

LG SIGNATURE

OWNER'S MANUAL

DUAL FUEL RANGE

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



WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

LUTD4919SN

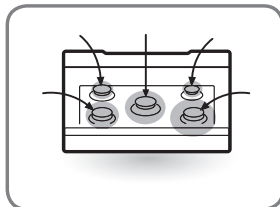


MFL68920507

www.LGSIGNATURE.com

Copyright © 2016 - 2021 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

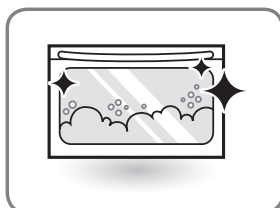
PRODUCT FEATURES



Multiple Gas Burner Sizes

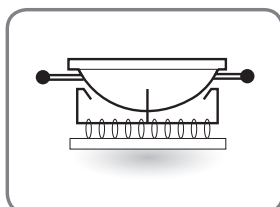
Choose a burner to fit the size of your cookware.

Cooking multiple items at once is possible by using different burners at the same time.



Self Clean & EasyClean®

Useful for easy cleaning.



Wok Grate

Use the included wok grate to safely support a 12" to 14" round-bottomed wok to stir-fry or saute meats, fish, or vegetables.

TABLE OF CONTENTS

2 PRODUCT FEATURES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT OVERVIEW

- 12 Parts
- 12 Accessories

13 INSTALLATION

- 13 Installation Overview
- 13 Product Specifications
- 14 Before Installing the Range
- 16 Installing the Range
- 19 Optional Rear Filler
- 20 Providing Adequate Gas Supply
- 20 Connecting the Range to Gas
- 21 Connecting Electricity
- 24 Engaging the Anti-tip Device
- 24 Test Run
- 25 Assembling the Surface Burners
- 25 Checking Ignition of the Surface Burners

26 OPERATION

- 26 Control Panel Overview
- 27 Changing Oven Settings
- 31 Using the Gas Surface Burners
 - 32 Burner Locations
 - 32 Using the Gas Surface Burners
 - 32 Setting the Flame Size
 - 33 In Case of Power Failure
 - 33 Range-Top Cookware
 - 33 Using a Wok
 - 33 Using the Wok Grate
 - 34 Using Stove-Top Grills
 - 34 Using the Griddle
- 35 Using the Oven
 - 35 Before Using the Oven
 - 35 Oven Vent
 - 35 Using Oven Racks
 - 35 Bake
 - 36 Convection Mode
 - 37 Recommended Baking and Roasting Guide

- 38 Broil
- 39 Recommended Broiling Guide
- 40 Warm
- 40 Proof
- 40 Meat Probe
- 41 Remote Start

42 SMART FUNCTIONS

- 42 LG ThinQ Application
- 43 FCC Notice (For transmitter module contained in this product)
- 44 FCC RF Radiation Exposure Statement
- 44 Smart Diagnosis™ Feature

45 MAINTENANCE

- 45 Gas Surface Burners
- 46 Burner Grates
- 46 Cleaning the Cooktop Surface
- 46 Oven Air Vents
- 46 Control Panel
- 47 Front Manifold Panel and Knobs
- 47 EasyClean®
- 50 Self Clean
- 52 Changing the Oven Light
- 52 Cleaning the Exterior
- 54 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors
- 55 Door Care Instructions

56 TROUBLESHOOTING

- 56 FAQs
- 58 Before Calling for Service

61 LIMITED WARRANTY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:



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



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

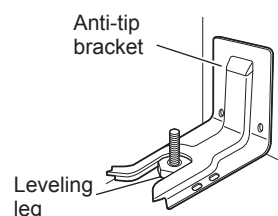
ANTI-TIP DEVICE



WARNING

- **TO REDUCE THE RISK OF TIPPING, THE APPLIANCE MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. TO CHECK IF THE DEVICE IS INSTALLED PROPERLY, VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED, OR GRASP THE TOP REAR EDGE OF THE RANGE BACK GUARD AND CAREFULLY ATTEMPT TO TILT IT FORWARD.** Refer to the installation section for instructions.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and attached to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.
- Do not step or sit on the oven door. The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.



- Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- Reengage the anti-tip device after pulling the range out for cleaning, service, or any other reason.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

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

WARNING

- Make sure the range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure the range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. The range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.
- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug or an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of the range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- After using the range for an extended period of time high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use.
- Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

SAFETY PRECAUTIONS

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

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



WARNING

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

- Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.
- Do not use plastic to cover food. Use foil or oven-safe lids only.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven)
- Never attempt to dry a pet in the oven.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the surface element. Cookware will be hot. **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.

- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

WARNING

- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.

CAUTION

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

FLAMMABLE MATERIALS

WARNING

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

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

ELECTRICAL SAFETY



CAUTION

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

- Always disconnect power from the appliance before servicing.
- Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.



WARNING

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

DEEP FAT FRYER

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

CHILD SAFETY

- Do not leave small children unattended near the oven.



WARNING

Do not leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.



CAUTION

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

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

SURFACE BURNERS



WARNING

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



CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the **Off** position prior to supplying gas to the range.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
- Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent fat from heating beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. It may also cause the burner to work improperly. This may cause carbon monoxide levels which are higher than what is allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop- they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.



CAUTION

- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **Off** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the **Off** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.
- Stand away from the range while frying.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.

ENERGY SAVING TIPS

- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 37 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating $\frac{1}{2}$ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the EasyClean® feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

SAFETY DURING USE

- Do not touch the oven racks while they are hot.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- Use caution with the Timed Cook or Delayed Timed Cook features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- Accessible parts may become hot when the grill is in use.
- Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity. Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **Do not use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can spread a grease fire and cause personal injury.

- When disposing of the range, cut off the power cord and remove the door.
- Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns caused by touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAFETY WHEN CLEANING

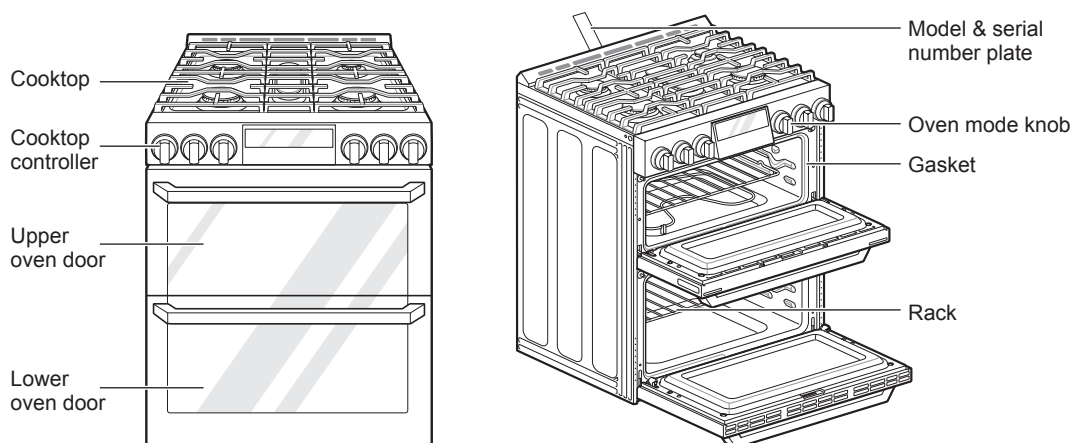
- Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- If the oven is heavily soiled with oil, self-clean the oven before using the oven again. The oil could cause a fire.
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Do not use oven cleaners.** Commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should not be used in or around any part of the oven.
- Never keep pet birds in the kitchen. The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self-clean cycle only parts listed in this manual. Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, all oven racks, the meat probe and any utensils or food from the oven.
- Important Instruction. The oven displays an F error code and sounds three long beeps during the self-cleaning process if it malfunctions in the self-clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Do not touch the cooktop during a self-clean cycle.
- Never pour cold water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.
- Make sure oven lights are cool before cleaning.
- **Do not clean door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the product.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

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

PRODUCT OVERVIEW

Parts

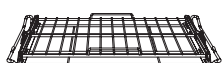


Accessories

Included Accessories



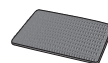
Heavy rack (2ea)



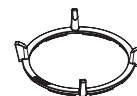
Gliding rack (1ea)



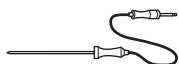
Spray bottle (1ea)



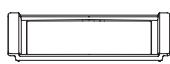
Non-scratch scouring pad (1ea)



Wok grate (1ea)



Meat probe (1ea)



Griddle (1ea)

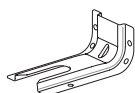


Rear filler (1ea)

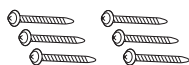


Owner's manual (1ea)

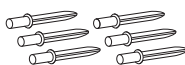
Anti-tip kit



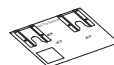
Anti-tip



Screws (6ea)



Anchors (6ea)

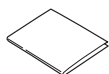


Template

LP nozzle conversion kit



Cooktop nozzles (5ea)



Installation guide (1ea)

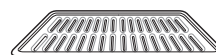


Choke (1ea)



Set screw (1ea)

Optional Accessories



Grid



Broiler pan

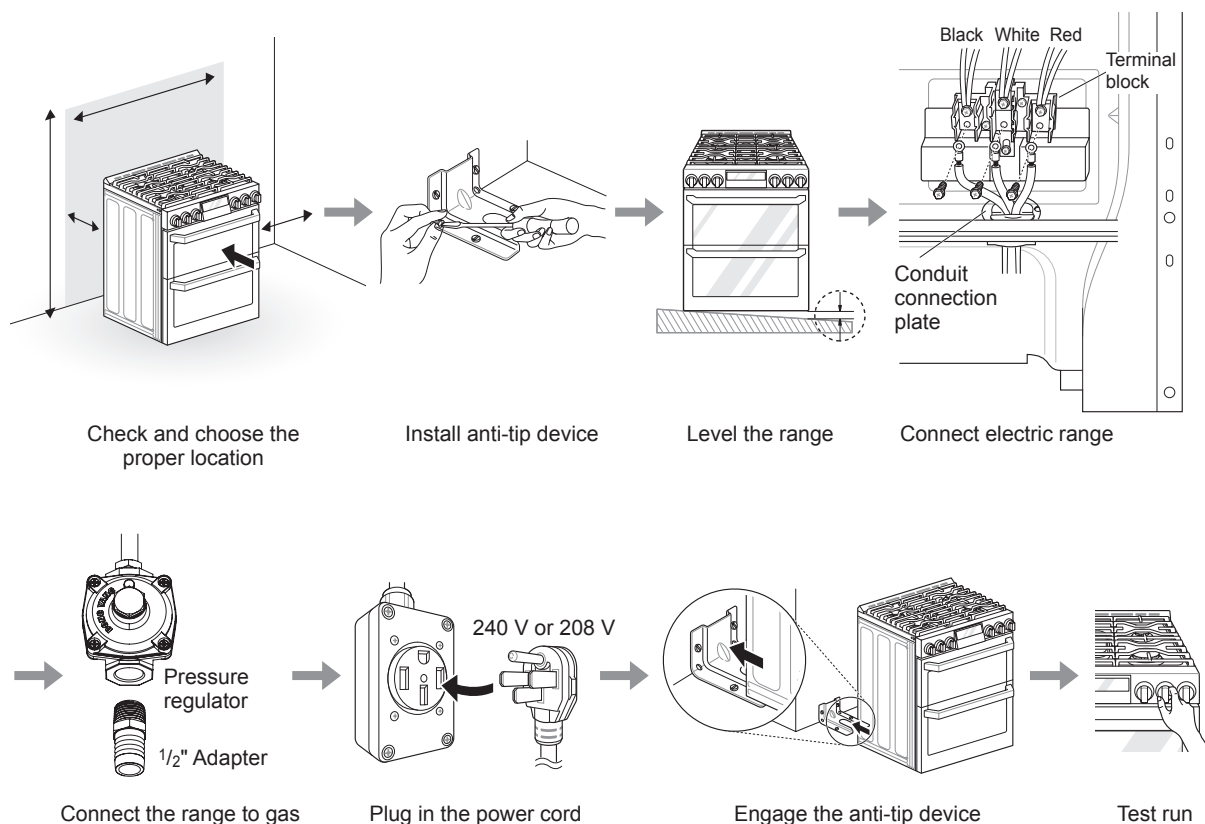
NOTE

- Contact the LG SIGNATURE Customer Information Center at 1-800-984-6306 if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

INSTALLATION

Installation Overview

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



Product Specifications

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

Oven Range Models	LUTD4919SN
Description	Dual Fuel Double Oven Range
Electrical requirements	6.9 kW 120/240 VAC or 5.2kW 120/208 VAC
Exterior Dimensions	29 ⁷ / ₈ " (W) x 37 ⁵⁹ / ₆₄ " (H) x 28 ¹⁵ / ₁₆ " (D) (D with door closed) 75.9 cm (W) x 96.3 cm (H) x 73.5 cm (D) (D with door closed)
Height to cooking surface	36" (91.4 cm)
Net weight	196.2 lb (89.0 kg)
Total capacity	Upper Oven: 3.0 cu. ft. Lower Oven: 4.3 cu. ft. Total cap.: 7.3 cu. ft.

Before Installing the Range



WARNING

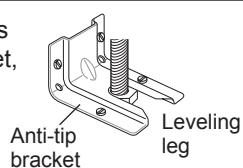
Tip - Over Hazard



A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

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



If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1-800-984-6306 to receive one at no charge.



WARNING

- **The information in this manual should be followed exactly.** Failure to do so may result in fire, electrical shock, property damage, personal injury, or death.
- **Wear gloves during the installation procedure.** Failure to do so can result in bodily injury.
- Make sure no parts came loose during shipping.

In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they must be the T-handle type.
- When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet in length.

NOTE

- Observe all governing codes and ordinances.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician according to the installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

Preparing for Installation

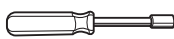
Tools Needed



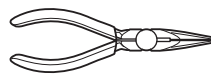
Phillips screwdriver



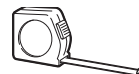
Flat-blade screwdriver



1/4" Nut driver



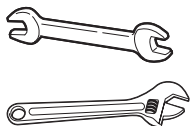
Pliers



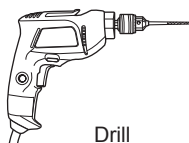
Tape measure



Level



Open-end or
adjustable wrench



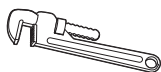
Drill



Safety glasses



Gloves



Pipe wrench (2)
(one for support)

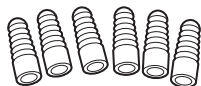
Parts Provided



Template (1)



Anti-tip bracket kit (1)



Anchor sleeves (6)



Lag bolts (6)

Parts not Provided



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



Strain relief
(For conduit
installations only)

Materials You May Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or 1/2" O.D. sleeve anchor (for concrete floors only)

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

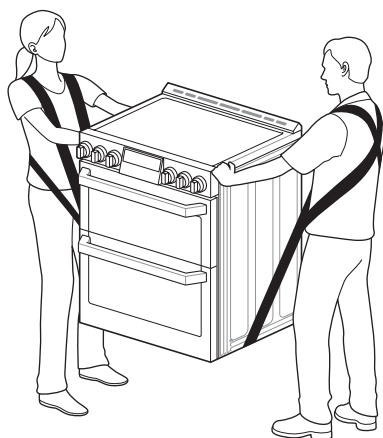
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result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

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

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

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

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



Choosing the Proper Location

CAUTION

- **Avoid placing cabinets above the range.** To minimize the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least five inches beyond the front of the cabinets.
- **Do not locate your range where it may be subject to strong drafts.** Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.
- **This range is for indoor, household use only.** Do not install the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **If the range is located near a window, do not hang long curtains or paper blinds on that window.**
- **Make sure wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F) generated by the range.** Discoloration, delamination or melting may occur. This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194 °F.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand temperatures of at least 160 °F(70°C).**
- **Use an insulated pad or 1/4 in. (0.64 cm) plywood under the range if installing the range over carpeting.**

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

This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.

