumentar la temperatura use los botones numéricos para ingresar el cambio deseado. (Por ejemplo 20°F: 2 y 0). Se muestra 20° .
	3. Presione START para aceptar el cambio de temperatura y entonces aparece la hora del día en la visualización. Si es necesario rechazar el cambio, presione CLEAR/OFF .
	

Para reducir la temperatura del horno:

OPTIONS	1. Presione OPTIONS dos veces.
2 0	2. Para disminuir la temperatura use los botones numéricos para ingresar el cambio deseado. (Por ejemplo -20°F: 2 y 0) y luego presione OPTIONS dos veces. Se muestra 20° .
OPTIONS	
	3. Presione START para aceptar el cambio de temperatura y entonces aparece la hora del día en la visualización. Si es necesario rechazar el cambio, presione CLEAR/OFF .
	

English

Español

OPERACIÓN (OPCIONES)

AJUSTE LA SELECCIÓN DE IDIOMAS (inglés o español)

El desplazamiento de la visualización puede aparecer en INGLÉS o ESPAÑOL.

Para ajustar la opción de idioma

OPTIONS

1. Presione **OPTIONS** 3 veces.

1 2

2. Presionar **1** para **ENGLISH** o **2** para **SPANISH**.



3. Presionar **START** para aceptar el cambio deseado.

AJUSTE DEL ENCENDIDO O APAGADO DE LA LÁMPARA DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

La lámpara interior del horno se enciende automáticamente al abrir la puerta del horno.

Después del precalentamiento, y una vez que el horno alcanza la temperatura fijada, el horno avisa el fin del precalentamiento haciendo que la lámpara del horno destelle hasta que se abra la puerta del horno.

Se puede activar o desactivar la característica de la lámpara del horno.

Se activa el ajuste predeterminado.

Para ajustar el encendido o apagado de la lámpara del horno inteligente

OPTIONS

1. Presione **OPTIONS** 4 veces.

1 2

2. Presionar **1** para **ON** o **2** para **OFF**.



3. Presionar **START** para aceptar el cambio deseado.

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DE LOS PITIDOS

La característica de volumen le permite ajustar el volumen a un nivel aceptable. Se dispone de cuatro niveles de volumen posibles.

Para ajustar el nivel de los pitidos

OPTIONS

1. Presione **OPTIONS** 5 veces..

1 2 3

2. Presionar **1** para el nivel más alto, **2** para nivel normal, **3** para el nivel bajo y **4** para silenciarlo.



3. Presionar **START**.

AJUSTE DE LAS UNIDADES DE TEMPERATURA.

– Fahrenheit o Centígrados

El botón **OPTIONS** controla los modos de visualización de temperatura entre Fahrenheit o Centígrados. El control del horno puede programarse para visualizar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados La temperatura del horno viene ajustada de fábrica para visualizarse en Fahrenheit.

Para cambiar la visualización de Fahrenheit a Centígrados o Centígrados a Fahrenheit:

OPTIONS

1. Presione **OPTIONS** 6 veces.

1 2

2. Presionar **1** para **Fahrenheit(°F)** o **2** para **Centígrados(°C)**.



3. Presionar **START** para aceptar el cambio deseado.

English


Español

OPERACIÓN

AJUSTE DE BAKE

El botón **BAKE** controla el horneado normal. Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F. La temperatura predeterminada es 350°F (175°C).

Para ajustar la temperatura de horneado a 375°F:


- | | |
|---|---|
| BAKE | 1. Presionar BAKE . y se visualizará 350° . |
| 3 7 5 | 2. Presionar 3, 7 y 5 . Comienza a destellar BAKE . |
|  | 3. Presionar START . Se visualiza BAKE y la temperatura que está cambiando, comenzando con 100°F. |

NOTA IMPORTANTE:

Si la receta lo solicita, coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, repostería y panes. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Todo esto llevará 10 a 15 minutos aproximadamente.

Presionar **CLEAR/OFF** si desea cancelar la característica Bake en cualquier momento.

Para cambiar la Bake Temperature mientras esté cocinando (por ejemplo, cambiar de 375° a 425°F):

- | | |
|---|--|
| BAKE | 1. Si es necesario cambiar la temperatura del horno a 425°F, presione BAKE y se visualizará 350° . |
| 4 2 5 | 2. Presionar 4, 2 y 5 . |
|  | 3. Presionar START . |

CÓMO HORNEAR PASTELES DE CAPAS

El horneado va a producir mejores resultados si las bandejas para hornear se centran lo más posible. Cuando use más de una bandeja para hornear, colóquelas de manera que dejen una holgura de 1" a 1 1/2" (2,5 a 3,5 cm) de aire alrededor de cada una.

Cuando cocine en varios anaqueles, colóquelos en las posiciones B y D (para 2 anaqueles). Colóquelos en las posiciones B, D y F (para 3 anaqueles). Coloque los utensilios de cocina como se muestra en las figuras 1 y 2.



Fig.1

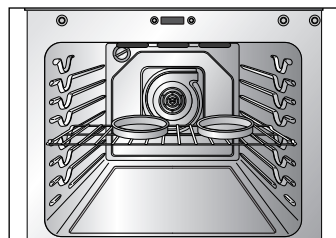
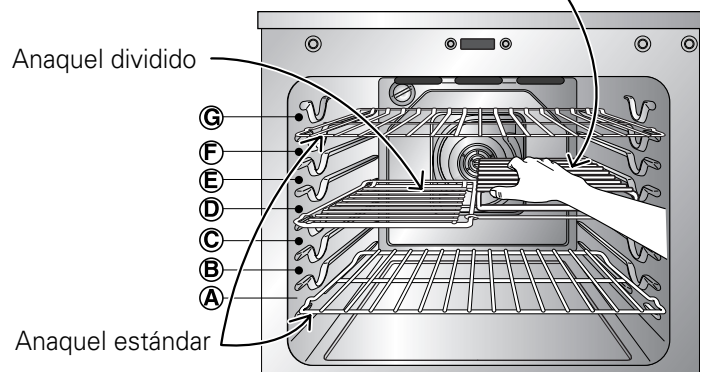


Fig.2

Para usarse junto con el anaquel Asador.



- El horno tiene 7 posiciones para los anaqueles.

Tipo de alimento	Posición del anaquel
Bizcocho blanco, tartas congeladas	B
Pasteles Bundt o de una libra	C
Panecillos, magdalenas, "brownies" (bocadillo de chocolate y nueces), galletas, tortitas individuales, pasteles de capas y tartas	D
Cacerolas	A
Pavo, asado o jamón	A

ANTES DE USAR LOS ANAQUELES DEL HORNO

El horno tiene tres anaqueles (2 anaqueles pesados y 1 anaquel dividido). Los anaqueles tienen retenes para colocarse correctamente en los soportes; sirven para detenerlos antes de que se salgan completamente.

ANAQUEL DIVIDIDO

Se puede retirar el lado derecho del anaquel dividido para acomodar un asador más grande en el anaquel inferior.

- La sección removible del anaquel dividido se puede usar como un anaquel asador en la bandeja de asado.
- Para evitar quemaduras, tenga cuidado al retirar los alimentos cocinados del anaquel dividido.

Para retirar los anaqueles:

1. Tire del anaquel hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del anaquel y tire de él hacia fuera.

Para reponer los anaqueles:

1. Coloque el extremo del anaquel en el soporte.
2. Incline el frente hacia arriba y empuje el anaquel hacia adentro.

⚠ PRECAUCION

1. Nunca coloque uno de los anaqueles en el fondo del horno ni lo cubra con papel de aluminio o eso dará por resultado una cocción deficiente ya que interfiere con la distribución del calor y puede dañar el fondo del horno.
2. Siempre acomode los anaqueles del horno cuando el horno esté frío.

OPERACIÓN

AJUSTE DE TIMED BAKE (horneo cronometrado)

El horno se enciende inmediatamente y va a cocinar por un periodo de tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Para programar el horno para que comience a cocinar inmediatamente y luego se apague de igual forma (el ejemplo a continuación ilustra el horneado a 300°F durante 30 minutos):



1. Cerciórese de que el reloj está ajustado con la hora del día correcta.
2. Presione **BAKE**, y se visualizará **350°**.
3. Presione **3, 0** y **0**. Entonces destella **BAKE** y se visualizará **"300"**.
4. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). Comenzará a destellar **TIMED**. Se visualizará **BAKE, 0:00** y **300°**.
5. Ingrese el tiempo de horneado deseado presionando **3** y **0**, comienza a destellar **TIMED** y se visualizará **BAKE, 30:00** y **300°**.
NOTA: El tiempo de horneado puede ajustarse para cualquier lapso de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
6. Presione **START**. Se enciende el horno y se visualiza el tiempo de horneado a transcurrir y la temperatura está cambiando, comenzando con 100°F (la visualización de la temperatura empezará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance 100°F). El horno seguirá funcionando durante el lapso de tiempo fijado y luego se apagará automáticamente; salvo que se hubiera ajustado la característica **COOK & WARM**. Consulte la sección Ajuste de la característica **COOK & WARM** en la página 23.