Mobile Home - Additional Installation Requirements

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

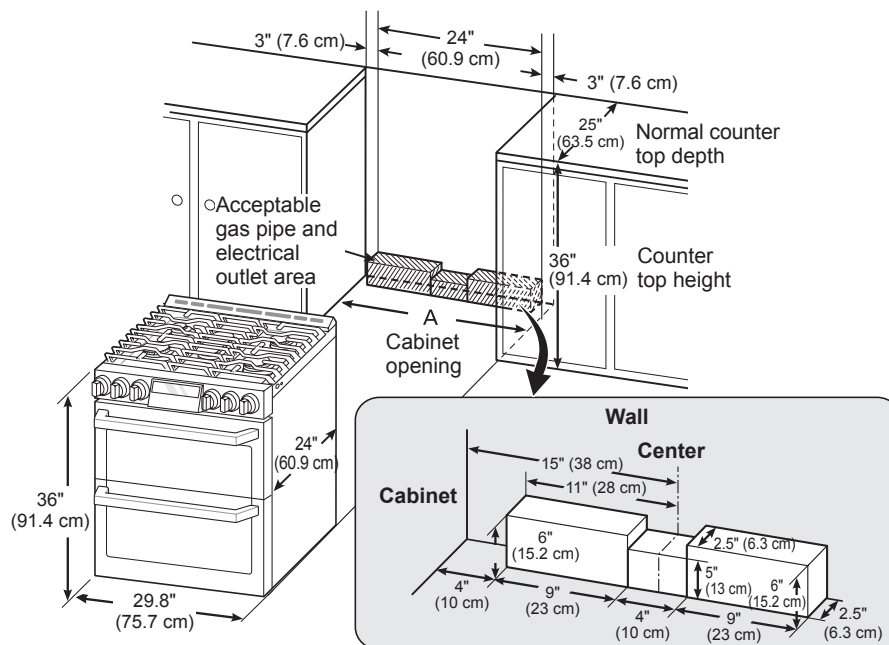
- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.
- A four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation.

18 INSTALLATION

Dimensions and Clearances

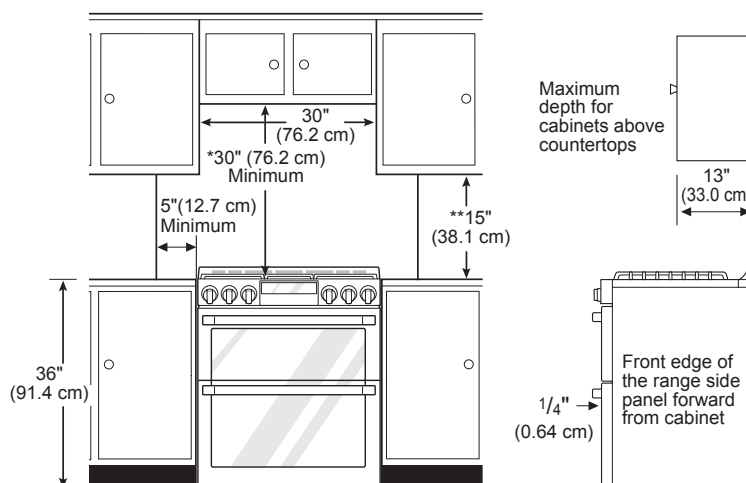
NOTE

Save for the use of the local electrical inspector.



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

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



Minimum Dimensions

* 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 24" (60.9 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) flame retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.381 mm) stainless steel, 0.024" (0.610 mm) aluminum or 0.020" (0.508 mm) copper.

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

Installing the Anti-tip Device



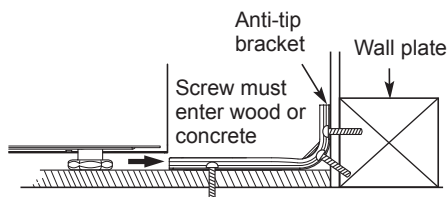
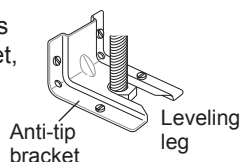
WARNING

Tip - Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



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



Locate the anti-tip bracket using the template

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

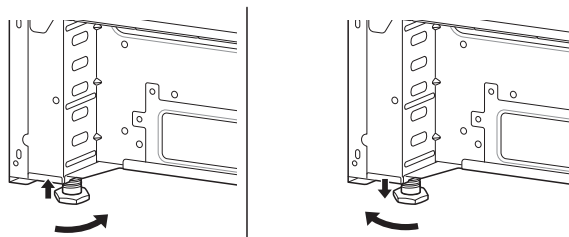


WARNING

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the structure and/or the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Engage the range to the anti-tip device by following the guide of the Anti tip bracket template. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by following the guide of the Anti tip bracket template.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- See installation instructions for details.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

Leveling the Range

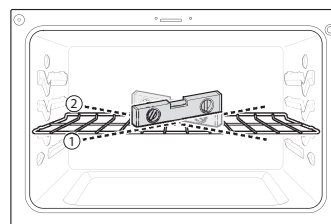
Level the range by adjusting the leveling legs with a wrench. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



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

First check direction ①.

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



Optional Rear Filler

If the counter does not bridge the opening at the rear wall, use the rear filler kit provided with the slide-in range.

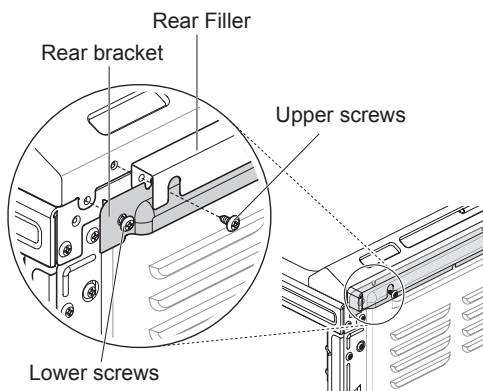
NOTE

If the countertop depth is greater than 26" there will be a gap between the filler kit and the back wall.

If the countertop depth is less than 25", the control panel will not sit flush with the countertop.

Installing the Rear Filler

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



Providing Adequate Gas Supply

The range is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or 10" of water column on LP.

Make sure you are supplying the range with the type of gas for which it is configured.

This range is convertible for use on natural or LP gas. When using this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5" and 13" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 10" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of which type of gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of $\frac{5}{8}$ " and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

Connecting the Range to Gas

Shut off the range gas supply valve before removing the old range and leave it off until the new hook-up has been completed.

Because hard piping restricts movement of the range, a CSA International-certified flexible metal appliance connector should be used unless local codes require a hard-piped connection.

A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Never reuse an old connector when installing a new range.

To protect against gas leaks, use a qualified pipe joint sealant on all external threads.

- 1 Install a male $\frac{1}{2}$ " or $\frac{3}{4}$ " flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.
- 2 Install a male $\frac{1}{2}$ " flare union adapter to the $\frac{1}{2}$ " NPT internal thread at the inlet of the pressure regulator. Use a backup wrench on the pressure regulator fitting to prevent damage.
- 3 Connect a flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position the range to permit connection at the shut-off valve.
- 4 When all connections have been made, be sure all range controls are in the **Off** position and turn on the main gas supply valve. Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.

Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

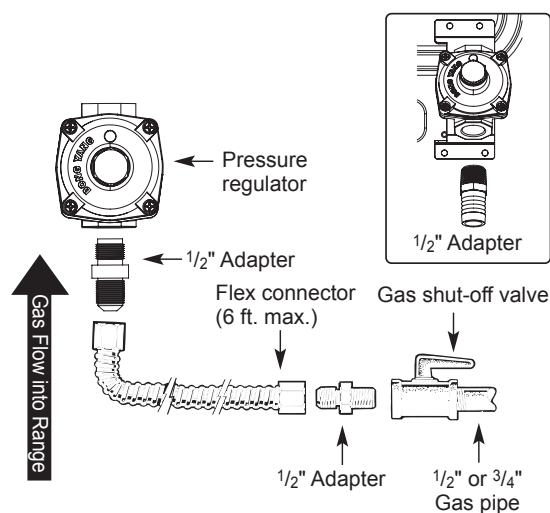
Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the installation instructions.



WARNING

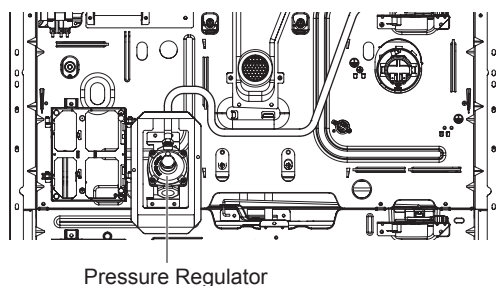
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Isolate the range from the gas supply system by closing its individual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than $\frac{1}{2}$ " psig (3.5 kPa).

Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shutoff valve.

Pressure Regulator Position



Connecting Electricity

Electrical Requirements

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

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

A range cord rated at 40 amps with 120/208 or 120/240 minimum volt range is required. If a 50 amp range cord is used, it should be marked for use with 1 3/8" diameter connection openings. This appliance may be connected by means of a conduit or power cord. If a conduit is being used, go to page 23 for **3 wire conduit connections** or **4 wire conduit connections**.

WARNING

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

Specified power-supply-cord kit rating

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

3, 4 - Wire electrical wall Receptacle



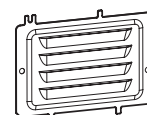
4 Wire receptacle (14-50R)



3 Wire receptacle (10-50R)

Connecting the Power Cord

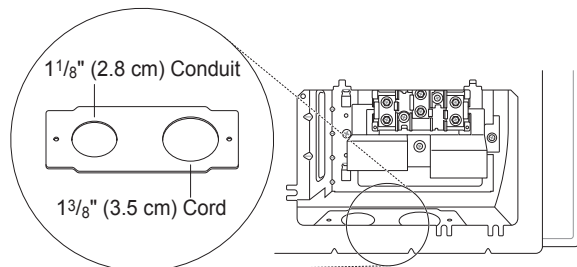
The rear access cover must be removed. Loosen the two screws with a screwdriver. The terminal block will then be accessible.



Access cover

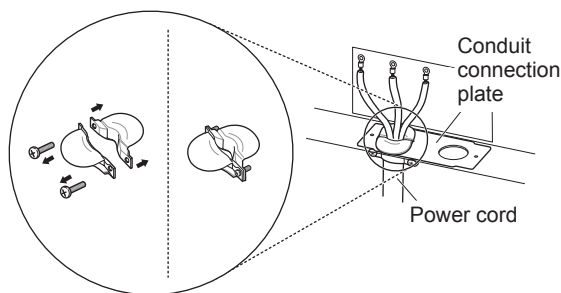
22 INSTALLATION

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



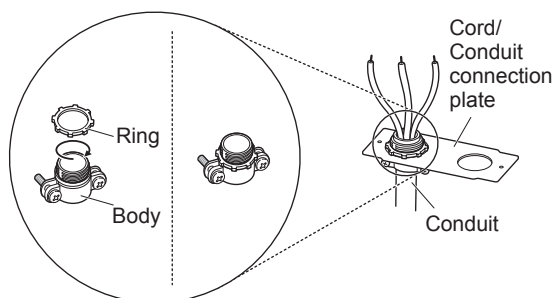
Remove the Conduit connection plate

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



Assembling power cord strain relief at the 1 $\frac{3}{8}$ " opening

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



Assembling conduit cord strain relief at the 1 $\frac{1}{8}$ " opening

3-Wire Connection : Power Cord

WARNING

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

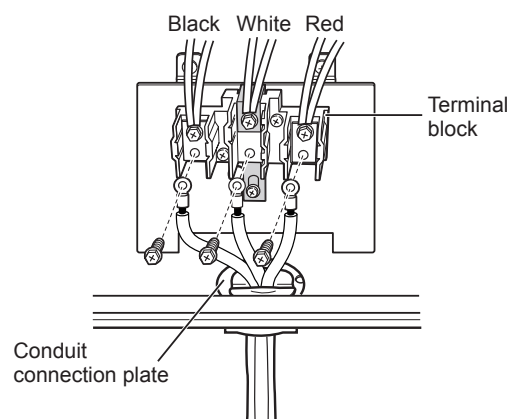
Install the power cord as follows:

For power cord installations, hook the strain relief over the power cord hole (1 $\frac{3}{8}$ ") located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief and tighten it.

Do not install the power cord without a strain relief.

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

3-wire connection



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

4-Wire Connection : Power Cord

⚠ WARNING

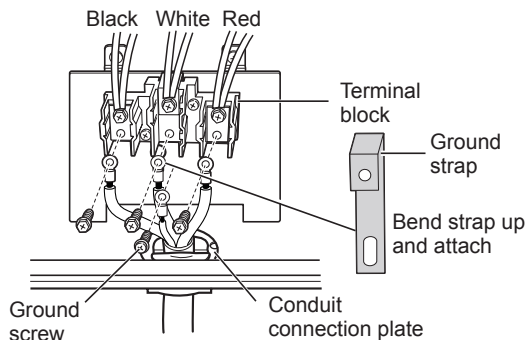
- Only a 4-conductor power-supply cord kit rated 120/208 or 120/240 volts, 50 amperes and marked for use with ranges with closed-loop connectors or opened spade lugs with upturned ends shall be used. The white middle (neutral) wire of the power cord or 4-wire conduit has to be connected to the middle post of the main terminal block. The other two wires of the power cord or conduit have to be connected to the outside posts of the main terminal connection block. The 4th ground wire (green) must be connected to the frame of the range with the ground screw. Failure to do so can result in electrical shock, severe personal injury or death.

Install the power cord as follows:

Do not install the power cord without a strain relief.

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

4-wire connection



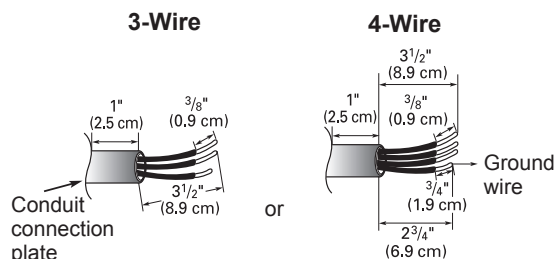
If screws are not tightened securely, it can result in electrical spark and severe personal injury or death.

3-Wire Connection: Conduit

Install the conduit as follows:

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

First, prepare the conduit wires as shown below.



Second, install the conduit strain relief.

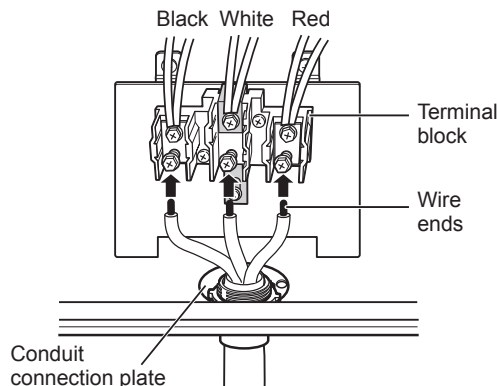
For conduit installations, purchase a strain relief and insert it in the $1\frac{1}{8}$ in. (2.8 cm) conduit hole. Then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring. Reinstall the bracket.

For conduit connections:

If the wire in the conduit is copper it must be 8 or 10 AWG wiring.
If the wire in the conduit is aluminum it must be 6 or 8 AWG wiring.

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

3-wire connection



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

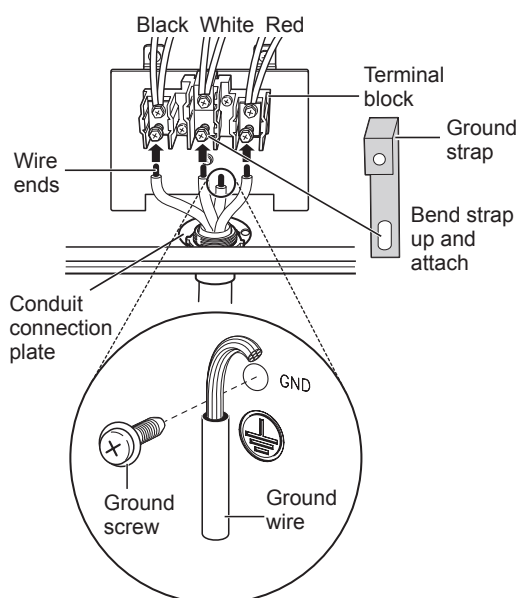
4-Wire Connection: Conduit

WARNING

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

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

4-wire connection



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

Engaging the Anti-tip Device

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



Test Run

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

- 1 Remove all packing materials from inside the oven. Press **Lower Clear/Off** to start the test.
- 2 Check the oven's operation. Turn oven mode knob to select Lower Bake. 350 °F appears in the display.
- 3 Press Start.
- 4 The oven should finish preheating in 15 minutes, and the convection fan should operate while the oven is preheating.
- 5 After checking the oven's operation, turn the temperature up to 450 °F and leave the oven on for at least an hour to help remove any oil which might cause smoke and odors when first using the oven.

NOTE

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

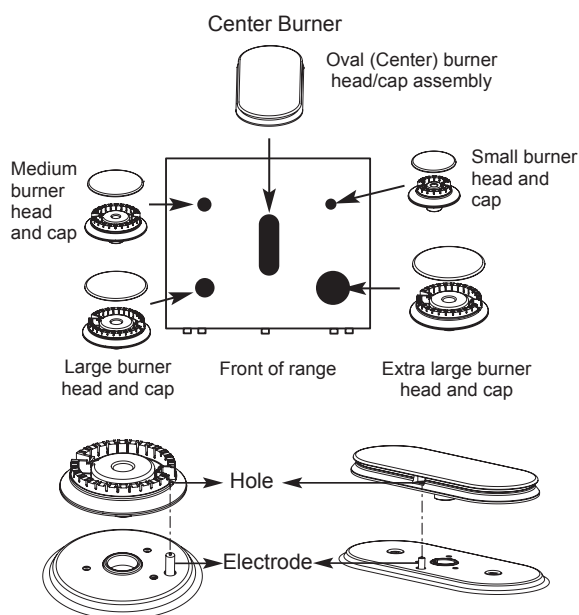
Assembling the Surface Burners



CAUTION

Do not operate the burners without all parts in place.

Place the burner caps and heads on the cooktop. Make sure that the caps and heads are placed in the correct locations. There is one small, one medium, one large, one oval(center), and one extra large burner head and cap.



Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Quality of Flames

The combustion quality of the burner flames needs to be confirmed visually.



A **Yellow flames** - Call for service.



B **Yellow tips on outer cones** - This is normal for LP gas.



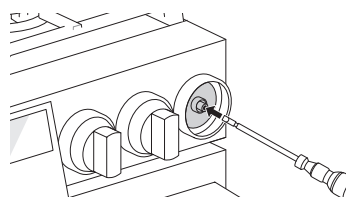
C **Soft blue flames** - This is normal for natural gas.

NOTE

- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

Adjusting the Surface Burner to the Low Flame (Simmer) Setting

- 1 Light all surface burners.
- 2 Turn the knob on the burner being adjusted to **Lo**.
- 3 Remove the knob.
- 4 Insert a small, flat-blade screwdriver into the valve shaft.



NOTE

Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.

- 5 Replace the knob.
- 6 Test the flame stability.

Test 1: Turn the knob from **Hi** to **Lo** quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With the burner on a **Lo** setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again.

- 7 Repeat steps 1-6 for each surface burner.

Checking Ignition of the Surface Burners

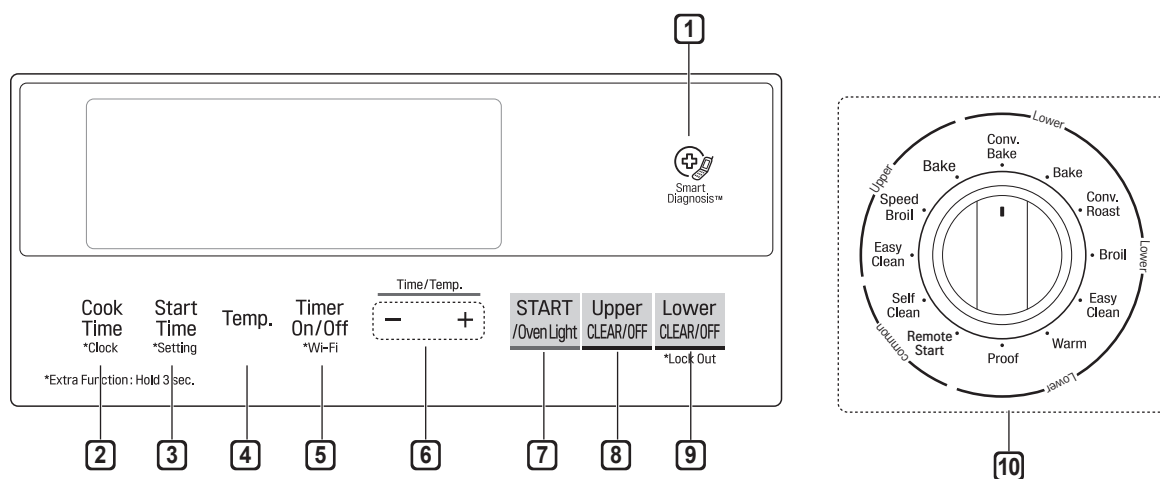
Electric Ignition

Select a surface burner knob and simultaneously push in and turn to the **Lite** position. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines the burner should ignite within 4 seconds. After the burner ignites, rotate the knob out of the **Lite** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

OPERATION

Control Panel Overview



1 Smart Diagnosis™

Use during the Smart Diagnosis feature.

2 Cook Time / Clock

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

3 Start Time / Setting

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

4 Temp.

- Press the button to change the oven or meat probe temperature during cooking.

5 Timer On/Off / Wi-Fi

- Press the button to set or cancel automatic timer.
- Press and hold button for three seconds to connect to Wi-Fi network.

6 - / +

Press the plus button to increase cooking time or oven temperature.
Press the minus button to decrease cooking time or oven temperature.

7 START / Oven Light

- Press the button to start all oven features.
- Press the button to manually turn the oven light on/off.

8 Upper CLEAR/OFF

Press the button to end all upper oven features.

9 Lower CLEAR/OFF / Lock Out

- Press the button to end all lower oven feature.
- Press and hold button for three seconds to lock the door and control panel.

10 Oven Mode Knob

Turn the knob to select oven operating mode.

Changing Oven Settings

Clock

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

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

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.

Oven Light

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

NOTE

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

Minimum & Maximum Default Settings

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

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

Feature		min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer	12 Hr.	0:10 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:10 min.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	1:00 min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	1:00 min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Speed Broil & Broil		Lo 400 °F	Hi 500 °F	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof		1:00 min.	11:59 Hr. / min.	
Warm				3 Hr.
Self Clean		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.
EasyClean®				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

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

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

Setting the Timer (for example to set 5 minutes)

- 1 Press **Timer On/Off**. 0:00 with HR inside it appears and Timer flashes in the display.
- 2 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired time. Plus(+) increases the time and minus(-) decreases the time.
- 3 Press **Timer On/Off** or **Start** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.
- 4 When the set time runs out, **End** shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until **Timer On/Off** is pressed.

NOTE

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

Cancelling the Timer

- 1 Press **Timer On/Off** once.

Wi-Fi

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

- 1 Press **Upper CLEAR/OFF** and **Lower CLEAR/OFF**.
- 2 Press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds.
- 3 The power-on chime sounds, Set appears in the display, and the Wi-Fi icon (📶) blinks.
- 4 Register the appliance on the Wi-Fi network using the smart phone app. (See page 42.)
- 5 To disconnect the appliance from the network, press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds.

Settings

Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press the **Start Time** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Settings** key allows you to:

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

Setting the Hour Mode

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

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

Setting Convection Auto Conversion

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

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

- 1 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **Auto** appears in the display
- 2 Press **plus(+)** or **minus(-)** to enable or disable the feature.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Temperature

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

NOTE

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

- 1 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **U_AJ** or **L_AJ** appears in the display.
- 2 To increase the temperature, press **plus (+)** until the desired amount appears in the display. To decrease the temperature, press **minus (-)** until the desired amount appears in the display.
- 3 Press **Start** to accept the change.

NOTE

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

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

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

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

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

Adjusting the Beeper Volume

- 1 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **BEEP** appears in the display.
- 2 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired volume.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Selecting Fahrenheit or Celsius

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

- 1 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 2 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select F(Fahrenheit) or C(Centigrade).
- 3 Press **Start** to accept the change.

Lock Out

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

- 1 Press and hold **Lower CLEAR/OFF** for three seconds.
- 2 The lock melody sounds, **Loc** appears in the Display and the lock icon  blinks in the display.
- 3 Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 4 To deactivate the Lock Out feature, press and hold **Lower CLEAR/OFF** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

Start Time (Delayed Timed Cook)

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

Setting a Delayed Timed Cook

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

- 1 Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
- 3 Press **Cook Time** and press plus (+) or minus (-) to set the baking time.
- 4 Press **Start Time**.
- 5 Set the start time: press **plus(+)** until 4:30 appears in the display.
- 6 Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

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

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook-end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is Pressed.

CAUTION

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

Cook Time (Timed Cook)

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

Setting the Cook Time Function

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

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

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

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until **Clear/Off** is Pressed.

Changing the Cook Time during Cooking

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

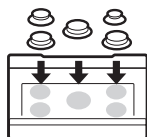
- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: press **plus(+)** until 1 hour and 30 minutes appears in the display.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Using the Gas Surface Burners

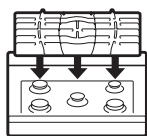
Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.



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



CAUTION

Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate.

The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

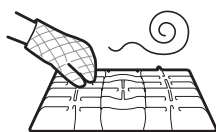
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

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

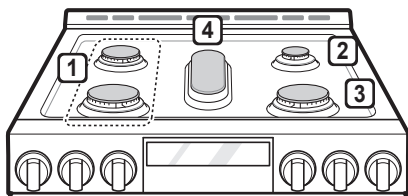
Make sure the burners and grates are cool before touching them, or placing a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



Burner Locations

Your gas range cooktop has four or five sealed gas burners, depending on the model. These can be assembled and separated. Follow the guide below.



1 Medium and Large Burners

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

2 Small Burner

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

3 Extra Large Burner

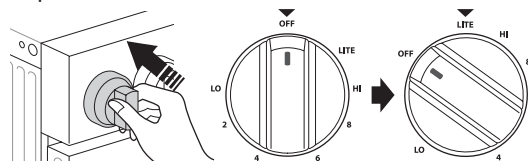
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **Hi** to **Lo** for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in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

4 Oval Burner

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

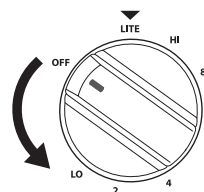
Using the Gas Surface Burners

- 1 Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.
- 2 Place cookware on the grate.
- 3 Push the control knob and turn to the **Lite** position.



The electric spark ignition system makes a clicking noise.

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

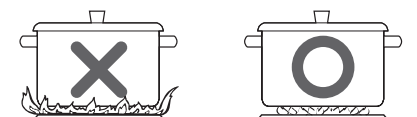


CAUTION

Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

Setting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. Match the flame size on a gas burner to the cookware being used for fastest heating.



CAUTION

Never let the flames extend up the sides of the cookware.

NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.
- When turning a surface burner from high heat to simmer quickly, make sure the flames stay lit. See page 25 to adjust the burner flames, if necessary.

In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

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



CAUTION

Use extreme caution when lighting burners with a match. Doing so can cause burns and other damage.

Range-Top Cookware

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

Using a Wok

14-inch or smaller flat-bottomed woks can be used directly on the grate. Make sure that the wok bottom sits flat on the grate.



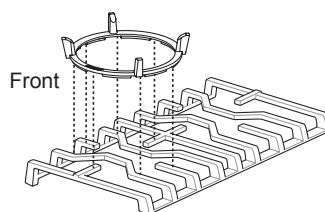
CAUTION

If using a round-bottomed wok, use the included wok grate. Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

Using the Wok Grate

Use the included wok grate to support a 12" to 14" round-bottomed wok.

- 1 Turn off all burners and allow the grates and cooktop to cool before installing or removing the wok grate. Remove the griddle, if necessary. Do not remove the standard burner grates.
- 2 Place the wok grate on top of the left or right front burner grate, aligning the notches on the wok grate with the burner grate's fingers. Make sure the side marked **FRONT** is toward the front.



- 3 Make sure the wok grate is stable and the wok rests firmly on the wok grate. Use a 12" to 14" round-bottomed wok. Do not use a wok that is the wrong size to fit securely in the wok grate.

NOTE

- The wok grate and griddle cannot be used at the same time.
- For best performance, place the wok grate over the extra large, right front burner.
- Do not use the wok grate with cookware other than a wok.
- Clean the wok grate with hot, soapy water. Do not use oven cleaners, steel wool, or abrasive cleansers. Do not clean with the self-clean mode.

CAUTION

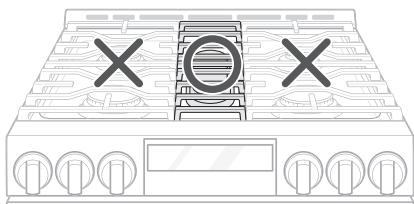
- Turn off all burners and allow wok grate, burner grates, and cooktop to cool before installing or removing wok grate.
- The wok grate retains hot for a long time. Always use an oven mitt when installing or removing the wok grate. Do not store the wok grate on the burner grate.
- Do not use flat-bottomed cookware or incorrectly sized woks with the wok grate. The cookware or wok could tip and cause personal injury.
- Do not use a wok larger than 14" with the wok grate. Doing so could cause burner flames to spread excessively and damage the cooktop.

Using Stove-Top Grills

Do not place stove-top grills on the burner.

**CAUTION**

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

Using the Griddle

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

NOTE

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

CAUTION

- Do not remove the center grate when using the griddle.
- Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate have completely cooled.
- The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop, oven or broiler systems. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

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

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	-	5 (MED)
Pancakes	HI 5 min.	HI
Hamburgers	HI 5 min.	HI
Fried Eggs	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 5 min.	HI
Breakfast Sausage Links	HI 5 min.	HI
Hot Sandwiches	HI 5 min.	HI

NOTE

After cooking on the griddle for an extended period, adjust the griddle temperature settings as the griddle retains heat.

IMPORTANT NOTES

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

Using the Oven

Before Using the Oven

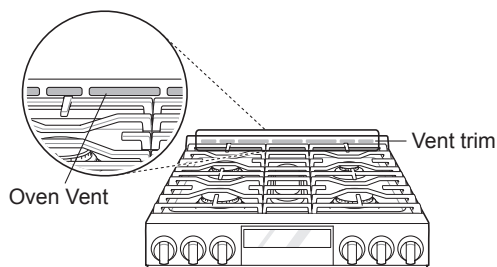
NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- The heat turns off if the door is left open during baking. If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the heat turns off. The heat turns back on automatically once the door is closed.

Oven Vent

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

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



CAUTION

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

Using Oven Racks

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

Removing Racks

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

Replacing Racks

- 1 Place the end of the rack on the support.
Make sure rack is level and both sides are in the same rack position.
- 2 Tilt the front end up and push the rack in.



CAUTION

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

Bake

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

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- 1 Turn the oven mode knob to select **Bake**.
- 2 Set the oven temperature: For example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
- 3 Press **Start**. The oven starts to preheat.

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

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

NOTE

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

Changing the Temperature during Cooking

- 1 Press **Temp**.
- 2 Press + or – to increase or decrease the set temperature.
- 3 Press **Start**.

Baking Tips

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

NOTE

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

Convection Mode

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

Setting the Convection Function (example, 375 °F)

- 1 Turn the oven mode knob to select the **Conv. Bake** or **Conv. Roast**.
- 2 Set the oven temperature: For example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
- 3 Press **Start**. The display shows **Conv. Bake** or **Conv. Roast** and the oven temperature starting at 100 °F.

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

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

NOTE

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

Tips for Convection Baking

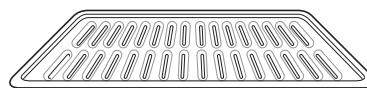
- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the oven rack in position 3. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 1 and 3 (for two racks).
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better results when using multiple racks.

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

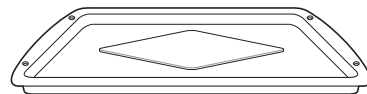
Tips for Convection Roasting

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

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



Grid (sold separately)



Broiler pan (sold separately)



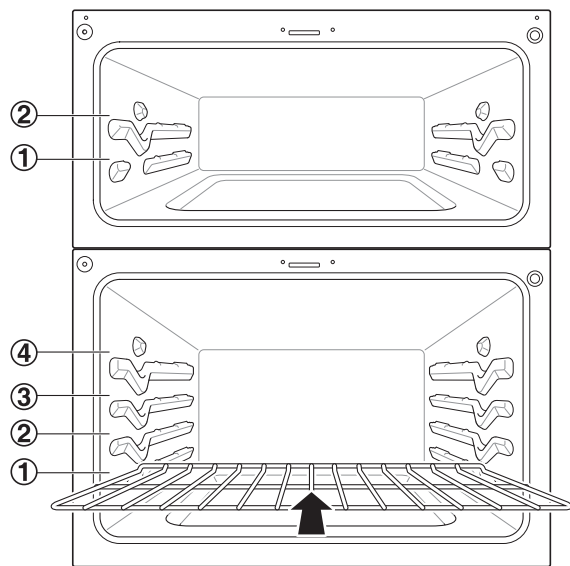
CAUTION

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

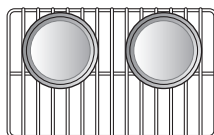
Recommended Baking and Roasting Guide

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

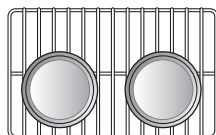
Rack and Pan Placement



Multiple rack baking

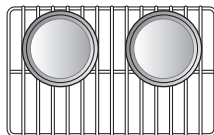


Rack
(Position 1)

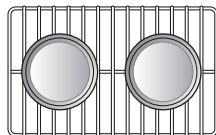


Rack
(Position 3)

Single rack baking



Rack
(Upper Oven)



Rack
(Lower Oven)

Baking rack guide

Food		Rack position	
		Upper Oven	Lower Oven
Cakes	• Layer cakes	1	3
	• Bundt cakes	1	3
Cookies	• Sugar cookies	2	3
	• Chocolate chips	2	3
	• Brownies	2	3
Pizza	• Fresh	2	2
	• Frozen	2	2
Pastry Crust	• From scratch	1	2
	• Refrigerator	1	2
Breads	• Biscuit, canned	1	3
	• Biscuit, from scratch	1	2
	• Muffins	1	2
Desserts	• Fruit crisps and cobbles, from scratch	1	3
	• Pies, from scratch, 2-crust fruit	1	2

Roasting rack guide

Food			Rack position
			Lower Oven
Beef	Rib	Rare	1
		Medium	1
		Well done	1
Beef	Boneless rib, top sirloin	Rare	1
		Medium	1
		Well done	1
Beef	Beef tenderloin	Rare	1
		Medium	1
Pork	Rib		1
	Bone-in, sirloin		1
	Ham, cooked		1
Poultry	Whole chicken		1
	Chicken pieces		1
	Turkey		1

Broil

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

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



CAUTION

- Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.