NOTA IMPORTANTE:

Si la receta lo solicita, coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El pre-calentamiento es muy importante para obtener los mejores resultados cuando se hornean pasteles, galletas, repostería y panes. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Todo esto llevará 10 a 15 minutos aproximadamente.

Al concluir Timed Bake:

1. Se visualiza **END OF CYCLE** y la hora del día. El horno se va a apagar automáticamente.
2. El control va a seguir emitiendo 3 pitidos por minuto hasta que se presione **CLEAR/OFF**.



⚠ PRECAUCION

Use las características **TIMED BAKE** o **DELAYED TIMED BAKE** con precaución. Use el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas o la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente, como sería leche, huevos, pescado, carnes o aves deberían enfriarse previamente en el refrigerador. Aunque se hayan enfriado, no deberán dejarse en el horno por más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y una vez que ésta haya concluido, deberán retirarse rápidamente. El consumo de alimentos echados a perder podría causar intoxicación alimenticia.

English

Español

OPERACIÓN

AJUSTE DE DELAYED TIMED BAKE (horneo con tiempo de retraso)

Los botones **BAKE**, **COOK TIME** y **START TIME** controlan la característica de Delayed Timed Bake (horneo con tiempo de retraso). El temporizador automático de Delayed Timed Bake va a encender y apagar el horno a la hora fijada con anticipación.

Para programar el horno para encendido y apagado retrasado automáticamente (por ejemplo, para hornear a 300°F por 30 minutos y comenzando a las 4:30):

1. Cerciórese de que el reloj está ajustado con la hora del día correcta.
2. Acomode los anaqueles interiores del horno y coloque los alimentos en el horno.
3. Presione **BAKE**. Se visualizará **350°**.
4. Presione **3, 0 y 0** y entonces destella **BAKE** y se visualizará **300°**.
5. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** comienza a destellar, se visualizarán **BAKE, 0:00** y **300°**.

NOTA: Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5~6 y presione **START**.

6. Ingrese el tiempo de horneado deseado usando los botones numéricos **3 y 0**, comienza a destellar **TIMED** y se visualizará **BAKE, 30:00** y **300°**.

NOTA: El tiempo de horneado puede ajustarse para cualquier lapso de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

7. Presione **START TIME** Ingrese la hora de inicio deseada usando los botones numéricos **4, 3, y 0**.

8. Presione **START**. Al llegar la hora fijada, se escuchará un pitido breve. El horno comenzará hornear. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Se visualizará **300°** y **BAKE**.

NOTA: Presione **CLEAR/OFF** si desea cancelar la característica Delayed Timed Bake en cualquier momento.

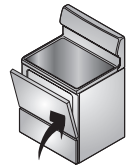
Cuando se termina el tiempo de horneado:

1. Se visualiza **END OF CYCLE** y la hora del día. El horno se va a apagar automáticamente.
2. El control va a seguir emitiendo 3 pitidos por minuto hasta que se presione **CLEAR/OFF**.



CÓMO FIJAR BROIL

Deje la puerta del horno abierta en la posición de retención para asar. La puerta se quedará abierta por sí misma, sin embargo el horno va a mantener la temperatura debida.



Posición de retención para asar

Para ajustar el horno par asar con el ajuste Hi o Lo:

1. Coloque la carne y el pescado en la rejilla del asador en la bandeja del asador.
 2. Use las posiciones de los anaqueles sugeridas en la **Guía del asado**.
 3. Presione **BROIL** una vez para asar en **Hi** o dos veces para asar en **Lo**. Use **Lo** para cocinar a fondo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos demasiado.
 4. Presione **START**. El horno comenzará a asar.
 5. Ase de un lado hasta que el alimento se dore; déle vuelta y cocine por el otro lado.
- NOTA:** Siempre saque el anaquel hasta la posición de retención antes de dar la vuelta o retirar los alimentos.

6. Para cancelar el asado o si el proceso terminó, presione **CLEAR/OFF**.

BROIL



! ADVERTENCIA

En el caso de que ocurriera un incendio, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda sobre el fuego o use un extintor de incendios. **NUNCA** use agua o harina para intentar apagar el incendio. La harina podría ocasionar una explosión y el agua podría permitir que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales.

English

Español

OPERACIÓN

GUÍA DEL ASADO SUGERIDA

El tiempo de asado dependerá del tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y el punto de cocción de su preferencia.

Esta guía se basa en carnes que se encuentran a la temperatura del refrigerador.

Para obtener los mejores resultados al asar, use una bandeja diseñada para el efecto (consulte la figura 1)

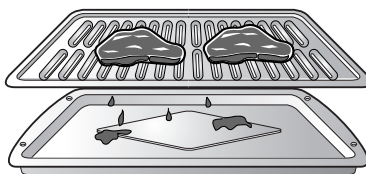
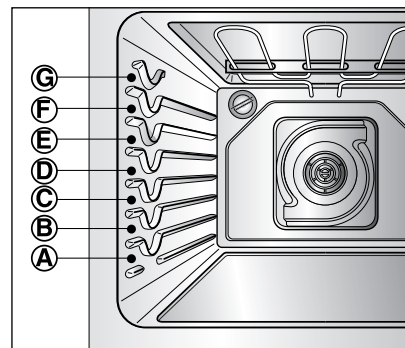


Fig.1



Alimento	Cantidad o grosor	Posición del anaquel	Primer lado Tiempo (minutos)	Segundo lado Tiempo (minutos)	Comentarios
Carne molida Bien cocido	1 lb. (4 tortitas) 1/2 a 3/4" de grueso	F	7-9	3-5	Espaciarlos uniformemente. Se pueden asar hasta 8 tortitas a la vez.
Bistecs Crudo Término medio Bien cocido	1" de grueso 1 a 1 1/2 libras.	F F F	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Los filetes de menos de 1" de grueso deberán cocinarse a conciencia antes de dorarlos. Se recomienda freírlos en bandeja. Recorte la grasa.
Crudo Término medio Bien cocido	1 1/2" de grueso 2 a 2 1/2 libras.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
Pollo	1 corte completo hasta de 2 a 2 1/2 libras., partirlo a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6-8 6-10	Áselo primero por el lado de la piel.
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	C	12-14	No le dé vuelta.	Corte por la parte trasera de la concha. Ábralo en cruz. Aplique mantequilla derretida antes de asar y a la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de grueso	E	5	3-4	Manipúlelo y déle vuelta muy cuidadosamente. Si se desea, aplique mantequilla de limón antes y durante la cocción.
Rebanadas de jamón (pre-cocinado)	1/2" de grueso	D	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1 1/2" de grueso o curado en casa.
Chuletas de cerdo Bien cocido	2 (1/2" de grueso) 2 (1" de grueso) cerca de 1 lb.	E D	7 9-10	6-8 7-9	Recorte la grasa.
Chuletas de cordero Término medio Bien cocido	2 (1" de grueso) cerca de 10 a 12 oz.	E E	6 8	4-6 7-9	Recorte la grasa.
Término medio Bien cocido	2 (1 1/2" de grueso) cerca de 1 lb.	E E	11 13	9 9-11	
Salmón Filetes	2 (1" de grueso) 4 (1" de grueso) cerca de 1 lb.	D D	8 9	3-4 4-6	Engrase la bandeja. Aplique mantequilla derretida a los filetes.

English

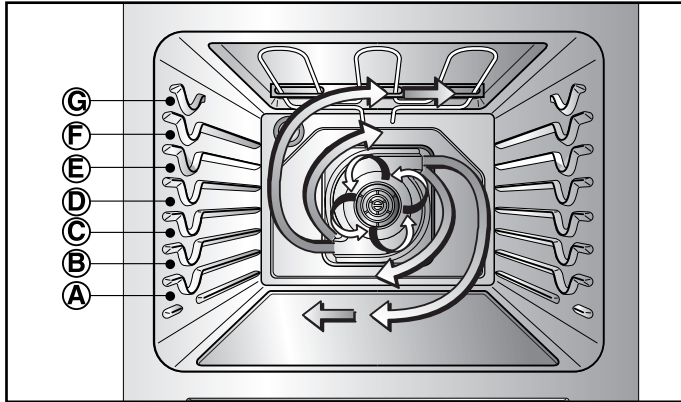
Español

OPERACIÓN

CÓMO AJUSTAR CONVECTION BAKE (COCCIÓN POR CONVECCIÓN)

Los beneficios de Convection Bake:

1. Algunos alimentos pueden cocinarse hasta 25 o 30% más rápido, con el consiguiente ahorro de tiempo y electricidad.
2. Se puede cocinar en varios anaqueles.
3. se necesitan bandejas o utensilios de hornear especiales.