NOTE

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

Speed Broil

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

Setting the oven to Broil / Speed Broil

- 1 Turn the oven mode knob to select **Broil** or **Speed Broil**. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select **Hi** or **Lo**.
- 2 Press **Start**. The oven begins to heat.
- 3 Let the oven preheat for approximately five minutes before cooking the food if using broil.
- 4 Press **Clear/Off** to cancel at any time or when cooking is complete.

Smoking

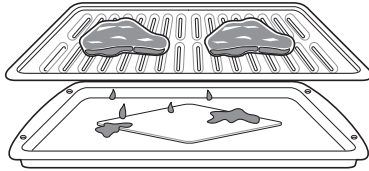
Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount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

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

Recommended Broiling Guide

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

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



Food	Quantity and/or Thickness	Upper oven			Lower oven			Comments
		Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	
Ground Beef Well done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	2	4-7	2-5	4	4-7	3-5	Space evenly. For 1-4 patties, use Speed Broil in upper oven. For more than 4 patties, use Broil in lower oven.
Beef Steaks Rare Medium Well done	1" thick 1 to 1 1/2 lbs.	2 2 2	3-4 4-5 5-6	2-3 2-3 3-4	4 4 4	4-5 4-7 6	2-3 3-4 4-5	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.	1 1 1	8 9 10	3-4 4-5 5-6	3 3 3	10 10-12 12	4 5-6 6-8	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	1 1	10 8-10	4-6 3-5	3 3	14-16 8-9	4-6 3-5	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	-	-	-	2	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	2	5	2-3	4	6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	2	4-5	2-3	4	6-8	2-4	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well done	1 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	2 1	7 7	3-5 2-4	4 3	5-6 9-10	2-4 4-6	
Lamb Chops Medium Well done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	2 2	4-5 5-6	2-3 3-4	4 4	6 8	3-4 4-5	
Medium Well done	2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	1 1	9 10	4-5 5-6	3 3	10 12	5-6 6-8	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	2 1	6 7	3-5 3-5	4 3	8 9	4-6 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.
- For best performance, center food on rack when using Speed Broil/Broil.

Tips for Broiling

Beef

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

Seafood

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

Vegetables

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

Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Warm function will keep cooked food warm for serving up to three hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations.

Setting the Warm Function

- 1 Turn the oven mode knob to select **Warm**.
- 2 Press **Start**.
- 3 Press **Clear/Off** at any time to cancel.

NOTE

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

Proof

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

Setting the Proof Function

- 1 Use rack position 2 or 3 for proofing.
- 2 Turn the oven mode knob to select **Proof**.
- 3 Press **Start**.
- 4 Press **Clear/Off** when proofing is finished.

NOTE

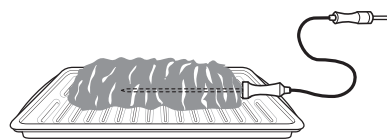
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe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

Meat Probe

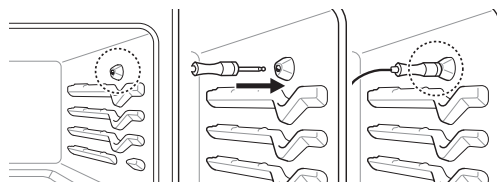
The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming or proofing. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest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

Using the Meat Probe

- 1 Insert the meat probe into the meat.



- 2 Connect the meat probe to the jack.



- 3 The meat probe icon flashes in the display if the meat probe is properly connected.

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

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

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

Changing the Probe Temperature while Cooking

- 1 Press **Temp**.
- 2 Set the oven temperature and probe temperature.
- 3 Press **Start**.

IMPORTANT NOTE

Press Clear/Off to cancel the Meat Probe function at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.



CAUTION

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

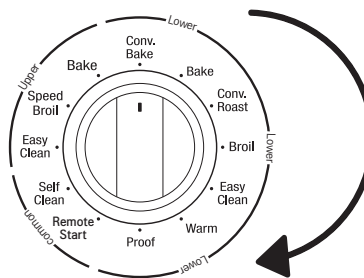
Recommended Probe Temperature Chart

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

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, this function starts or stops the pre-heating function of the appliance. Follow the instructions on page 42 to register the appliance on the network.

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



Setting Remote Start

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

NOTE

Remote Start is disconnected in the following situations:

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

SMART FUNCTIONS

LG ThinQ Application

This feature is only available on models with the  or  logo.

The **LG ThinQ** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

LG ThinQ Application Features

Cleaning

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

Smart Diagnosis™

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

Settings

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

Monitoring

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

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

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

Timer

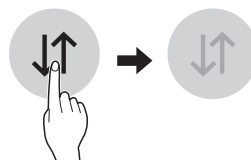
You can set the timer from the application.

NOTE

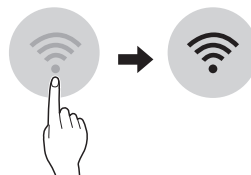
- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **LG ThinQ** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- This feature is only available on some models.

Before Using LG ThinQ Application

- 1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
 - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal becomes weak. It takes long time to register or fails to install the application.
- 2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.



- 3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi**  icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **LG ThinQ** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.

NOTE

- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the LG ThinQ Application

Search for the **LG ThinQ** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone. Follow instructions to download and install the application.

Open Source Software Notice Information

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

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

Wireless module (LCW-003) Specifications

Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	< 30 dBm

FCC Notice (For transmitter module contained in this product)

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

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

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

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

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

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

Smart Diagnosis™ Feature

This feature is only available on models with the  or  icon.

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance.

NOTE

- For reasons not attributable to LGE's negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using LG ThinQ to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **LG ThinQ** application.

- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **LG ThinQ** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

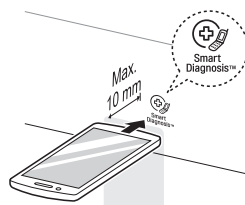
- Launch the **LG ThinQ** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **LG ThinQ** application.

- 1 Open the LG ThinQ application on the smart phone.
- 2 In the application, select the appliance from your list of connected appliances and then press the dots at the upper right of the screen.
- 3 Select **Smart Diagnosis**, then press the **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

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

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



NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

MAINTENANCE

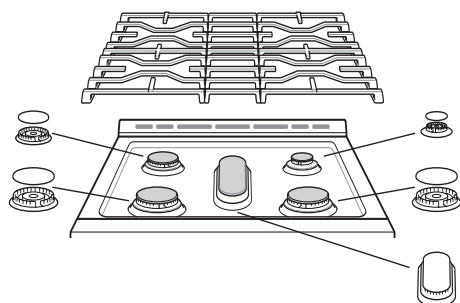
CAUTION

- Do not clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.

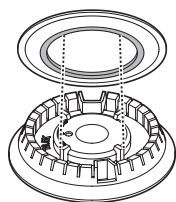
Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

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



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



CAUTION

Make sure Burner heads and caps are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.

Cleaning Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads and caps (and the oval burner head and cap assembly) can be lifted off. Do not attempt to remove the oval burner cap.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury. Hitting an electrode with a hard object may damage it.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush or wire brush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after excessive spillover.
- Burners will not light if the cap is removed.

CAUTION

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Do not scratch or gouge the port features of the burner base.

NOTE

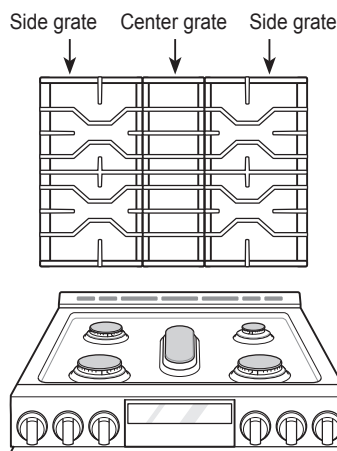
- To clean port openings, use a stiff nylon bristle tooth brush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the burner surface.

After Cleaning the Burner Heads/ Caps

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the oval burner upside down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Burner Grates

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



NOTE

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

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

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

Cleaning the Cooktop Surface

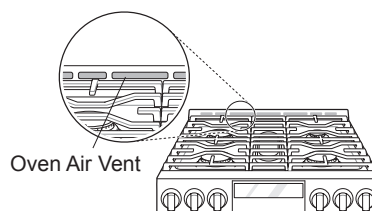
CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.
- When water is spilled on the cooktop, wipe up water immediately. If water is left on the cooktop for a long time, discoloration may occur.

Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

Oven Air Vents

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



CAUTION

- **The edges of the range vent are sharp.** Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

NOTE

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

Control Panel

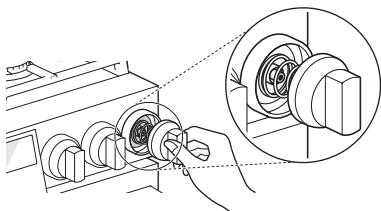
To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Front Manifold Panel and Knobs

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

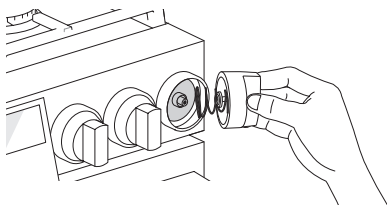
The control knobs may be removed for easy cleaning.

- 1 To clean the knobs, make sure that they have the position indicator centered at the top or Off position and pull them straight off the stems. Be careful not to lose the knob springs.
- 2 To replace the knobs, make sure that the knobs have the position indicator centered at the top or **Off** position, and slide the knobs directly onto the stem.



CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- If you slide the knobs onto the stem without the knob springs, it may cause malfunction.



NOTE

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

EasyClean®

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

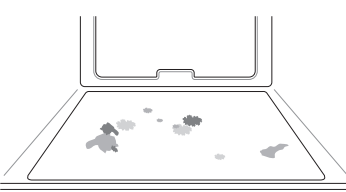
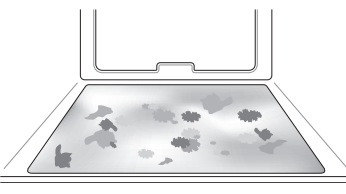
While EasyClean® is quick and effective for small and **LIGHT** soils, the Self Clean feature can be used to remove **HEAVY**, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more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

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

Benefits of EasyClean®

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

When to Use EasyClean®

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
EasyClean®		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

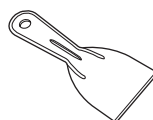
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

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

EasyClean® Instruction Guide

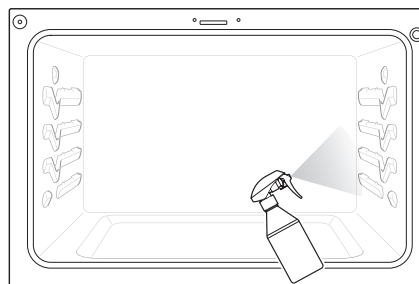
- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.
- 2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

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

- 3 Fill a spray bottle (10 oz or 300 ml) with water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- 4 Use at least 1/5 (2 oz or 60 ml) of the water in the bottle to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



- 5 Spray or pour the remaining water (8 oz or 240 ml) onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

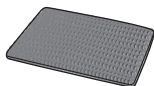
If cleaning multiple ovens, use an entire bottle of water to clean each oven. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

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

CAUTION

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

- 7 A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Press **Clear/Off** to clear the display and end the tone.
- 8 After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.
- 9 Clean the oven cavity immediately after the EasyClean® cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

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

- 10 Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

- 11 If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple EasyClean® cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **Clear/Off** to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the EasyClean® cycle.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a pH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Self Clean

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

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

Before Starting Self Clean

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

CAUTION

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

NOTE

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

Setting Self Clean

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

Self Clean Soil Guide

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

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

CAUTION

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

Setting Self Clean with a Delayed Start

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** repeatedly to cycle through self-clean times in the upper or lower oven. Both ovens cannot use the self-clean function at the same time.
- 3 Press **Start Time**.
- 4 Press **plus(+)** or **minus(-)** to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
- 5 Press **Start**.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, press **Clear/Off**.

During Self Clean

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

After the Self Clean Cycle

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

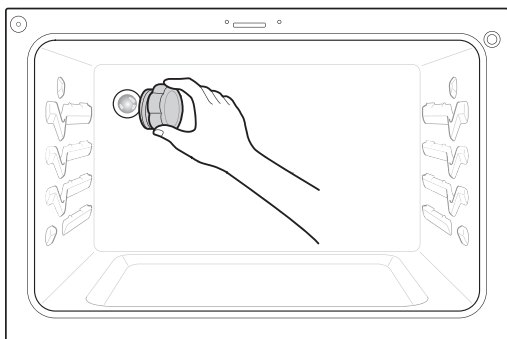
NOTE

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

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, press and hold Start for three seconds to turn it on or off.

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



WARNING

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

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

NOTE

- Do not use a steel wool pad. It will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number: 1-800-984-6306 or visit our website at: www.LGSIGNATURE.com

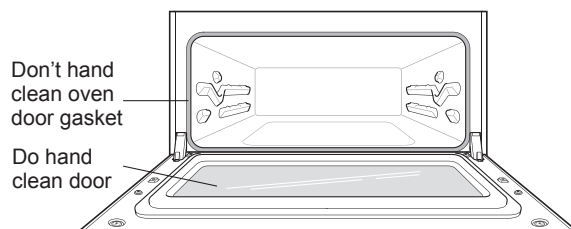
Oven Door

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

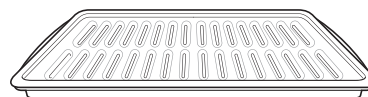


CAUTION

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



Broiler Pan and Grid



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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

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

NOTE

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

Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors

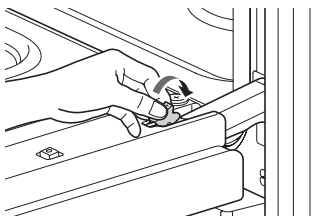
CAUTION

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

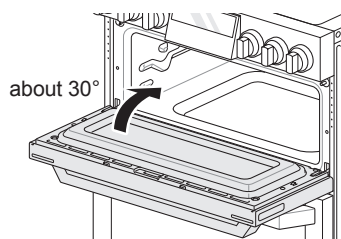
Upper Oven

Removing the Door

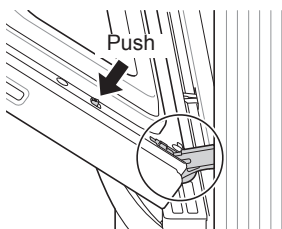
- 1 Fully open the door.
- 2 Lift up and rotate the hinge locks toward the hinge until they stop.



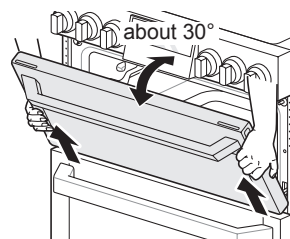
- 3 Close the door to 30 degrees (you will feel the door stop). The hinge locks will contact the oven frame.



- 4 On both sides of the door, touch down on the release buttons on each hinge.

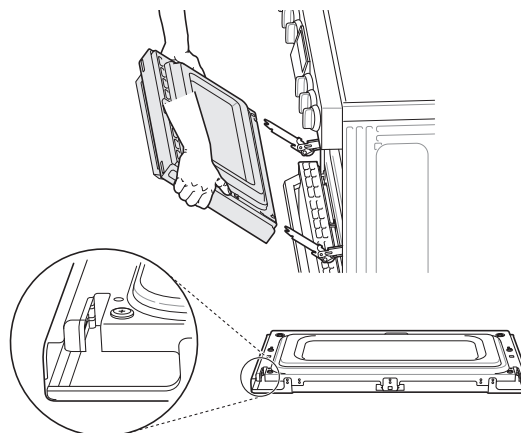


- 5 Lift the door up until it is clear of the hinges.

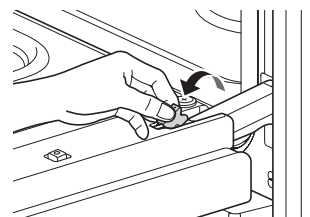


Replacing the Door

- 1 Be sure both hinges are in a 30 degree position.
- 2 Slide the door back onto the hinges until you hear a solid click and the release buttons have engaged.



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

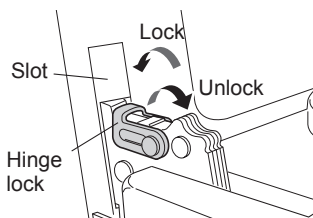


- 5 Close the oven door.

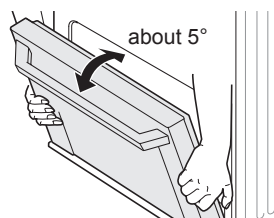
Lower Oven

Removing the Door

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



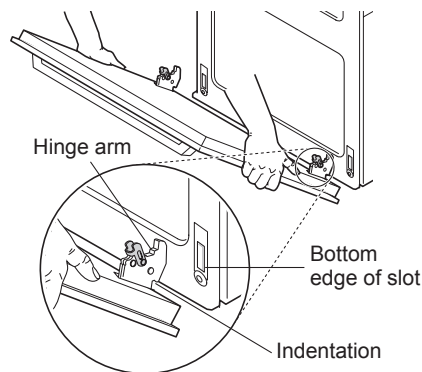
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



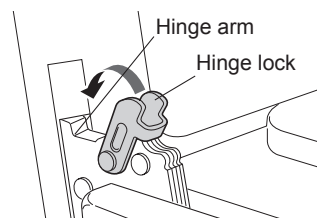
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

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



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



- 5 Close the oven door.

Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.



CAUTION

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

TROUBLESHOOTING

FAQs

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

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks or 12" to 14" round-bottom woks when using a LG supplied wok grate.

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

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

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

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

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

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

Why is the time flashing?

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

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

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

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

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

Can I use aluminum foil on the racks?

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



CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

Why aren't the function buttons working?

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

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

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

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

The EasyClean® feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean® process using sufficient water.

Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

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

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the EasyClean® process with more than the ¼ cup (2 oz or 60 ml) spray recommended.

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

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance.

If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

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

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended.

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

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

Yes. The convection fan, broiler burner or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

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

Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 240 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

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

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

How often should I use EasyClean®?

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

What is required for EasyClean®?

A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

Can I run the EasyClean® cycle on both of my ovens at once?

Yes. You can run the EasyClean® cycle on both ovens at the same time. Some oven surfaces will be hot after the cycle completes running. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavities.

You cannot run the Self Clean cycle on both ovens at the same time.

Before Calling for Service

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

Symptoms	Possible Causes / Solutions		
Range is not level.	• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level. • Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range. • If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. • Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.		
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. • Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet. • Anti-tip device engaged.		
Oven control beeps and displays any F code error.	• Electronic control has detected a 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.	CODE	CAUSE
		F-3	Key short error
		F-9	Oven not heating (Upper oven)
		F-19	Oven not heating (Lower oven)
Top burners do not light or do not burn evenly.	• Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section.		
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.		
Surface burners light but the oven does not.	Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.		
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.		
Steam is exhausted through the oven vent.	• Cooking foods with high moisture produces steam. This is normal.		

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your electrician for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven light does not work.	• Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual.
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. - Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the Using the Oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the Using the Oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Food does not broil properly	• Improper rack position being used. - See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. - Use broiling pan and grid.
Food does not broil properly	• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the Using the Oven section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes. - See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See Oven Temperature Adjustment in the Features section.
Oven will not Self Clean	• The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
"Crackling" or "popping" sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Fan noise	- A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal.
Convection Fan stops	- Convection fan stops during a convection bake cycle. - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.
Displayed colon in the clock is flashing	This is normal. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. Press Cook Time for three seconds and reset the clock, or press any key to stop the flashing.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	- Excessive soil. - Press the Clear/Off button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	- Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature. - Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a Self Clean cycle. The door can be opened when the lock  is no longer displayed. - The control and door may be locked.
The oven does not clean after a Self Clean cycle	- Oven controls not properly set. - See the Self Clean section. - Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to Self Clean again or for a longer period of time.
CLEAN and door flash in the display	- The Self Clean cycle has been selected, but the door is not closed. - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	- The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Press the Clear/Off button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	- This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.
Oven racks are difficult to slide	- The shiny, silver-colored racks were cleaned in a Self Clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	- This is normal when cooking foods high in moisture. - Excessive moisture was used when cleaning the window.

LIMITED WARRANTY (USA)

ARBITRATION NOTICE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION PROVISION THAT REQUIRES YOU AND LG TO RESOLVE DISPUTES BY BINDING ARBITRATION INSTEAD OF IN COURT, UNLESS YOU CHOOSE TO OPT OUT. IN ARBITRATION, CLASS ACTIONS AND JURY TRIALS ARE NOT PERMITTED. PLEASE SEE THE SECTION TITLED "PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES" BELOW.

Should your LG Dual Fuel Range ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, LG Electronics ("LG") will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only when purchased and used within the United States including U.S. Territories.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
One (1) year from date of original retail purchase	Parts and Labor (internal / functional parts only)	LG will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace defective part(s).

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL LG OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. LG'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.

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

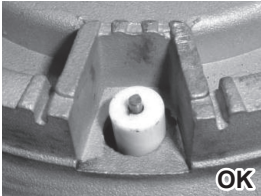
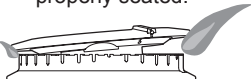
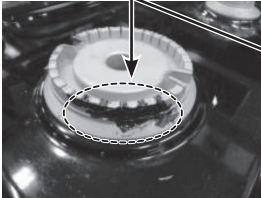
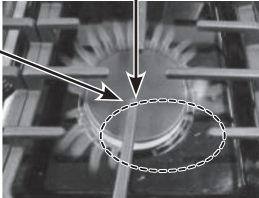
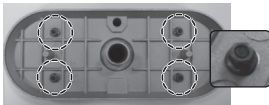
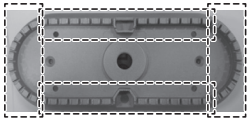
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

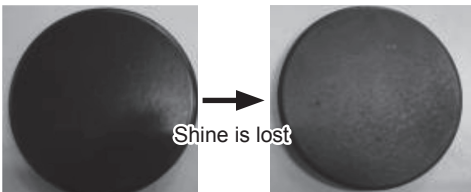
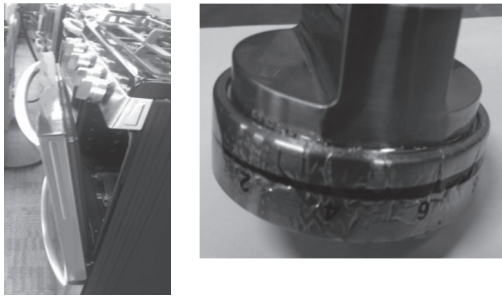
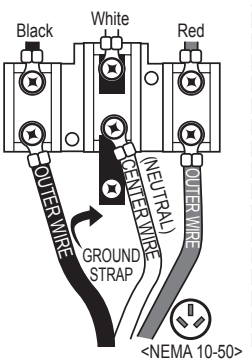
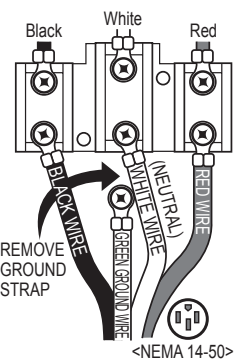
- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of LG.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if used for other than the intended purpose.
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not authorized by LG. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or ventilation/plumbing codes.
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, or discounted Product.
- Refurbished Product or any Product sold "As Is", "Where Is", "With all Faults", or similar disclaimer.

62 LIMITED WARRANTY

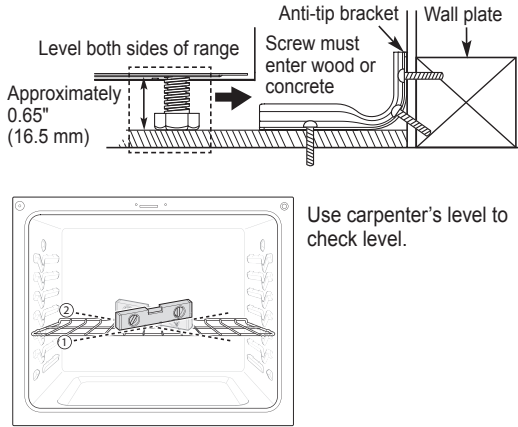
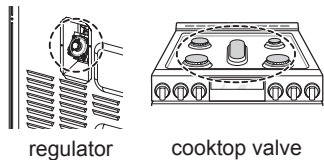
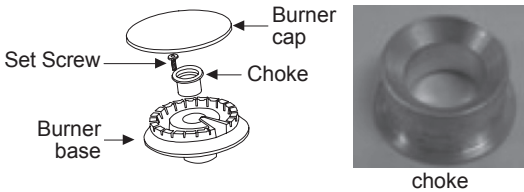
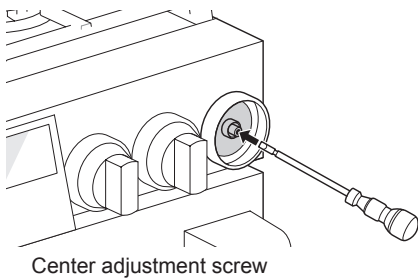
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not authorized by LG.
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts.
- When Product is used for other than normal and proper household use (e.g. commercial or industrial use, offices, and recreational facilities or vehicles) or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of your Product for repairs.
- Cost of conversion of the Product from natural gas to LP gas or vice versa.
- Shelves, drawers and accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

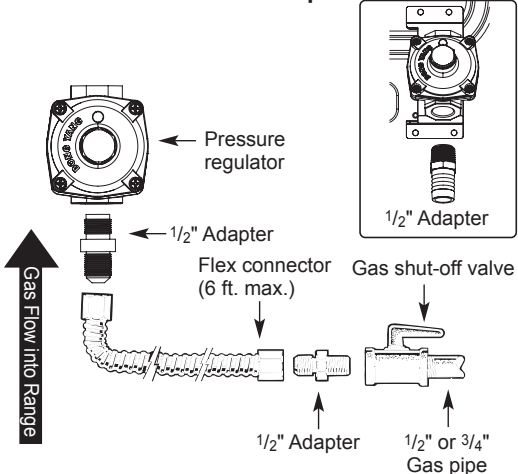
Not Covered by this Limited Warranty

Problem	Cause	Prevention
• Burners do not light	Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly  	• Check and clean the gas electrode.
• Uneven flame	1. Improper burner cap installation   2. Burner ports clogged by food residue   * Oval burner  	• Check installation of burner head and cap • Hardened residue should be removed using a toothbrush. • Oval burner 1) Release 4 nuts 2) Clean residue using toothbrush

Problem	Cause	Prevention
Burner cap color change and lost shine	- Scratching - Use of detergent or abrasive cleansers 	- Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. - To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)
Knobs melt	Improper usage 	Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.
Oven or racks are stained after using aluminum foil	Aluminum foil has melted in the oven 	- Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. - If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
Unit has no power	- House power turned off (power supply) - Tripped breaker - The power cord is not installed properly. 3-WIRE HOOK UP  <NEMA 10-50> 4-WIRE HOOK UP  <NEMA 14-50>	- Check power at main board before calling for service. - Match power cord type and outlet type - Properly install the power cord

64 LIMITED WARRANTY

Problem	Cause	Prevention
• Surface is not level • Oven is tipping	1. Range not leveled 2. Anti-tip device not installed correctly  Level both sides of range Approximately 0.65" (16.5 mm) Anti-tip bracket Screw must enter wood or concrete Wall plate Use carpenter's level to check level.	• Check with installer first
• Flames too big on converted cooktop (NP → LP)	The installer missed part of the conversion. (Check 2 parts: regulator, cooktop valve).  regulator cooktop valve	• Check with installer first • Refer to installation manual
	18.5 K burner needs choke.  Set Screw Burner cap Choke Burner base choke	• Check with installer first • Refer to installation manual
• Flame is too small or too large	1. Variable gas pressure 2. Installer did not check  Center adjustment screw	• Check with installer first

Problem	Cause	Prevention
Gas smell	Improper connection Flexible Connector Hookup 	Check with installer first

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

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-800-984-6306 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.LGSIGNATURE.com>

Or by mail: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDURE FOR RESOLVING DISPUTES:

ALL DISPUTES BETWEEN YOU AND LG ARISING OUT OF OR RELATING IN ANY WAY TO THIS LIMITED WARRANTY OR THE PRODUCT SHALL BE RESOLVED EXCLUSIVELY THROUGH BINDING ARBITRATION, AND NOT IN A COURT OF GENERAL JURISDICTION. BINDING ARBITRATION MEANS THAT YOU AND LG ARE EACH WAIVING THE RIGHT TO A JURY TRIAL AND TO BRING OR PARTICIPATE IN A CLASS ACTION.

Definitions. For the purposes of this section, references to "LG" mean LG Electronics U.S.A., Inc., its parents, subsidiaries and affiliates, and each of their officers, directors, employees, agents, beneficiaries, predecessors in interest, successors, assigns and suppliers; references to "dispute" or "claim" shall include any dispute, claim or controversy of any kind whatsoever (whether based in contract, tort, statute, regulation, ordinance, fraud, misrepresentation or any other legal or equitable theory) arising out of or relating in any way to the sale, condition or performance of the product or this Limited Warranty.

Notice of Dispute. In the event you intend to commence an arbitration proceeding, you must first notify LG in writing at least 30 days in advance of initiating the arbitration by sending a letter to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. You and LG agree to engage in good faith discussions in an attempt to amicably resolve your claim. The notice must provide your name, address, and telephone number; identify the product that is the subject of the claim; and describe the nature of the claim and the relief being sought. If you and LG are unable to resolve the dispute within 30 days, either party may proceed to file a claim for arbitration.

Agreement to Binding Arbitration and Class Action Waiver. Upon failure to resolve the dispute during the 30 day period after sending written notice to LG, you and LG agree to resolve any claims between us only by binding arbitration on an individual basis, unless you opt out as provided below. Any dispute between you and LG shall not be combined or consolidated with a dispute involving any other person's or entity's product or claim. More specifically, without limitation of the foregoing, any dispute between you and LG shall not under any circumstances proceed as part of a class or representative action. Instead of arbitration, either party may bring an individual action in small claims court, but that small claims court action may not be brought on a class or representative basis.

Arbitration Rules and Procedures. To begin arbitration of a claim, either you or LG must make a written demand for arbitration. The arbitration will be administered by the American Arbitration Association (“AAA”) and will be conducted before a single arbitrator under the AAA’s Consumer Arbitration Rules that are in effect at the time the arbitration is initiated (referred to as the “AAA Rules”) and under the procedures set forth in this section. The AAA Rules are available online at www.adr.org/consumer. Send a copy of your written demand for arbitration, as well as a copy of this provision, to the AAA in the manner described in the AAA Rules. You must also send a copy of your written demand to LG at LG Electronics, USA, Inc. Attn: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Avenue Englewood Cliffs, NJ 07632. If there is a conflict between the AAA Rules and the rules set forth in this section, the rules set forth in this section will govern. This arbitration provision is governed by the Federal Arbitration Act. Judgment may be entered on the arbitrator’s award in any court of competent jurisdiction. All issues are for the arbitrator to decide, except that issues relating to the scope and enforceability of the arbitration provision and to the arbitrability of the dispute are for the court to decide. The arbitrator is bound by the terms of this provision.

Governing Law. The law of the state of your residence shall govern this Limited Warranty and any disputes between us except to the extent that such law is preempted by or inconsistent with applicable federal law.