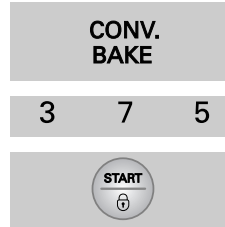
Los botones **CONV. BAKE** controlan la característica Convection Bake. Cuando se desea velocidad de cocción, use la característica Convection Bake. El horno puede programarse para Convection Bake a cualquier temperatura entre 300°F (150°C) y 550°F (285°C).

El horneado por convección usa un ventilador para circular el calor de horno de manera uniforme y continua dentro del horno. Esta distribución del calor mejorada permite una cocción más uniforme y brinda resultados excelentes usando varios anaqueles a la vez. Generalmente, los alimentos cocinados en un sólo anaquel se cocinarán más rápido y de manera más uniforme con Convection Bake. La cocción con varios anaqueles podría aumentar el tiempo de cocción para algunos alimentos, pero en general, se ahorra tiempo. Los panes y la repostería se doran más uniformemente.

Consejos para Convection Bake

- La reducción de tiempo variará dependiendo de la cantidad y tipo de los alimentos que se van a cocinar. Las galletas y panecillos deben hornearse en bandejas sin lados o con lados muy bajos para dejar que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con acabados oscuros se cocinarán más rápidamente.
- Cuando use Convection Bake con un sólo anaquel, coloque el anaquel en la posición D. Si se cocina con varios anaqueles, coloque los anaqueles en las posiciones B y D (para 2 anaqueles). Colóquelos en las posiciones B, D y F (para 3 anaqueles).
- Se obtienen mejores resultados con pasteles si los hornea usando el botón **BAKE** (se pueden utilizar varios anaqueles al hornear pasteles de varias capas a la vez).
- Se obtienen resultados excelentes con las galletas, magdalenas, panecillos y otros panes rápidos al usar varios anaqueles.

Para ajustar el horno para Convection Bake y temperaturas de hasta 375°F:



1. Presione **CONV. BAKE**. El botón **CONV BAKE** comienza a destellar y se visualizará **350°**.
2. Presionar **3, 7 y 5**.
3. Presionar **START**. Se visualiza **CONV BAKE** y la temperatura que está cambiando, comenzando con 100°F. Se escuchará un pitido 3 veces cuando se alcance la temperatura **ajustada** del horno (en este ejemplo es 350°F) y se visualizará la temperatura del horno convertida automáticamente **350°**, **CONV BAKE** y el icono del ventilador.

Presionar **CLEAR/OFF** si desea cancelar Convection Bake en cualquier momento.

English

Español

OPERACIÓN

CÓMO AJUSTAR CONVECTION ROAST (ASADO POR CONVECCIÓN)

El botón **CONV. ROAST** ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo de la cocción para esta característica. El botón Convection Roast combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección y el elemento para asar carnes y aves. No es necesario el pre-calentamiento para carnes y aves. El aire calentado circula por todos los lados alrededor de los alimentos, sellando los jugos y el sabor.

Los alimentos quedan doraditos y crujientes por fuera y jugosos por dentro.

- Convection Roast es adecuado especialmente para cortes de carne grandes y tiernos, destapados.

Para ajustar la característica Convection Roast (un ejemplo para cocinar carnes a 375°F)

1. Acomode los anaqueles interiores del horno y coloque los alimentos en el horno.
2. Presione el botón **CONV. ROAST**. **CONV ROAST** va a destellar y se visualizará **350°**.
3. Presione **3, 7 y 5**.
4. Presione **START**. Se visualiza **CONV ROAST** y la temperatura que está cambiando, comenzando con 100°F. Se escuchará un pitido 3 veces cuando se alcance la temperatura **ajustada** del horno (en este ejemplo es 350°F) y se visualizará la temperatura del horno convertida automáticamente **350°**, **CONV BAKE** y el icono del ventilador.

Presionar **CLEAR/OFF** si desea cancelar este modo en cualquier momento.

Instrucciones del anaquel asador

Al preparar las carnes para asar por convección, use la bandeja y la rejilla de asado junto con el anaquel asador. La bandeja de asado atraparé todos los derrames de grasa y la rejilla va a impedir las salpicaduras de grasa. El anaquel asador permitirá que circule el calor alrededor de la carne.

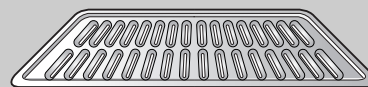
⚠ ADVERTENCIA

Con el fin de prevenir que la carne toque el elemento asador, así como las salpicaduras de grasa, **NUNCA** use el anaquel asador mientras asa a la parrilla.

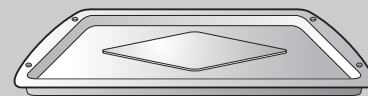
1. Coloque el anaquel del horno al fondo o cerca de la posición del anaquel del fondo. Consulte Cómo acomodar los anaqueles en la sección Antes de ajustar los controles del horno.
2. Coloque la rejilla en la bandeja de asado. El anaquel de asado se ajusta en la rejilla de manera que permite que el aire calentado circule por debajo de los alimentos para lograr una cocción uniforme y ayuda a dorar mejor la parte de abajo. Cerciórese de que el anaquel de asado se asienta con seguridad en la rejilla de la bandeja de asado. **NUNCA USE** la bandeja de asado sin la rejilla. **NO** cubra la rejilla con papel de aluminio.
3. Coloque los alimentos (el lado grasiento hacia arriba) en el anaquel de asado.
4. Coloque la bandeja de asado en el anaquel del horno.



Anaquele para asar
(Lado derecho del anaquel dividido)



Rejilla



Bandeja del asador

English

Español

OPERACIÓN

CÓMO USAR LA FUNCIÓN FAVORITES

El botón **FAVORITES** se usa para grabar y recordar los ajustes de sus recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 3 ajustes diferentes. La característica Favorite Setting puede utilizarse junto con la función **COOK TIME**. Esta característica no funciona con ninguna otra función, incluida la característica **START TIME**.

Para ajustar la característica **FAVORITES**

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **FAVORITES** una vez para Pan, dos veces para Carne y 3 veces para Pollo. Se muestra la temperatura predeterminada y comienza a destellar **COOK**.

FAVORITES

Categoría	Cómo seleccionar la	Temperatura predeterminada (se puede cambiar y recordar)	Modo de funcionamiento
1. Pan	Presione una vez el botón FAVORITES .	375°F	Hornee
2. Carne	Presione dos veces el botón FAVORITES .	325°F	Asado por convección
3. Pollo	Presione tres veces el botón FAVORITES .	350°F	Asado por convección

3. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura del horno deseada dentro de 25 segundos. Esta temperatura se registrará y podrá recordarse más adelante.
4. Presione **START**. En cuanto se alcanza la temperatura seleccionada se escuchará un pitido largo 3 veces.

START

NOTA: Solamente se guarda la temperatura que seleccionó, y no el tiempo de cocción.

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA **COOK & WARM**

La característica **COOK & WARM** se usa para mantener una temperatura del horno de 170°F. No se sugiere usar esta característica para recalentar alimentos fríos. La característica **Cook & Warm** va a conservar calientes los alimentos cocinados para servirlos hasta 3 horas después de que termine la cocción.

La característica **COOK & WARM** apagará automáticamente el horno. La característica **Cook & Warm** puede usarse sin ninguna operación de cocción o se puede utilizar después de que termine la cocción con **TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST)** o **DELAYED TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST)**.

Para ajustar **Cook & Warm**:

COOK & WARM

START

CLEAR
OFF

1. Presione **COOK & WARM**.

2. Presione **START**.

3. Para apagar **Cook & Warm**, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Para ajustar la característica **Cook & Warm** después de la cocción cronometrada.

1. Fije la característica de cocción que desea usar: **TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)**, **DELAY TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)** consulte la página anterior correspondiente.