Fees/Costs. You do not need to pay any fee to begin an arbitration. Upon receipt of your written demand for arbitration, LG will promptly pay all arbitration filing fees to the AAA unless you seek more than \$25,000 in damages, in which case the payment of these fees will be governed by the AAA Rules. Except as otherwise provided for herein, LG will pay all AAA filing, administration and arbitrator fees for any arbitration initiated in accordance with the AAA Rules and this arbitration provision. If you prevail in the arbitration, LG will pay your attorneys’ fees and expenses as long as they are reasonable, by considering factors including, but not limited to, the purchase amount and claim amount. Notwithstanding the foregoing, if applicable law allows for an award of reasonable attorneys’ fees and expenses, an arbitrator can award them to the same extent that a court would. If the arbitrator finds either the substance of your claim or the relief sought in the demand is frivolous or brought for an improper purpose (as measured by the standards set forth in Federal Rule of Civil Procedure 11(b)), then the payment of all arbitration fees will be governed by the AAA Rules. In such a situation, you agree to reimburse LG for all monies previously disbursed by it that are otherwise your obligation to pay under the AAA Rules. Except as otherwise provided for, LG waives any rights it may have to seek attorneys’ fees and expenses from you if LG prevails in the arbitration.

Hearings and Location. If your claim is for \$25,000 or less, you may choose to have the arbitration conducted solely on the basis of (1) documents submitted to the arbitrator, (2) through a telephonic hearing, or (3) by an in-person hearing as established by the AAA Rules. If your claim exceeds \$25,000, the right to a hearing will be determined by the AAA Rules. Any in-person arbitration hearings will be held at a location within the federal judicial district in which you reside unless we both agree to another location or we agree to a telephonic arbitration.

Opt Out. You may opt out of this dispute resolution procedure. If you opt out, neither you nor LG can require the other to participate in an arbitration proceeding. To opt out, you must send notice to LG no later than 30 calendar days from the date of the first consumer purchaser’s purchase of the product by either: (i) sending an e-mail to optout@lge.com, with the subject line: “Arbitration Opt Out” or (ii) calling 1-800-980-2973. You must include in the opt out e-mail or provide by telephone: (a) your name and address; (b) the date on which the product was purchased; (c) the product model name or model number; and (d) the serial number (the serial number can be found (i) on the product; or (ii) online by accessing <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> and clicking on “Find My Model & Serial Number”).

You may only opt out of the dispute resolution procedure in the manner described above (that is, by e-mail or telephone); no other form of notice will be effective to opt out of this dispute resolution procedure. Opting out of this dispute resolution procedure will not affect the coverage of the Limited Warranty in any way, and you will continue to enjoy the full benefits of the Limited Warranty. If you keep this product and do not opt out, then you accept all terms and conditions of the arbitration provision described above.

LG SIGNATURE

MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DOBLE COMBUSTIBLE

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



ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser causados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina ni ningún otro tipo de vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
 - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador, una agencia de mantenimiento o una compañía de gas calificados.

LUTD4919SN

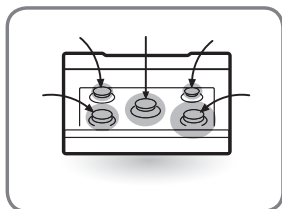


MFL68920507

www.LGSIGNATURE.com

Copyright © 2016 - 2021 LG Electronics Inc. Todos los Derechos Reservados.

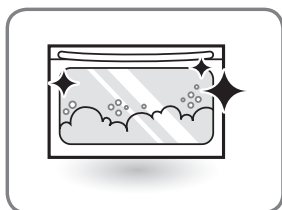
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Varios tamaños de quemadores de gas

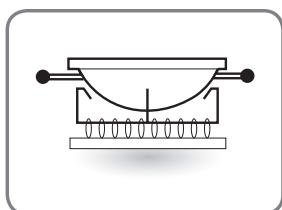
Elija un quemador que coincida con el tamaño de su batería de cocina.

Es posible cocinar varias cosas a la vez si utiliza más de un quemador.



Autolimpieza e EasyClean®

Útiles para una limpieza sencilla.



Rejilla para wok

Utilice la rejilla para wok incluida para sostener de forma segura un wok de 12" a 14" con base redondeada, para freír o saltear carnes, pescados o vegetales.

ÍNDICE

2 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 12 Piezas
- 12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

- 13 Descripción general de la instalación
- 13 Especificaciones del producto
- 14 Antes de instalar la cocina
- 16 Instalación de la cocina
- 19 Relleno trasero opcional
- 20 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
- 20 Conexión de la cocina al gas
- 21 Conexión de la electricidad
- 24 Colocación del dispositivo antivuelco
- 24 Prueba de funcionamiento
- 25 Ensamblaje de los quemadores de superficie
- 25 Verificación de encendido de los quemadores de superficie

26 FUNCIONAMIENTO

- 26 Descripción general del panel de control
- 27 Cambio de las configuraciones del horno
- 31 Uso de los quemadores de gas de superficie
 - 32 Ubicaciones de los quemadores
 - 32 Uso de los quemadores de gas de superficie
 - 32 Ajuste del tamaño de llama
 - 33 En caso de apagón
 - 33 Batería de cocina para la superficie de la cocina
 - 33 Uso de un wok
 - 33 Uso de la rejilla para wok
 - 34 Uso de las rejillas en superficie
 - 34 Uso de la parrilla
- 35 Uso del horno
 - 35 Antes de usar el horno
 - 35 Ventilación del horno
 - 35 Uso de los estantes del horno
 - 35 Bake (Hornear)
 - 36 Modo de convección

- 37 Guía de recomendaciones para hornear y rostizar
- 38 Broil (Asar)
- 39 Guía de recomendaciones para asar
- 40 Warm (Calentar)
- 40 Proof (Leudar)
- 40 Sonda para carne
- 41 Remote Start (Inicio remoto)

42 FUNCIONES INTELIGENTES

- 42 Aplicación LG ThinQ
- 43 Aviso de la FCC (para el módulo transmisor contenido en este producto)
- 44 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
- 44 Función Smart Diagnosis™

45 MANTENIMIENTO

- 45 Quemadores de superficie a gas
- 46 Rejillas de los quemadores
- 46 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 46 Ventilación de aire del horno
- 46 Panel de control
- 47 Perillas y panel del múltiple delantero
- 47 EasyClean®
- 50 Self Clean (Autolimpieza)
- 52 Cambio de la luz del horno
- 52 Limpieza del exterior
- 54 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno
- 55 Instrucciones para el cuidado de la puerta

56 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 56 PREGUNTAS FRECUENTES
- 58 Antes de llamar al servicio técnico

61 GARANTÍA LIMITADA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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



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

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



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



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

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO



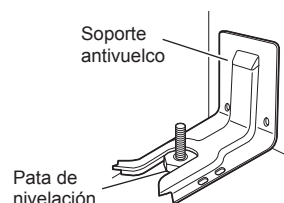
ADVERTENCIA

- **PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO, EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR ASEGURADO CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO INSTALADO DE MANERA ADECUADA. PARA CONTROLAR QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CORRECTAMENTE, VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO O TOME EL BORDE SUPERIOR TRASERO DE LA PROTECCIÓN POSTERIOR DE LA COCINA E INTENTE INCLINARLA HACIA ADELANTE CON CUIDADO.** Consulte las instrucciones en la sección de instalación.
- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

- Es posible que un niño o un adulto inclinen la cocina y el vuelco consecuente les produzca la muerte.
- Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado correctamente y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la cocina.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y enganchado.
- Nunca retire las patas del horno. La cocina no estará asegurada al soporte antivuelco si se retiran las patas del horno.



Soporte
antivuelco



- No se pare ni se siente sobre la puerta del horno. La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones con líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
- No coloque objetos grandes y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta del horno abierta. La cocina podría inclinarse hacia adelante y ocasionar lesiones.
- Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco después de mover la cocina hacia delante para tareas de limpieza, reparaciones o cualquier otro motivo.
- El incumplimiento de estas instrucciones, puede tener como consecuencia la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.



ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su cocina sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la cocina como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la cocina y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo. Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su cocina, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- Después del uso prolongado de la cocina, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

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



ADVERTENCIA

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

- No ponga en funcionamiento el horno sin la malla calentadora de carbón.
- No utilice plástico para cubrir los alimentos. Utilice únicamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni ningún otro material. Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar a una mascota en el horno.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
- Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno o de las hornallas. La batería de cocina estará caliente. **Utilice solo agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque las hornallas calientes. No utilice una toalla u otra tela gruesa para retirar alimentos.

- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.** La presión podría causar una explosión que podría generar lesiones.
- Los golpes o rayas grandes en las puertas de vidrio pueden hacer que se rompa o se astille el vidrio.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por pasar por encima de la superficie de las unidades calientes, debe evitarse la colocación de gabinetes de almacenamiento sobre las unidades. Si se instalará un gabinete de almacenamiento, el riesgo puede reducirse mediante la instalación de una campana que se proyecte, de forma horizontal, un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

**ADVERTENCIA**

- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeará por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.

**PRECAUCIÓN**

- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o frutos de mar.

MATERIALES INFLAMABLES**ADVERTENCIA**

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

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

SEGURIDAD ELÉCTRICA



PRECAUCIÓN

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

- Desconecte siempre la energía del electrodoméstico antes de que se efectúen tareas de mantenimiento.
- No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No permita que el papel de aluminio ni la sonda de temperatura entren en contacto con las hornallas.



ADVERTENCIA

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

FREIDORA

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

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

- No deje a los niños sin supervisión cerca del horno.



ADVERTENCIA

No deje solos a los niños o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en funcionamiento o aún caliente. Nunca debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico, ya que podrían sufrir lesiones o quemaduras.



PRECAUCIÓN

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

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

QUEMADORES DE SUPERFICIE



ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición **Off**. Si huele gas, abra la ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- **Use el tamaño adecuado de sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione ollas con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use ollas metálicas (tipo "wok") en los quemadores de superficie si la olla metálica tiene un anillo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostener el wok. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la rejilla del quemador y el cabezal del quemador. También podría hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La humedad de los alimentos puede provocar burbujas en la grasa caliente y que esta se derrame en los laterales de la sartén.
- Nunca mueva una sartén con grasa caliente, en especial una freidora. Espere a que se enfríe.
- No coloque elementos de plástico sobre la placa de cocción, podrían derretirse si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Mantenga todo tipo de plásticos lejos de la superficie de los quemadores.



PRECAUCIÓN

- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.
- Manténgase alejado de la cocina mientras esté friendo.
- Vigile los alimentos que se estén friendo a una temperatura alta o media-alta.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 37 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar un litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función EasyClean®, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- No toque los estantes del horno mientras están calientes.
- Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la agarradera toque el quemador del horno.
- Utilice con precaución las funciones Cocción temporizada o Cocción temporizada retardada. Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar primero en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.
- Las partes accesibles podrían calentarse cuando se utiliza la parrilla.
- No coloque alimentos ni batería de cocina en el fondo de la cavidad del horno. Hacerlo podría causar daños permanentes al acabado de la base del horno.
- **No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor. No arroje agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y genere lesiones personales.

- Cuando deseche la cocina, corte el cable de alimentación y quite la puerta.
- No intente utilizar el encendido eléctrico del horno durante un corte de corriente.
- Tire del estante del horno hasta llegar a la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras causadas al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No utilice el horno si el quemador desarrolla un punto de brillo durante el uso o si muestra otros signos de daño. Un punto de brillo indica que el quemador podría fallar y representar un peligro potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite que un técnico calificado reemplace el quemador.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

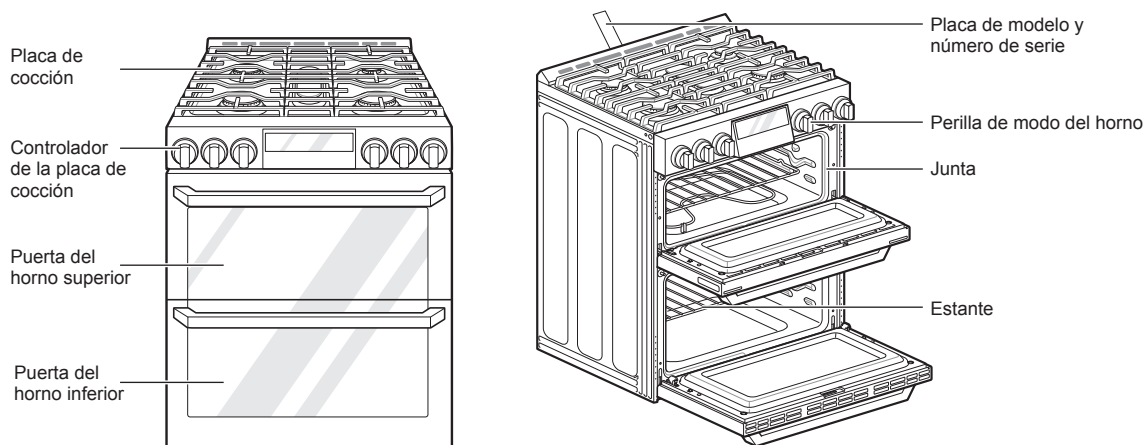
- Abra una ventana y encienda un ventilador o campana extractora antes de realizar la autolimpieza.
- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a utilizarlo. El aceite podría causar un incendio.
- Limpie la suciedad difícil de la base del horno antes de usar la función autolimpieza.
- **No utilice limpiadores para hornos.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Nunca deje aves domésticas en la cocina. La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- Limpie con el ciclo de autolimpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio o alimento del horno.
- Instrucción importante. El horno muestra el código de error F y se escuchan tres tonos largos durante el proceso de autolimpieza si está funcionando mal. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor y solicite reparación a cargo de un técnico calificado.
- Es normal que la placa de cocción de la cocina se caliente durante el ciclo de autolimpieza. No toque la placa de cocción durante el ciclo de autolimpieza.
- Nunca derrame agua fría sobre el horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.
- Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.
- **No limpie las juntas de la puerta del horno.** Las juntas de la puerta del horno son esenciales para lograr un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Si se produce un incendio durante la limpieza automática, apague el horno y espere que se apague el incendio. No fuerce la puerta del horno para abrirla. La introducción de aire fresco a las temperaturas de autolimpieza podría ocasionar una explosión con llamas desde el horno. El incumplimiento de esta instrucción podría tener como consecuencia quemaduras graves.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores con agua o vapor a alta presión para limpiar el aparato.

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

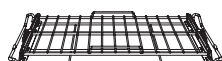


Accesorios

Accesorios incluidos



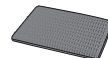
Estante deslizante (2 c/u)



Estante deslizante (1 c/u)



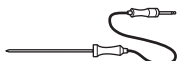
Botella rociadora (1 c/u)



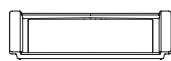
Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)



Rejilla para wok (1 c/u)



Sonda para carne (1 c/u)



Parrilla (1 c/u)

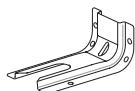


Relleno trasero (1 c/u)



Manual del propietario (1 c/u)

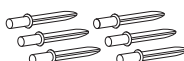
Kit antivuelco



Antivuelco



Tornillos (6 c/u)



Anclajes (6 c/u)

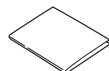


Plantilla

Kit de conversión para boquilla de LP



Boquilla de placa de cocción (5 c/u)



Guía de instalación (1 c/u)

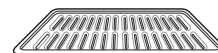


Ahogador (1 c/u)



Tornillo de ajuste (1 c/u)

Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera

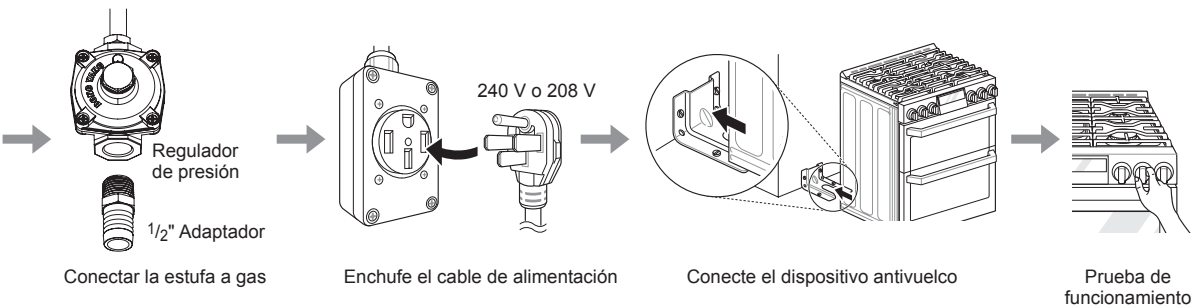
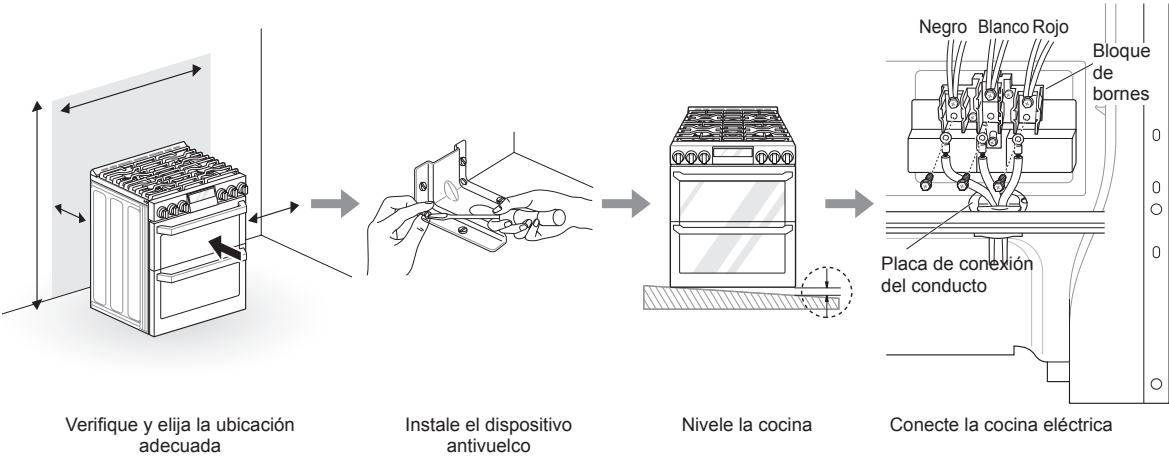
NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de LG SIGNATURE al 1-800-984-6306 si faltara algún accesorio.
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

INSTALACIÓN

Descripción general de la instalación

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



Especificaciones del producto

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

Modelos de cocinas con horno	LUTD4919SN
Descripción	Conina doble combustible
Requisitos eléctricos	6.9 kW 120/240 VAC o 5.2kW 120/208 VAC
Dimensiones exteriores	29 7/8" (Ancho) x 37 59/64" (Alto) x 28 15/16" (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada) 75,9 cm (Ancho) x 96,3 cm (Alto) x 73,5 cm (Profundidad) (Profundidad con la puerta cerrada)
Altura hasta la superficie de cocción	36" (91,4 cm)
Peso neto	196,2 lb (89,0 kg)
Capacidad total	Horno superior: 3,0 cu. ft. Horno inferior: 4,3 cu. ft. Capacidad total: 7,3 cu. ft.