2. Presione **START**.

3. Presione **COOK & WARM**. El modo **COOK & WARM** se ajusta para activarse automáticamente después de terminar **TIMED COOKING** o **DELAY TIMED COOKING**.

4. Para apagar **Cook & Warm**, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

START

COOK & WARM

CLEAR
OFF

NOTA: No use recipientes, tapas o envolturas de plástico, Tape los alimentos con papel de aluminio o tapas seguras para usar en el horno.

English

Español


OPERACIÓN

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA OVEN LOCKOUT (BLOQUEO DEL HORNO)

El botón **START** controla la característica Oven Lockout. La característica Oven Lockout bloquea la puerta del horno automáticamente e impide que ni el Cajón de calentamiento ni la mayoría de los controles del horno puedan activarse. No se desactiva el reloj, el temporizador de la cocina y la lámpara interior del horno.


Para activar la función de Oven Lockout:



1. Presione **START** durante 3 segundos
2. Suenan 2 pitidos, se visualiza **LOCKING** y **DOOR LOCKED (puerta bloqueada)** comienza a destellar. En cuanto se bloquea la puerta, deja de destellar el indicador **DOOR LOCKED** y el indicador se queda encendido junto con la lámpara del icono de bloqueo ().

Para reactivar la operación normal del horno:



1. Presione **START** durante 3 segundos. Un pitido va a sonar 2 veces. **DOOR LOCKED** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno y se borre la lámpara del icono de bloqueo ().
2. El horno queda nuevamente en condiciones de funcionamiento.

CÓMO CAMBIAR EL MODO HORARIO DEL RELOJ (12HR., 24HR.)

El control está ajustado para usar un horario del reloj de 12 horas. Si prefiere un horario de reloj de 24 horas, siga los pasos siguientes:

Para cambiar el horario del día de 12 horas a 24 horas

CLOCK

1 2



1. Presione **CLOCK** durante 3 segundos
2. Presione **1** para **12 horas**, **2** para **24 horas**.
3. Presione **START** para aceptar el cambio deseado.

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA PROOF (FERMENTACIÓN)

La característica de fermentación mantiene un entorno caliente, útil para que crezcan los productos con levadura.

Para ajustar el horno para Proofing

1. Coloque la masa cubierta en un plato en el anaquel B o C del horno.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, cubra la masa con un trapo o con envoltura de plástico (tal vez sea necesario anclar el plástico por debajo del recipiente para evitar que el ventilador del horno lo haga salir volando).

PROOF



2. Presione **PROOF** y luego **START**. La característica de fermentación brinda la temperatura óptima para el proceso de fermentación, y en consecuencia no tiene un ajuste de temperatura.

3. Una vez que la fermentación ha terminado, presione **CLEAR/OFF**.



Para evitar reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de fermentación, no abra la puerta del horno innecesariamente.

Revise los productos de pan con tiempo para evitar la fermentación excesiva.

NOTA: • **No utilice** el modo de fermentación para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura del horno para la fermentación no es lo suficientemente caliente como para conservar los alimentos a temperaturas seguras. Use la característica **COOK & WARM** para mantener calientes los alimentos.

- La fermentación no funciona si la temperatura del horno está por encima de 125°F. **Se visualiza "Oven is Hot" (Horno caliente).**

CÓMO ENCENDER O APAGAR LA LÁMPARA DEL HORNO

OVEN LIGHT

La lámpara interior del horno se enciende automáticamente al abrir la puerta del horno. La lámpara del horno puede encenderse o apagarse manualmente presionando el botón **OVEN LIGHT**.

NOTA: La lámpara del horno no puede encenderse si está activada la función de limpieza automática.

English

Español

LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El ciclo de limpieza automática usa temperaturas de cocción por encima de lo normal para limpiar automáticamente el interior del horno,

Si el horno está muy sucio, es normal que surjan llamaradas, humaredas o combustión durante la limpieza. Es mejor limpiar el horno regularmente que esperar a que se acumule mucha suciedad en el horno.

Durante el proceso de limpieza, se debe ventilar bien la cocina para deshacerse de los olores normales originados por la limpieza.

PRECAUCION

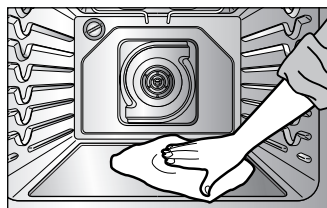
- Durante el ciclo de limpieza automática, la parte externa de la estufa puede calentarse demasiado y no podrá tocarla. No deje solos a los niños cerca del artefacto.
- Los pájaros son muy sensibles a los vapores que se liberan durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa. Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.
- **NO forre con papel de aluminio las paredes o el fondo de del horno, anaqueles o cualquier otra parte del horno.** Si lo hace, se altera la distribución del calor, se obtienen resultados deficientes al hornear y se puede dañar permanentemente el interior del horno (el papel de aluminio se derrite sobre la superficie interior del horno).
- **NO fuerce la puerta del horno para abrirla.** El hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta del horno. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de limpieza automática. Póngase a un lado de la puerta del horno para permitir que se escape el vapor o el aire caliente. El horno puede estar **MUY CALIENTE.**

- Los anaqueles del horno de color plateado pueden limpiarse automáticamente, pero podrían oscurecerse, perder su brillo o dificultar el deslizamiento.
- Limpie a mano toda la suciedad en el marco delantero de la estufa y fuera de la empaquetadura de la puerta. Limpie esas zonas con agua caliente, estropajos de fibra de acero rellenos de jabón o limpiadores como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y séquelo.
- No limpie la empaquetadura. El material de fibra de vidrio de la empaquetadura de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es fundamental que la empaquetadura se conserve intacta. Reemplace la empaquetadura si le parece que se está desgastando o deshilachando.
- Limpie toda la suciedad densa en el fondo del horno.
- Cerciórese que la cubierta de la bombilla de la lámpara del horno está en su sitio y el horno está apagado.
- Nunca deje la piedra de hornear / pizza en el horno durante el ciclo Self-Clean.

Antes de un ciclo de limpieza automática

Le recomendamos ventilar su cocina abriendo una ventana o con un ventilador o campana durante el primer ciclo de limpieza automática.

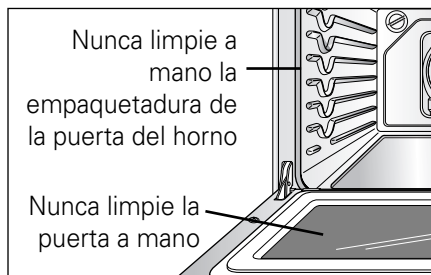
Retire del horno los anaqueles, la bandeja de asado, todos los utensilios de cocina y cualquier papel de aluminio.



Limpie toda la suciedad densa en el fondo del horno.

NOTA:

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática, retire los anaqueles del horno de color plateado.



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El botón **SELF-CLEAN** se utiliza para iniciar un ciclo Self-Clean. Si se usa con el botón **START TIME**, es posible programar un ciclo Self-Clean. La función Self-Clean tiene tiempos de ciclado de 2, 3 o 4 hrs.

Para iniciar un ciclo Self-Clean inmediatamente y apagarlo automáticamente

1. Cerciórese que el reloj muestra la hora del día correcta, el horno está vacío y la puerta del horno esté cerrada.
2. Presione **SELF CLEAN** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas o 2 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas o 3 veces para un tiempo de limpieza de 4 horas. Se recomienda usar el ciclo de limpieza automática de 3 horas cuando se limpien derrames pequeños y controlados. Se recomienda el ciclo de limpieza automática de 4 horas para hornos muy sucios.
3. Presione **START**. Empieza a destellar el icono **DOOR LOCKED**.
4. El seguro de la puerta impulsado mecánicamente comienza a cerrarse automáticamente tan pronto como se ajusta el control.

SELF
CLEAN

START
🔒

English

Español

Mientras se lleva a cabo el ciclo Self-Clean

- Es posible que se vea un poco de humo y sienta un olor las primeras veces que se limpie el horno. Esto es normal e irá disminuyendo con el paso del tiempo. También podría haber emisión de humos si el horno está muy sucio o si se dejó una bandeja de asado en el horno.
- A medida que el horno se calienta se podrían escuchar los ruidos de partes metálicas contrayéndose o en expansión. Eso es normal y no daña al horno.
- Se pueden dañar las puertas del horno si se abrieran a la fuerza mientras todavía se visualiza LOCK.

Para ajustar un tiempo de retraso del inicio a las 8:00

1. Presione **SELF CLEAN**. Seleccione el tiempo de limpieza automático deseado presionando **SELF CLEAN**.
2. Presione **START TIME**. Ingrese la hora de inicio deseada de Self-Clean usando los botones numéricos **8, 0, y 0**.
3. Presione **START**. **DELAY** y **CLEAN** seguirán encendidos.
4. El ciclo Self-Cleaning se encenderá automáticamente al llegar la hora fijada.

SELF
CLEAN

START
TIME

START
🔒

Para detener o interrumpir un ciclo Self-Clean:

Si llegara a ser necesario detener o interrumpir un ciclo Self-Cleaning debido a humos o fuego excesivo en el horno:



1. Presione **CLEAR/OFF**.
2. Una vez que se haya enfriado el horno durante cerca de 1 HORA, no se visualizará más el icono "DOOR LOCKED" y se podrá abrir la puerta del horno.

NOTAS IMPORTANTES cuando se usa la característica Self-Clean:

- No podrá iniciarse un ciclo Self-Clean si es que está activa la característica **Oven Lockout**.
- Si se ha fijado el horario normal de 12 horas en el reloj, el ciclo Delayed Self-Clean (Limpieza automática retrasada) nunca podría ajustarse más de 12 horas anticipadas. Si desea fijar un ciclo de Self-Clean con 12 – 24 horas de anticipación, consulte la página 24 para obtener instrucciones para el ajuste del control al modo de visualización de horario de 24 horas.

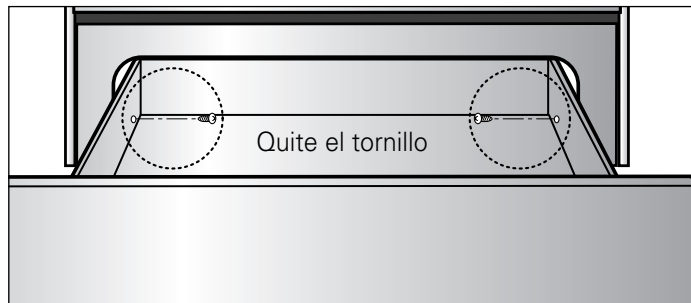
Después del ciclo Self-Clean

- Es posible que observe un poco de ceniza blanca en el horno. Después de que se enfríe el horno, límpiela con un trapo húmedo o con un estropajo de fibra de acero relleno de jabón. Generalmente, estos depósitos son residuos salinos que no pueden eliminarse con el ciclo de limpieza. Repita el ciclo si el horno no quedó limpio después de un ciclo de limpieza.
- Si se quedaron los anaqueles en el horno y no deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie los anaqueles y sus soportes con un poco de aceite vegetal, lo que hará que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan unas líneas muy finas en la porcelana ya que pasó por periodos de calentamiento y de enfriamiento. Eso es normal y no afecta el rendimiento.

CÓMO DESMONTAR Y REPONER EL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Para desmontar el cajón de calentamiento:

1. **PRECAUCIÓN** - Antes de desmontar el cajón de calentamiento, apague (OFF) la alimentación.
2. Abra el cajón hasta su posición de completamente abierto.
3. Quite los 2 tornillos (del lado derecho y del izquierdo). (Consulte el dibujo a continuación)
4. Localice la palanca de la corredera a ambos lados del cajón, presione hacia abajo en la palanca de la corredera derecha y tire de la palanca de la corredera derecha.
5. Extraiga de la estufa el Cajón de calentamiento.



Para reponer el Cajón de calentamiento:

1. Reponga la capa protectora en la corredera derecha del cuerpo del cajón.
2. Tire de las correderas con cojinetes hacia el frente de la corredera del chasis.
3. Alinee la corredera de cada lado del cajón con las ranuras de la corredera en la estufa.
4. Empuje el cajón dentro de la estufa hasta que escuche que las correderas hacen "clic" (aproximadamente 2").
Vuelva a tirar del cajón para abrirlo y lograr que las correderas con cojinetes se asienten en su sitio. Si no escucha el "clic" de las palancas o las correderas con cojinetes no dan la impresión de estar bien asentadas, desmonte el cajón y repita los pasos de 2 al 4.
De esta forma se evitarían los daños posibles a las correderas con cojinetes.

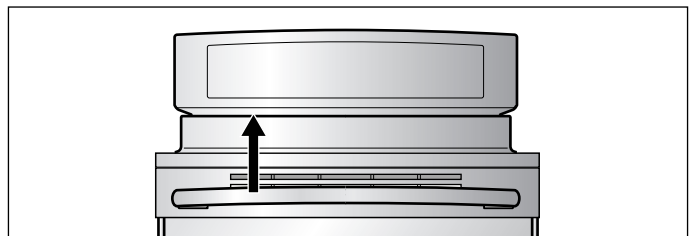
RESPIRADERO DEL HORNO

El respiradero del horno está encima de la unidad de superficie posterior izquierda.

Esta zona podría calentarse mientras se usa el horno.

Es normal que salgan vapores por el respiradero.

El respiradero es muy importante para la circulación correcta del aire. Nunca obstruya este respiradero.



MANTENIMIENTO

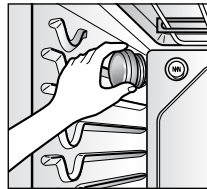
CUIDADOS Y LIMPIEZA

Cambio de la lámpara del horno

La lámpara del horno está equipada con una bombilla estándar de 40 vatios para artefactos. Se enciende cuando se abre la lámpara del horno. Si la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT para encenderla o apagarla. No funciona durante el ciclo Self-Clean.

Para reemplazarla:

- Cerciórese de que tanto el horno como la bombilla se han enfriado.
1. Desenchufe la estufa o desconecte la fuente de alimentación
 2. Para retirar la tapa de cristal de la bombilla de cristal en la parte posterior del horno déle vuelta a la izquierda.
 3. De vuelta a la izquierda a la bombilla para extraerla del casquillo.
 4. Reemplace la bombilla y la tapa de la bombilla dando vuelta a la derecha.
 5. Enchufe la estufa o reconecte la alimentación



PRECAUCION

- Antes de reemplazar la bombilla de la lámpara de su horno, desconecte la alimentación de energía a la estufa en el panel de fusibles o disyuntores principal.
- Cerciórese de que tanto el horno como la bombilla se han enfriado.

Partes del cuerpo y pintadas y adornos decorativos

Para una limpieza general, use un trapo con agua caliente jabonosa. Aplique un detergente ligero directamente a la superficie sucia y grasa acumulada. Déjelo reposar en la superficie sucia unos 30 a 60 minutos. Enjuáguelo con un trapo húmedo y séquelo. **NO** use limpiadores abrasivos sobre estos materiales; pueden rayarse.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use estropajos de fibra de acero; rayan la superficie.

1. Agite bien la botella.
2. Aplique una cantidad pequeña de Stainless Steel Appliance Cleaner (limpiador de artefactos de acero inoxidable) o de pulimento en un trapo o toalla de papel húmedo.
3. Limpie una zona pequeña, frotando, si corresponde, en el sentido del grano del acero inoxidable.
4. Seque y pule con una toalla de papel o trapo suave seco.
5. Repita su uso si es necesario.

NOTA: Si se utilizó previamente un limpiador de artefactos de acero inoxidable con base de aceite mineral, lave la superficie con un líquido limpia vajillas y agua antes de utilizar el limpiador de artefactos de acero inoxidable o pulimento.

Bandeja de asado y rejilla

No use el proceso de limpieza automática para limpiar la bandeja de asado o la rejilla.

Después de asar, quite la bandeja de asado del horno. Quite la rejilla de la bandeja. Con cuidado, vierta la grasa de la bandeja en un recipiente adecuado.

Lave y enjuague la bandeja de asado y la rejilla en agua caliente con un estropajo de plástico o relleno de jabón.

Si se ha adherido algún alimento quemado, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o con un trapo de cocina. Se logran quitar los alimentos quemados adheridos remojando la bandeja.

Tanto la bandeja de asado como la rejilla pueden limpiarse con un limpiador de hornos comercial.

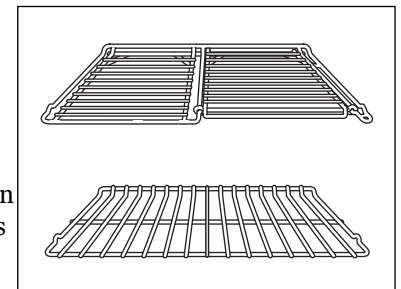
Tanto la bandeja de asado como la rejilla pueden limpiarse en una lava vajillas.