Antes de instalar la cocina



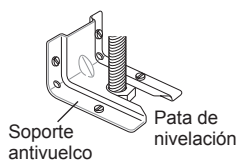
ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco



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

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



Si no recibió un soporte antivuelco con su compra, llame al 1-800-984-6306 para recibir uno sin costo.



ADVERTENCIA

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

En el Commonwealth de Massachusetts

- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

NOTA

- Cumpla todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para que sea fácil de detectar.
- Al igual que al utilizar cualquier otro electrodoméstico que genera calor, existen determinadas precauciones de seguridad que se deben respetar.
- Asegúrese de que su cocina esté instalada correctamente y con la conexión a tierra adecuada, a cargo de un instalador o técnico de mantenimiento calificado.
- Las tareas de ajuste y mantenimiento deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio o instaladores de cocinas de gas calificados.

Preparación para instalación

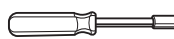
Herramientas necesarias



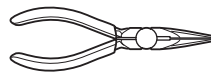
Destornillador Phillips



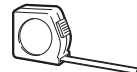
Destornillador plano



Llave para tuercas de 1/4"



Pinzas



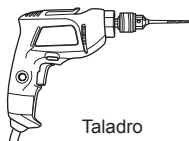
Cinta medidora



Nivel



Llave de boca o ajustable



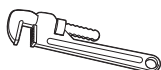
Taladro



Gafas de seguridad



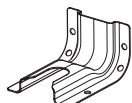
Guantes


Llave de tubos (2)
(uno para soporte)

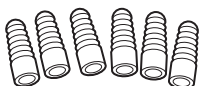
Piezas incluidas



Plantilla (1)



Juego del soporte antivuelco (1)



Casquillos de anclaje (6)



Pernos tirafondo (6)

Piezas no incluidas


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

Pasacables
(Solo para
instalaciones de
conductos)

Materiales que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la cocina (1/2" NPT x 1/2" D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de 1/2" D. E. (solo para pisos de concreto)

Instalación de la cocina

Desembalaje y traslado de la cocina



PRECAUCIÓN

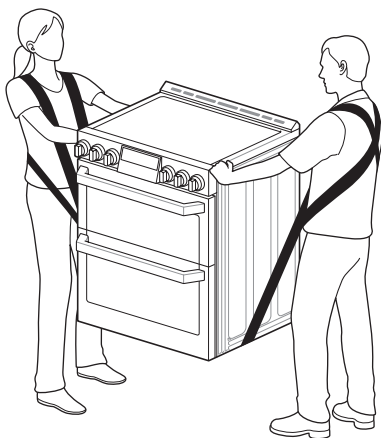
- **Debe haber dos o más personas para mover e instalar la cocina (Peligro de peso excesivo).** De no hacerlo, podría sufrir lesiones en la espalda o de otra clase.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la cocina durante la instalación o al mover la cocina para tareas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

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

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

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

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



Elección de la ubicación adecuada



PRECAUCIÓN

- **Evite colocar gabinetes sobre la cocina.** Para minimizar el peligro ocasionado al estirarse sobre las llamas de las hornallas encendidas, instale una campana de ventilación sobre la cocina, que se proyecte hacia delante cinco pulgadas al frente de los gabinetes como mínimo.
- **No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire.** Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.
- **Esta cocina está prevista para uso hogareño y en interiores solamente.** No instale la cocina en áreas expuestas a la intemperie y/o al agua.
- **Si la cocina se ubica cerca de una ventana, no coloque cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.**
- **Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la mesada y los gabinetes de alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina.** Podría producirse cambios de color, deslaminación o derretimiento. Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F.
- **Antes de instalar la cocina en una área cubierta con linóleo u otro revestimiento sintético para pisos, asegúrese de que este pueda soportar temperaturas de 160 °F(70 °C), como mínimo.**
- **Utilice una almohadilla de aislamiento o una placa de madera enchapada de 1/4 pulgadas (0,64 cm) debajo de la cocina si la instala sobre piso alfombrado.**

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

Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la cocina. Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

Casa rodante: requisitos adicionales de instalación

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

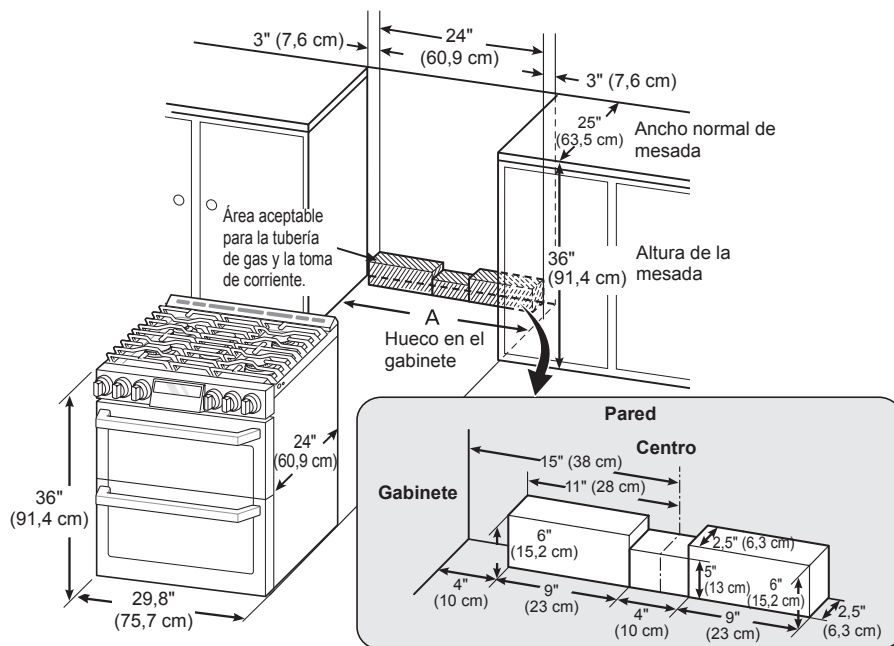
- Cuando se instala esta cocina en una casa rodante, debe estar sujeta al piso durante el tránsito. Cualquier método de fijación de la cocina al piso es adecuado, siempre que cumpla los estándares detallados anteriormente.
- Se debe utilizar un cable de alimentación de cuatro hilos en una instalación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

18 INSTALACIÓN

Dimensiones y espacios libres

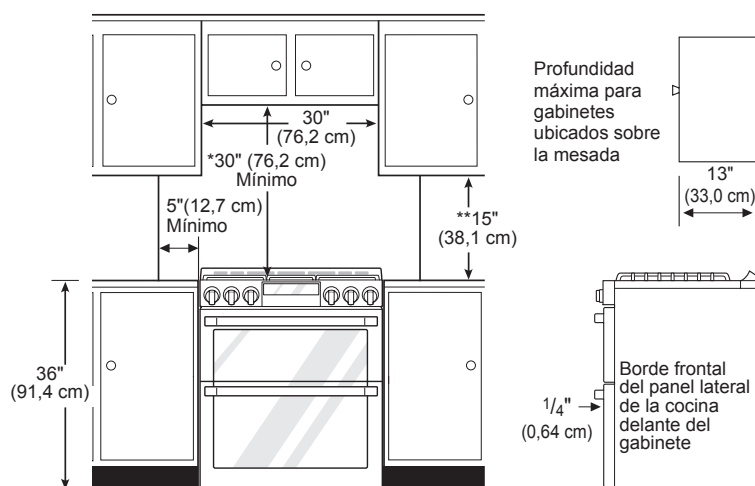
NOTA

Guarde para el uso del inspector eléctrico local.



A = 30" (76,2 cm) para EE. UU.
= 30" (76,2 cm) ~ 31" (78,7 cm) para CANADÁ

En Canadá, una cocina independiente no se debe instalar a una distancia menor a $\frac{15}{32}$ " (12 mm) con respecto a cualquier superficie adyacente.



Dimensiones mínimas

* 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal no protegido; o 24" (60,9 cm) de espacio mínimo cuando el fondo del gabinete de madera o metal está protegido por no menos de $\frac{1}{4}$ " (0,64 cm) de material pirorresistente cubierto con una lámina de acero no inferior a n.º 28 MSG, 0,015" (0,381 mm) de acero inoxidable, 0,024" (0,610 mm) de aluminio o 0,020" (0,508 mm) de cobre.

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

Instalación del dispositivo antivuelco



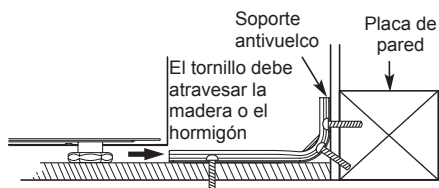
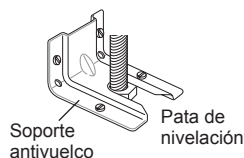
ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

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



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



Ubique el soporte antivuelco con ayuda de la plantilla

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

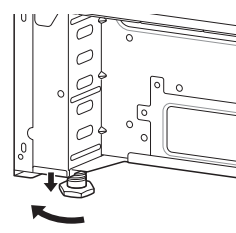
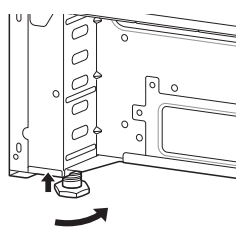


ADVERTENCIA

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y morir.
- Instale el dispositivo anti-vuelco en la estructura y/o estufa. Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido instalado y acoplado correctamente siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Enganche la estufa al dispositivo anti-vuelco siguiendo la guía del soporte anti-vuelco. Asegúrese que el dispositivo anti-vuelco se vuelva a acoplar cuando se mueve la estufa siguiendo la guía del soporte anti-vuelco.
- Vuelva a enganchar el dispositivo anti-vuelco si mueve la estufa. No opere la estufa sin el dispositivo anti-vuelco en su lugar y enganchado.
- Vea las instrucciones de instalación para detalles.
- De no seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Nivelación de la cocina

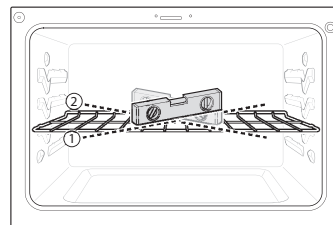
Nivele la cocina al ajustar las patas de nivelación con una llave. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



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

Primero verifique la dirección ①.

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



Relleno trasero opcional

Si el mostrador no queda junto a la pared trasera, utilice el juego de relleno suministrado con la cocina.

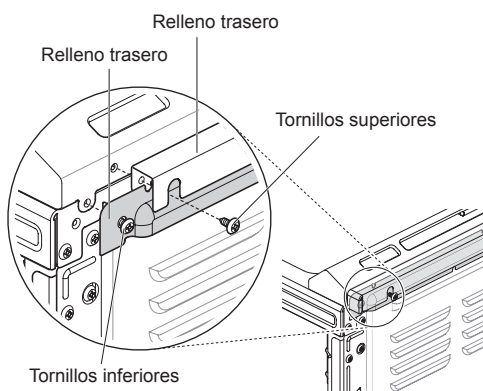
NOTA

Si la profundidad del mostrador es mayor de 26", habrá un espacio libre entre el juego de relleno y la pared trasera.

Si la profundidad del mostrador es menor de 26", el panel de control no quedará al ras del mostrador.

Instalación del elemento de relleno trasero

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



Cómo brindar el suministro adecuado de gas

Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

Asegúrese de suministrar a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $\frac{5}{8}$ " y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

Conexión de la cocina al gas

Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

- 1 Instale un adaptador de unión abocardada macho de $\frac{1}{2}$ " o $\frac{3}{4}$ " a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.
- 2 Instale un adaptador de unión abocardada macho de $\frac{1}{2}$ " a la rosca interna de $\frac{1}{2}$ " NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.
- 3 Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la cocina. Posicione la cocina para permitir la conexión en la válvula de corte.
- 4 Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

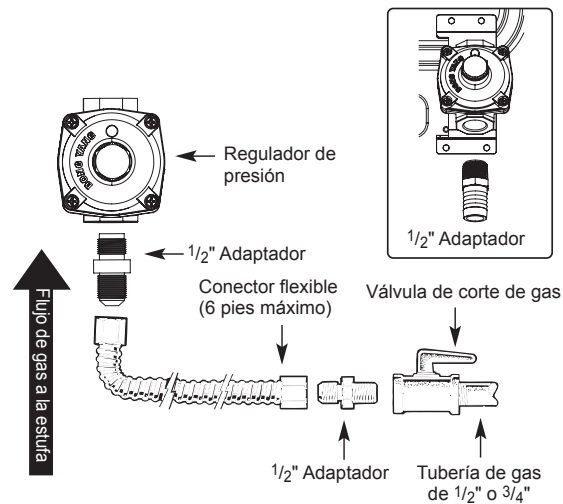
Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.



ADVERTENCIA

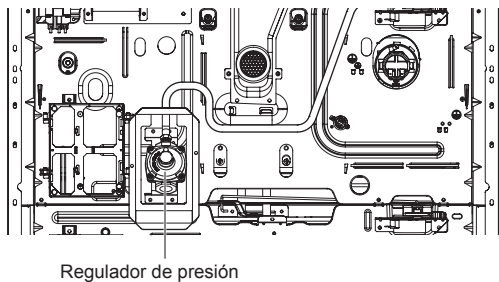
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- Aísle la cocina del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a $\frac{1}{2}$ " psig (3,5 kPa).

Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Ubicación del regulador de presión



Conexión de la electricidad

Requisitos eléctricos

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

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

Se requiere un cable apto para cocinas de 40 amperios con un rango de voltaje mínimo de 120/208 o 120/240. Si se utiliza un cable para cocinas de 50 amperios, debe estar marcado para uso con aberturas para conexión de 1 3/8" de diámetro. Este electrodoméstico puede conectarse por medio de un conducto o un cable de alimentación. Si utiliza un conducto, vaya a la página 23 para leer acerca de las **conexiones de conductos de 3 hilos o 4 hilos**.

ADVERTENCIA

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

Valores nominales especificados del juego del cable de alimentación

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

Receptáculo eléctrico de pared para cables de 3 o 4 hilos



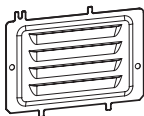
Receptáculo para cable de 4 hilos (14-50R)



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

Conexión del cable de alimentación

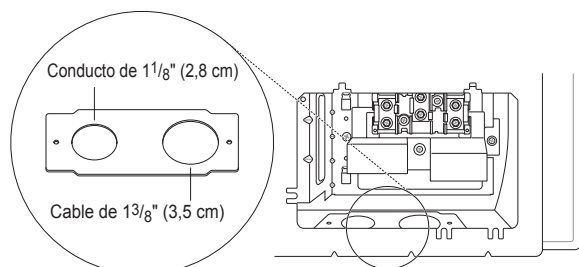
Se debe retirar la cubierta de acceso trasera. Afloje los dos tornillos con un destornillador. El bloque de bornes debe quedar accesible.