Rejillas del horno

Antes de operar el ciclo Self-Clean retire los anaqueles del horno. Si los anaqueles se dejan en su sitio podrían decolorarse y, si es que se derramó algún alimento en los soportes, los anaqueles podrían atascarse. Si sucedió así, límpielos usando un limpiador ligeramente abrasivo. Enjuague bien con agua limpia y séquelos.

Si los anaqueles se limpiaron en el ciclo Self-Clean, se podrían colorear de un azul ligero y el acabado se vería opaco. Después de concluir el ciclo Self-Clean, y que el horno se haya enfriado, frote los lados de los anaqueles con papel encerado o con un trapo remojado en un poco de aceite. Eso hará que los anaqueles se deslicen más fácilmente por los soportes.

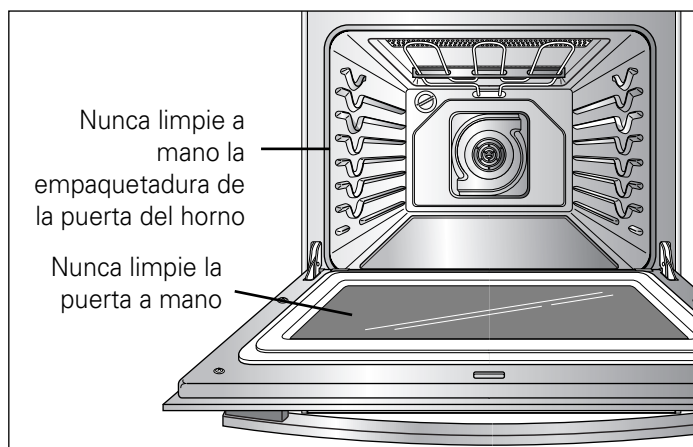


MANTENIMIENTO

Puerta del horno

Use jabón y agua para limpiar meticulosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuáguelo bien. Se puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **Nunca rocíe con agua o deje que ésta o el limpiador de vidrio penetren por los respiraderos de la puerta. NO** use limpiadores de horno ni polvos limpiadores o ni algún material de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.

NO limpie la empaquetadura de la puerta del horno. La empaquetadura de la puerta del horno está hecha de un material tejido y es esencial para lograr un cierre óptimo. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o quitar la empaquetadura. **Nunca** limpie la puerta a mano. **Nunca** limpie a mano la empaquetadura de la puerta del horno.



Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio.

Limpieza diaria normal

SOLAMENTE use limpiador para superficies de cocción de cerámica o aquél que viene incluido con la superficie de cocción de vidrio. Tal vez otras cremas podrían no ser tan eficaces.

Con el fin de mantener y proteger la superficie de su superficie de cocción de vidrio, siga los pasos siguientes:

1. Antes de utilizar la superficie de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador provisto. Así se ayuda a proteger la superficie y se facilita la limpieza.
2. El uso diario del limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador provisto ayudará a que la superficie de cocción se vea como nueva.
3. Agite bien la crema limpiadora. Ponga unas cuantas gotas del limpiador directamente en la superficie de cocción.
4. Use una toalla de papel o un estropajo para superficies de cocción de cerámica para limpiar toda la superficie de la superficie de cocción.
5. Quite todo el residuo de la limpieza con una toalla de papel o un trapo seco. No es necesario enjuagarlo.

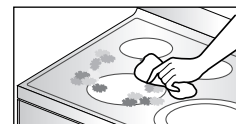
NOTA: Es muy importante que no se caliente la superficie de cocción hasta que haya sido limpiada meticulosamente.

ADVERTENCIA

La superficie de vidrio podría **DAÑARSE** si utiliza estropajos distintos a los recomendados.

Residuos quemados adheridos

1. Deje enfriar la superficie de cocción.
2. Vierta unas cuantas gotas del limpiador de superficies de cocción de cerámica por toda la zona con residuos quemados adheridos.
3. Use el estropajo para superficies de cocción de cerámica para frotar la zona de los residuos, y si es necesario, aplique un poco de presión,
4. Si ha quedado algo de residuo, repita los pasos anteriores tantas veces como sea necesario.
5. Como una protección adicional y después de haber quitado todo el residuo, pula toda la superficie con limpiador de superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



English

Español

MANTENIMIENTO

Residuos quemados adheridos muy densos

1. Deje enfriar la superficie de cocción.
2. Incline el raspador de navaja de rasurar de un sólo filo provisto a unos 45° sobre la superficie y raspe toda la superficie sucia. Será necesario aplicar un poco de presión sobre el raspador provisto para quitar todos los residuos.
3. Después de raspar con el raspador de navaja de rasurar provisto, vierta unas cuantas gotas de limpiador de superficie de cocción de cerámica sobre toda la superficie con residuos quemados adheridos. Use el estropajo de limpieza provisto para eliminar cualquier residuo restante.
4. Como una protección adicional y después de haber quitado todo el residuo, pula toda la superficie con limpiador de superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



NOTA: Nunca use hojas sin filo o melladas.

Marcas y raspones metálicos

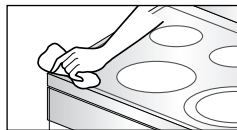
1. Tenga cuidado de no deslizar las cacerolas o bandejas por la superficie de cocción. Van a quedar marcas metálicas por toda la superficie de cocción. Se pueden quitar estas marcas con el limpiador de superficies de cocción de cerámica o con el limpiador provisto y el estropajo de limpieza de superficies de cocción de cerámica.
2. Si permite que el contenido de las cacerolas con una capa delgada de aluminio o cobre hierva hasta que se consuma, esa capa delgada podría dejar una decoloración negra en la superficie de cocción. Eso deberá quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la decoloración podría ser permanente.

ADVERTENCIA

Compruebe cuidadosamente que los fondos de las bandejas no tengan rugosidades que podrían rayar la superficie de cocción.

Sello de la superficie de cocción

Para limpiar el sello de la superficie de cocción alrededor de los bordes de vidrio, deposite por unos minutos un trapo húmedo y luego limpie con limpiadores no abrasivos.



Superficie de vidrio – posibilidades de daños permanentes

Los derrames azucarados (como serían jaleas, caramelos, dulces, jarabes) o plásticos derretidos pueden llenar de hoyos la superficie de su superficie de cocción (no cubierto por la garantía), salvo que los derrames se limpien mientras están calientes.

Se debe tener cuidados especiales al quitar sustancias calientes.

Cerciórese que usa un raspador con una navaja de rasurar nueva.

Nunca use una hoja sin filo o mellada.

Daños de derrames azucarados y plástico derretido

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite todas las bandejas calientes.
2. Póngase un mitón de horno:
 - a. Use un raspador de hoja de rasurar de un filo para mover el derrame a una zona fría de la superficie de cocción.
 - b. Limpie el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier derrame restante deberá dejarse en su sitio hasta que se enfríe la superficie de la superficie de cocción.
4. No use las unidades de superficie otra vez hasta que haya quitado completamente todo el residuo.

NOTA: Si ya se ha dañado la superficie de vidrio con hoyos o muescas, será necesario reemplazar la superficie de cocción de vidrio. Si ese es el caso, será necesario un servicio de reparación.

MANTENIMIENTO

CÓMO DESMONTAR Y REPONER LA PUERTA DEL HORNO REMOVIBLE

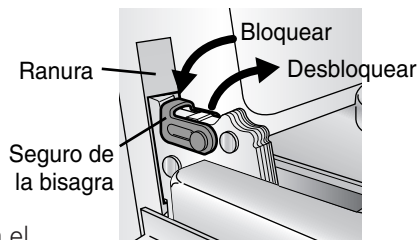
PRECAUCION

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta. Nunca levante la puerta usando la agarradera.

Para desmontar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta completamente.

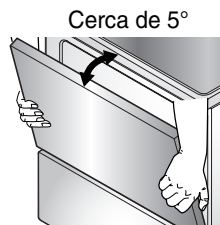


Paso. 2

Tire hacia abajo de los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta para alcanzar la posición de desbloqueo.

Paso. 3

Agarre con firmeza ambos lados de la puerta por la parte superior.



Paso. 4

Cierre la puerta hasta la posición de desmonte, es decir, cerca de 5 grados.

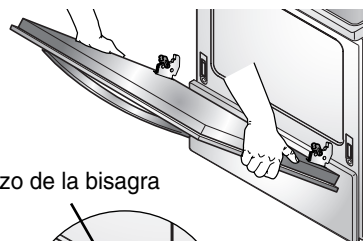
Paso. 5

Tire de la puerta hacia arriba y afuera hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

Para reponer la puerta del horno:

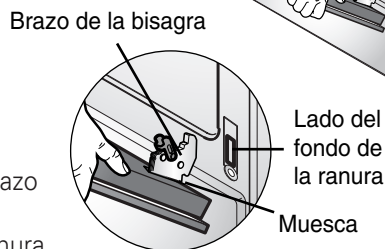
Paso. 1

Agarre con firmeza ambos lados de la puerta por la parte superior.



Paso. 2

Sostenga la puerta en el mismo ángulo que en la posición de desmonte y asiente la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La muesca del brazo de la bisagra deberá estar completamente asentada en el fondo de la ranura.



Paso. 3

Abra la puerta completamente. Si la puerta no puede abrirse completamente, la muesca no se ha asentado correctamente en el borde del fondo de la ranura.

Paso. 4

Presione los seguros de la bisagra contra el marco delantero de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.



Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de hornos son de vidrio y pueden romperse.

Lea las recomendaciones siguientes:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todos los anaqueles de horno estén en su sitio completamente.
2. No golpee el vidrio con cacerolas, bandejas o cualquier otro objeto.
3. Si el vidrio se raya o golpea o se sujeta a tensiones, su estructura podría debilitarse, lo que puede crear un aumento en el riesgo de ruptura en el futuro.

English

Español

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

Revise esta lista antes de solicitar servicio Le puede ahorrar tiempo y dinero. En la lista se incluyen eventos comunes que no fueron causados por defectos de mano de obra o de materiales en este artefacto.

Problema	Causa posible / Solución																		
La estufa no está nivelada.	<ul style="list-style-type: none"> • Instalación deficiente. Coloque un anaquel del horno en el centro del horno. Coloque un nivel sobre el anaquel del horno. Ajuste las patas niveladoras de la base de la estufa hasta que el anaquel del horno esté nivelado. • Cerciórese de que el piso está bien nivelado y es lo suficientemente sólido como para soportar la estufa correctamente. • Si el piso está pandeado o desnivelado, solicite ayuda de un carpintero para corregir el problema. • La estufa podría verse desnivelada por la forma en que se alinearon los gabinetes de la cocina. Cerciórese de que los gabinetes estén bien cuadrados y que se deje la holgura suficiente para el despeje de la estufa. 																		
La estufa no se puede mover con facilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Los gabinetes no están cuadrados o se construyeron sin holgura. Póngase en contacto con el constructor o instalador para que le hagan espacio a la estufa. • La alfombra interfiere con la estufa. Deje el espacio suficiente para que la estufa pueda levantarse por encima de la alfombra. 																		
Es necesario el acceso a la estufa para darle servicio.	<ul style="list-style-type: none"> • El control electrónico ha detectado la condición de falla. Presione CLEAR/OFF para borrar la visualización y detener los pitidos. Vuelva a programar el horno. Si se vuelve a repetir la falla, anote el número de falla. Presione CLEAR/OFF y llame a un representante de servicio. <table border="1" data-bbox="959 879 1578 1237"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-1</td> <td>Teclado en corto circuito</td> </tr> <tr> <td>F-2</td> <td>No funciona el sistema de bloqueo de la puerta</td> </tr> <tr> <td>F-3</td> <td>Sensor del horno abierto</td> </tr> <tr> <td>F-4</td> <td>Sensor del horno en corto circuito</td> </tr> <tr> <td>F-5</td> <td>Sensor del cajón de calentamiento en corto circuito</td> </tr> <tr> <td>F-6</td> <td>Sensor del cajón de calentamiento abierto</td> </tr> <tr> <td>F-7</td> <td>No hay calentamiento</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>El horno está demasiado caliente</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-1	Teclado en corto circuito	F-2	No funciona el sistema de bloqueo de la puerta	F-3	Sensor del horno abierto	F-4	Sensor del horno en corto circuito	F-5	Sensor del cajón de calentamiento en corto circuito	F-6	Sensor del cajón de calentamiento abierto	F-7	No hay calentamiento	F-9	El horno está demasiado caliente
CÓDIGO	CAUSA																		
F-1	Teclado en corto circuito																		
F-2	No funciona el sistema de bloqueo de la puerta																		
F-3	Sensor del horno abierto																		
F-4	Sensor del horno en corto circuito																		
F-5	Sensor del cajón de calentamiento en corto circuito																		
F-6	Sensor del cajón de calentamiento abierto																		
F-7	No hay calentamiento																		
F-9	El horno está demasiado caliente																		
Las unidades de superficie no logran mantener un hervor intenso o la cocción no es suficientemente rápida.	<ul style="list-style-type: none"> • Se están usando los utensilios de cocina inadecuados. <ul style="list-style-type: none"> - Use bandejas planas y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie seleccionada. • La tensión de línea (voltaje) puede ser baja en algunas zonas. <ul style="list-style-type: none"> - Cubra la bandeja con una tapa hasta obtener el calor deseado. 																		
Las unidades de superficie no funcionan correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que se fundiera un fusible o se disparara un disyuntor en su casa. <ul style="list-style-type: none"> - Reponga el fusible o restablezca el disyuntor. • Se ajustaron incorrectamente los controles de la superficie de cocción. <ul style="list-style-type: none"> - Compruebe que se ajustó el control correspondiente de la unidad de superficie que está usando. 																		
Las unidades de superficie dejan de brillar cuando se les cambia a un ajuste más bajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La unidad de control está aún encendida y caliente. 																		
Zonas descoloridas en la superficie de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • No se limpiaron los derrames de alimentos antes de usar la estufa de nuevo. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio. • Superficie caliente en un modelo con una superficie de cocción de color claro. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal. Cuando la superficie lisa está caliente puede aparecer descolorida. Eso es temporal y desaparece cuando la superficie se enfría. 																		
Las unidades de superficie ciclan entre encendido y apagado frecuentemente	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. <ul style="list-style-type: none"> - El elemento se enciende y se apaga para mantener la temperatura ajustada. 																		

English

Español

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe de la estufa no se insertó completamente dentro del tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> - Cerciérese que el enchufe eléctrico está conectado a un tomacorriente activo y conectado a tierra correctamente. • Es posible que se fundiera un fusible o se disparara un disyuntor en su casa. <ul style="list-style-type: none"> - Reponga el fusible o restablezca el disyuntor. • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo usar el horno. • El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> - Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
El artefacto no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciérese de que el cable esté bien enchufado en el tomacorriente. Compruebe los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Solicite ayuda de su reparador de electrodomésticos. • Interrupción de alimentación de energía. Para estar seguro, compruebe la iluminación en su hogar. Solicite los servicios de su proveedor de energía eléctrica local.
Se visualiza un mensaje PF, HS del control del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • El mensaje PF siempre aparecerá cuando se presente una interrupción de la fuente de alimentación al artefacto. Para eliminar el mensaje PF presione el botón de control CLEAR/OFF y cerciérese de que restablece la hora correcta del día. • Para borrar el mensaje HS presione el botón ON/OFF.
La lámpara del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Reponga la bombilla o apriétela. Consulte la sección Cambio de la lámpara del horno en este manual del propietario.
El horno humea excesivamente durante el asado.	<ul style="list-style-type: none"> • El control no se ajustó debidamente. Siga las instrucciones en Ajustar los controles del horno. • Cerciérese de que la puerta del horno esté abierta en la posición de retención para asar. • La carne está demasiado cerca del elemento. Vuelva a colocar el anaquel para lograr la holgura adecuada entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento del asador para dorar rápidamente. • La carne no estaba preparada correctamente. Quite la grasa sobrante de la carne. Solamente recorte los bordes grasientos para impedir que se enrosquen, pero no corte la carne. • Insértela con el lado contrario hacia arriba en la bandeja del asador y que la grasa no se esté escurriendo. Siempre coloque la rejilla en la bandeja de asado con los travesaños de la parrilla hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa se escurra en la bandeja. • La grasa se ha acumulado en las superficies del horno. Es necesario limpiar regularmente cuando se asa con frecuencia. La grasa antigua o las salpicaduras de los alimentos pueden humear en exceso.
Los alimentos no se hornean o asan correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo usar el horno. • La posición del anaquel no es correcta o no está nivelado. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo usar el horno. • Los utensilios de cocina no son los adecuados o se utilizan utensilios del tamaño incorrecto. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo usar el horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte cómo ajustar la temperatura del horno en la sección Option.
Los alimentos no se asan debidamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Cerciérese de que presiona el botón BROIL • Se usa una posición del anaquel inadecuada. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la Guía del asado, página 20. • Los utensilios de cocina no son adecuados para asar. <ul style="list-style-type: none"> - Use bandeja de asado y la rejilla que viene con su estufa.

English

Español

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
Los alimentos no se asan debidamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se usó papel de aluminio en la bandeja de asado y la rejilla y la abertura no se ajustaron correctamente y como se recomienda. - Consulte la sección Cómo usar el horno. • La tensión de línea puede estar baja en algunas zonas. - Precaliente el elemento del asador durante 10 minutos. - Consulte la Guía del asado, página 20.
El horno está muy caliente o muy frío	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte cómo ajustar la temperatura del horno en la sección Option.
Rayones o raspaduras en la superficie de cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Las partículas ásperas como sería la sal o la arena que se encuentran entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayones. Cerciórese de que las superficies de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Los rayones pequeños no afectan la cocción y serán cada vez menos visibles con el transcurso del tiempo. • Se han usado materiales de limpieza no recomendados para las superficies de cocción de vidrio cerámico. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio en la página 29 de la sección MANTENIMIENTO. • Se han usado utensilios de cocina con fondos rugosos. Use utensilios de cocina lisos y de fondo plano.
Marcas metálicas	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha raspado la superficie de cocción con utensilios metálicos. No deslice los utensilios de metal en la superficie de cocción. Para quitar las marcas use una crema de limpieza de superficies de vidrio cerámico. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio en la página 29 de la sección MANTENIMIENTO.
Depósitos o manchas de color marrón	<ul style="list-style-type: none"> • Los derrames se han adherido a la superficie. Utilice el raspador para quitar la suciedad. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio en la página 29 de la sección MANTENIMIENTO.
Zonas decoloradas con visos metálicos	<ul style="list-style-type: none"> • Depósitos minerales del agua o de los alimentos. Quítelos con una crema limpiadora de superficies de cocción de vidrio cerámico. Use utensilios de cocina con fondo limpio y seco.
No funciona la limpieza automática del horno	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno es demasiado alta para ajustar una actividad de limpieza automática. - Deje enfriar el horno y restablezca los controles. • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. - Consulte la sección Horno de limpieza automática. • No podrá iniciarse un ciclo Self-Clean si es que está activa la característica Oven Lockout o si la superficie radiante queda encendida.
Sonido de "crujidos" o "estallidos".	<ul style="list-style-type: none"> • Así suena el horno cuando se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y limpieza. - Esto es normal.
Humos en exceso durante un ciclo de limpieza automática.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada suciedad. - Pulse el botón CLEAR/OFF. Abra las ventanas para expulsar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de limpieza automática. Limpie la suciedad acumulada y restablezca la limpieza.
La puerta del horno no abre después de un ciclo de limpieza automática.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está demasiado caliente. - Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no quedó limpio después de un ciclo de limpieza automática.	<ul style="list-style-type: none"> • No se han ajustado correctamente los controles del horno. - Consulte la página 26 de la sección Limpieza automática. • El horno está sumamente sucio. - Antes de comenzar el ciclo de limpieza limpie todos los derrames densos. Los hornos sumamente sucios podrían necesitar un ciclo de limpieza nuevo o que dure un lapso de tiempo más prolongado.

English

Español

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
Se visualiza CLEAN destellando.	<ul style="list-style-type: none"> • Se seleccionó el ciclo de limpieza automática pero la puerta no está cerrada. <ul style="list-style-type: none"> - Cierre la puerta del horno.
Cuando quiere cocinar, tanto la lámpara como el icono DOOR LOCKED están encendidos.	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno permanece bloqueada ya que la temperatura interior del horno no ha llegado por debajo de la temperatura de bloqueo. <ul style="list-style-type: none"> - Pulse el botón CLEAR/OFF. Deje enfriar el horno.
Vapor por el respiradero	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando use la característica de convección, es normal ver que el vapor escape por el respiradero del horno. La cantidad de vapor que se puede ver aumentará en la medida que aumenta el número de anaqueles o la cantidad de alimentos que se está cocinando. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal.
Salen del respiradero olores aceitosos o a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal para un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. <ul style="list-style-type: none"> - Para acelerar este proceso, ajuste un ciclo de limpieza automática de 3 horas al menos. - Consulte la página 26 de la sección Limpieza automática.
Ruidos del ventilador	<ul style="list-style-type: none"> • Un ventilador de convección podría encenderse o apagarse automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal.
Los anaqueles del horno no se deslizan con facilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Los anaqueles brillantes, de color plateado se limpiaron con un ciclo de limpieza automática. <ul style="list-style-type: none"> - Aplique un poco de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los extremos de los anaqueles del horno con la toalla de papel.

English

Español

GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO ELÉCTRICO LG – América

LG Electronics Inc, reparará o reemplazará su producto, a la opción de LG, si el mismo se comprueba que está defectuoso en los materiales o en la mano de obra con un uso normal, durante el período de garantía descrito a continuación, y con vigencia a partir de la fecha de adquisición del producto por el comprador original. Esta garantía limitada es válida solamente para el comprador original del producto y únicamente cuando se utilice en EE.UU.

PERIODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE MANEJAN LOS SERVICIOS:
Un año A partir de la fecha de la compra original	Cualquier pieza de la estufa que llegara a fallar debido a un defecto de materiales o de mano de obra. En el transcurso de esta garantía de un año completo , LG suministrará, sin costo , todos los servicios en su domicilio para reemplazar la pieza defectuosa.
Cinco años A partir de la fecha de la compra original	Una superficie de cocción de reemplazo si llegara a partirse debido a choques térmicos, rajaduras del sello de goma entre la superficie de cocción y el borde de porcelana. Una unidad de superficie radiante si ésta llegara a quemarse. En el transcurso de esta garantía limitada de cuatro años adicionales , usted será responsable del costo de cualquier trabajo o servicio a domicilio.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, PERO SIN LIMITARSE A ELLAS, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O DE IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR EN LA MEDIDA EN LA QUE LA LEY LO EXIGE, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA ESTÁ LIMITADA EN DURACIÓN AL PERIODO DE GARANTÍA MENCIONADO EXPRESAMENTE CON ANTERIORIDAD. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SERÁ LG RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES, ESPECIALES O INCIDENTALES DE CUALQUIER TIPO, INCLUIDOS PÉRDIDA DE INGRESOS Y PÉRDIDA DE GANANCIAS EN CONEXIÓN CON ESTE PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, DE MANERA QUE LAS LIMITACIONES Y EXCLUSIONES MENCIONADAS ANTERIORMENTE PODRÍAN NO SER APLICABLES EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Llamadas de servicio para reparar la instalación de su artefacto, para capacitarle en el uso de su artefacto, para reemplazar fusibles domésticos o corregir el cableado doméstico o para reemplazar bombillas de lámparas accesibles a los propietarios.
2. Reparaciones cuando el artefacto no se utiliza en condiciones de grupos familiares individuales.
3. Recogerla y entregarla Su artefacto ha sido diseñado para repararlo en su hogar.
4. Los daños que resulten de accidentes, modificaciones, alteraciones, mal uso, abuso, incendios, inundaciones, instalación inadecuada, actos de fuerza mayor o productos no autorizados por LG Corporation.
5. Reparaciones a la superficie de cocción de vidrio cerámico u otras superficies si es que no se ha tenido el cuidado debido tal como se describe en el Manual del propietario y guía de cocción.
6. Las reparaciones de piezas o sistemas que resulten de modificaciones no autorizadas a los artefactos.
7. Los costos de piezas de reemplazo o de mano de obra para unidades que funcionan fuera de los Estados Unidos.
8. Cualquier costo de mano de obra durante la vigencia de la garantía limitada.

Esta garantía se ofrece al comprador original y a cualquier propietario futuro de productos adquiridos para uso doméstico dentro de EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o de reparaciones en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuenciales, de manera que la exclusión mencionada anteriormente podría no ser aplicable en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted pudiese tener otros derechos que varían de estado en estado. Si desea enterarse de sus derechos legales, consulte la oficina de asuntos de consumidores local o estatal o al Procurador de Justicia de su estado.

INFORMACIÓN DE AYUDA A LOS CLIENTES:

Para demostrar la vigencia de su garantía	Conserve la factura como evidencia de la fecha de compra. Deberá presentar una copia de su Factura al momento de recibir algún servicio bajo la garantía.
Para obtener la información del Centro de servicio autorizado o de su distribuidor más cercano, o para ayuda respecto a productos, clientes o servicio	Llame al 1-800-243-0000 (Se atiende el teléfono durante las 24 horas, 365 días al año) y elija la opción correspondiente del menú o visite nuestro sitio Web en: http://us.lgservice.com