Cubierta de acceso

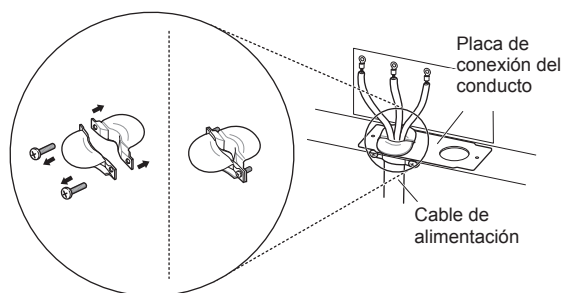
22 INSTALACIÓN

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



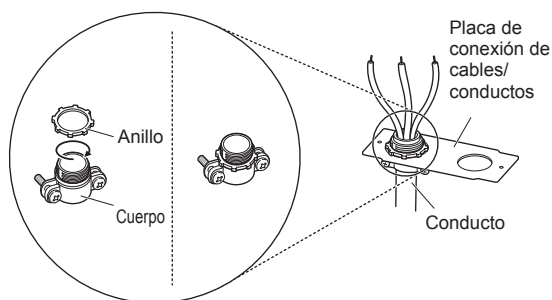
Retire la placa de conexión de conductos

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



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

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



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

Conexión con cable de 3 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

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

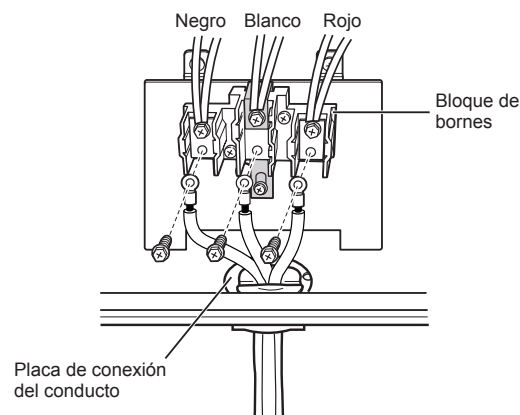
Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

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

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

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

Conexión con cable de 3 hilos



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

Conexión con cable de 4 hilos: Cable de alimentación

⚠ ADVERTENCIA

- Solo debe utilizar un juego de cable de alimentación de 4 conductores con un valor nominal de 120/208 o 120/240 voltios, 50 amperios y marcado para uso en cocinas de conectores de circuito cerrado o talones de cable pala de extremo abierto con puntas hacia arriba. El hilo blanco (neutro) del cable de alimentación o el conducto de 4 hilos se deben conectar al poste medio del bloque de bornes principal.

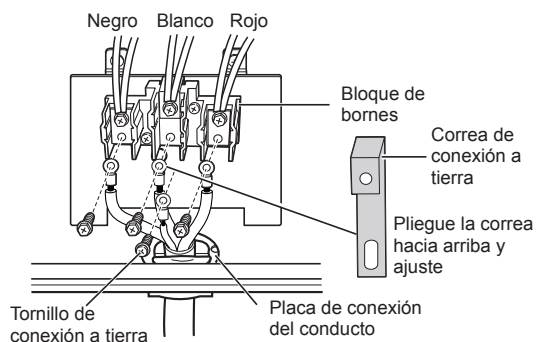
Los otros dos hilos del cable de alimentación o del conducto se deben conectar a los postes exteriores del bloque de bornes principal. El cuarto cable a tierra (verde) se debe conectar al marco de la cocina con el tornillo de conexión a tierra. El no hacerlo podría causar lesiones personales graves,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

Instale el cable de alimentación de la siguiente manera:

No instale el cable de alimentación sin un pasacables.

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

Conexión con cable de 4 hilos



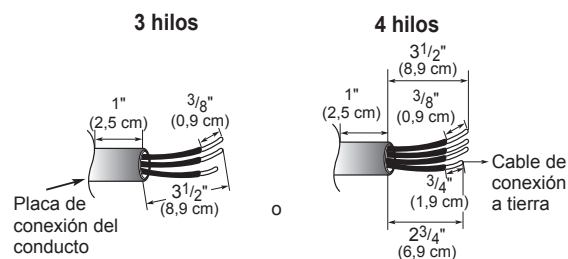
Si los tornillos no están ajustados de manera segura, podría generarse una chispa eléctrica y causar lesiones personales graves o incluso la muerte.

Conexión con cable de 3 hilos: Conducto

Instale el conducto de la siguiente manera:

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

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

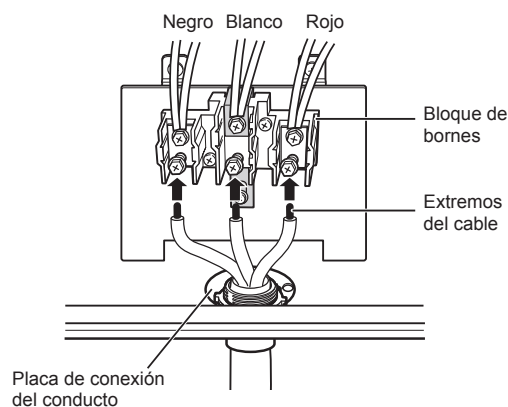


En segundo lugar, instale el pasacables del conducto.

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

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

Conexión con cable de 3 hilos



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

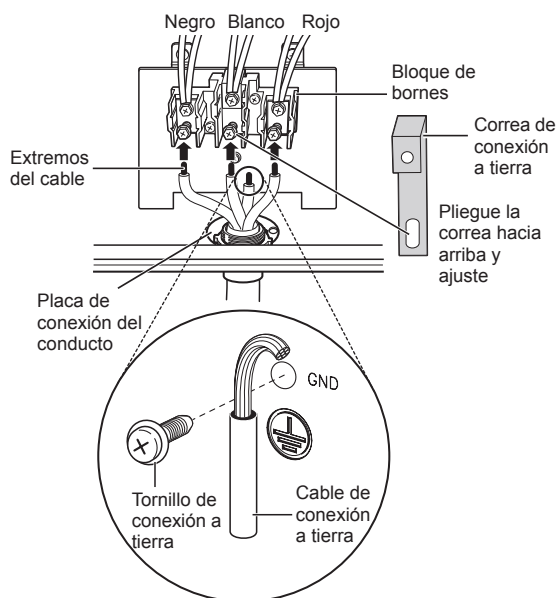
Conexión con cable de 4 hilos: Conducto

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Conexión con cable de 4 hilos



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

Colocación del dispositivo antivuelco

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



Prueba de funcionamiento

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

- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno. Presione **Lower Clear/Off** para comenzar la prueba.
- 2 Verifique el funcionamiento del horno. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Lower Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 3 Presione **Start**.
- 4 El horno debe terminar de precalentarse en 15 minutos y el ventilador de convección debe funcionar mientras el horno se está precalentando.
- 5 Después de controlar el funcionamiento del horno, suba la temperatura a 450 °F y deje el horno encendido durante una hora, como mínimo, para ayudar a remover cualquier resto de aceite que pudiera causar humo y olores al usar el horno por primera vez.

NOTA

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

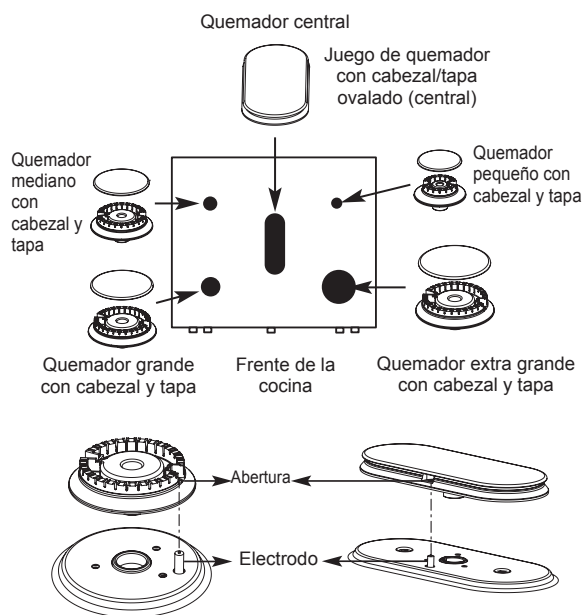
Ensamblaje de los quemadores de superficie



PRECAUCIÓN

No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción. Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas. Hay un juego de tapa y cabezal de quemador de tamaño pequeño, uno mediano, uno grande, uno ovalado (en el centro) y uno extra grande.



Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición **Lite**. Oirá un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición **Lite**. Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

Calidad de las llamas

Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.



A **Llamas amarillas**- Solicite mantenimiento.



B **Puntas amarillas en conos externos**- Esto es normal para el gas LP.



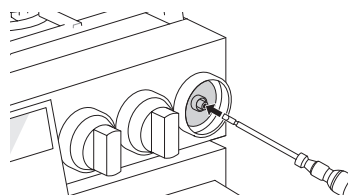
C **Llamas azul claro**- Esto es normal para gas natural.

NOTA

- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento)

- Encienda todos los quemadores de superficie.
- Gire la perilla del quemador que está ajustando hasta la posición **Lo**.
- Retire la perilla.
- Inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula.



NOTA

Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.

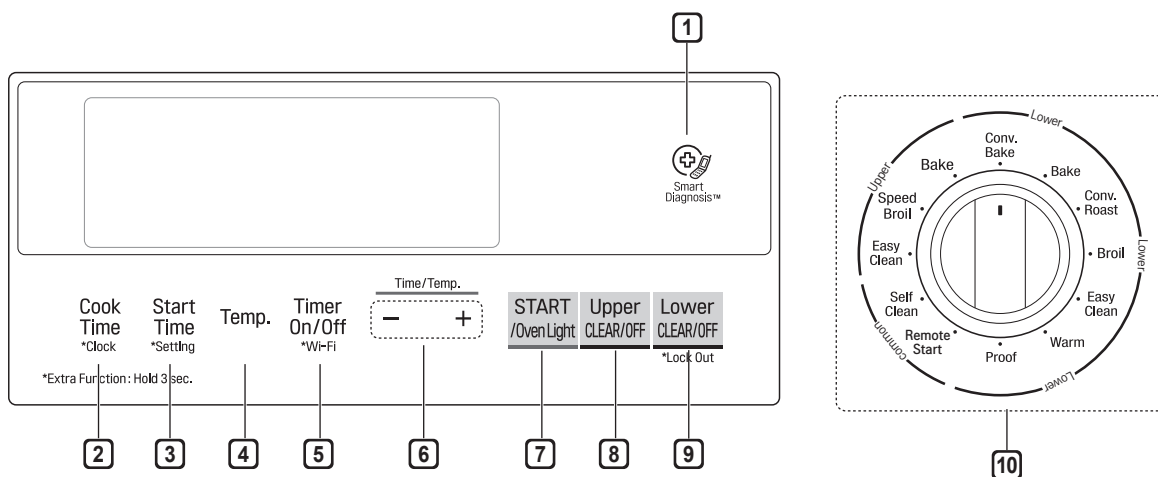
- Vuelva a colocar la perilla.
- Pruebe la estabilidad de la llama.

Prueba 1: Gire la perilla de **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.

Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo**, abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada por el movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
- Repita los pasos del 1 al 6 para cada quemador de superficie.

FUNCIONAMIENTO

Descripción general del panel de control



1 Smart Diagnosis™

Uso durante la función Smart Diagnosis.

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

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

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

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

4 Temp.

- Presione el botón para cambiar la temperatura del horno o de la sonda durante la cocción.

5 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado) / Wi-Fi

- Presione el botón para configurar o cancelar el temporizador del horno.
- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar con la red Wi-Fi.

6 - / +

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

7 START (Inicio) / Oven Light (Luz del horno)

- Presione el botón para iniciar todas las funciones del horno.
- Presione el botón para encender o apagar la luz del horno.

8 Upper CLEAR/OFF

Presione el botón para finalizar todas las funciones del horno superior.

9 Lower CLEAR/OFF / Lockout (Bloqueo)

- Presione el botón para finalizar todas las funciones del horno inferior.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para bloquear la puerta y el panel de control.

10 Perilla de modo del horno

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

Cambio de las configuraciones del horno

Clock (Reloj)

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

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

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza.

Oven Light (Luz del horno)

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

NOTA

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

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

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

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

Función		Temperatura/tiempo mín.	Temperatura/tiempo máx.	Valor predeterminado
Clock (Reloj)	12 h	1:00 h / min.	12:59 h / min.	
	24 h	00:00 h / min.	23:59 h / min.	
Timer (Temporizador)	12 h	0:10 min.	11:59 h / min.	
	24 h	0:10 min.	11:59 h / min.	
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 h	01:00 min.	11:59 h / min.	
	24 h	01:00 min.	11:59 h / min.	
Conv. Bake (Hornear por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Conv. Roast (Rostizar por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Speed Broil & Broil (Asado rápido & Asar)		Bajo 400 °F	Alto 500 °F	Alto / 3 h
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Leudar)		01:00 min.	11:59 h / min.	
Warm (Calentar)				3 h
Self Clean (Autolimpieza)		3 h	5 h	4 h
EasyClean®				10 min.

* Uso de la conversión automática

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

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador inferior encendido/apagado es un temporizador adicional en la cocina que suena cuando ha transcurrido el tiempo configurado. No inicia ni detiene la cocción.

Presione el botón para finalizar todas las funciones del horno inferior.

Configuración del Temporizador (por ejemplo para 5 minutos)

- 1 Presione **Timer On/Off**. En la pantalla aparece 0:00 con las letras **HR** adentro y parpadea **Timer**.
- 2 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo deseado. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
- 3 Presione **Timer On/Off** o **Start** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.
- 4 Cuando el tiempo establecido se agota, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **Timer On/Off**.

NOTA

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

Cancelación del Temporizador

- 1 Presione **Timer On/Off** una vez.

Wi-Fi

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

- 1 Presione **Upper CLEAR/OFF** y **Lower CLEAR/OFF**.
- 2 Mantenga presionado **Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado) durante 3 segundos.
- 3 Se emite el sonido de encendido y en la pantalla aparece Configurar y parpadea el icono (📶) de Wi-Fi.
- 4 Registre el artefacto en la red de Wi-Fi con la aplicación del teléfono inteligente. (Consulte la página 42).
- 5 Para desconectar el artefacto de la red, mantenga presionado Temporizador encendido/apagado durante 3 segundos.

Settings (Ajustes)

Mantenga presionado **Start Time** durante tres segundos. Luego, presione la tecla **Start Time** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

La tecla **Settings** permite:

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

Configuración del modo de hora

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

- 1 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos.
- 2 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para configurar el modo de hora deseado en el reloj.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio deseado.

Configuración del modo de conversión automática a convección

Quando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función Conversión automática a convección modifica la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al sustraer 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, seleccione el modo **Conv. Bake**, ingrese 350 °F y aparecerá 325 °F en la pantalla después de precalentar.

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

- 1 Mantenga presionado **Start Time** durante 3 segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **Auto** en la pantalla.
- 2 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para habilitar o inhabilitar la función.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste de temperatura del horno

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

NOTA

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

- 1 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **U_AJ** o **L_AJ** en la pantalla.
- 2 Para aumentar la temperatura, presione el botón **más (+)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada. Para disminuir la temperatura, presione el botón **menos (-)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

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

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

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

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

- 1 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.
- 2 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para encender/apagar la función.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

- 1 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **BEEP** en la pantalla.
- 2 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el volumen deseado.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Selección de grados Fahrenheit o Celsius

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

- 1 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **Unit** en la pantalla.
- 2 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar F (Fahrenheit) o C (Celsius).
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Lock Out (Bloqueo)

La función Bloqueo bloquea automáticamente la puerta del horno y evita que se encienda la mayoría de los controles del horno. No inhabilita el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

- 1 Mantenga presionado el botón **Lower CLEAR/OFF** durante tres segundos.
- 2 Suena la melodía de bloqueo, y en la pantalla aparece **Loc** y parpadea el icono del candado .
- 3 Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo  deja de parpadear y permanece encendido.
- 4 Para desactivar la función Bloqueo, mantenga presionado el botón **Lower CLEAR/OFF** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se destraban.

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

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

Configuración de la Cocción temporizada retardada

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

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

NOTA

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

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que presione **Clear/Off**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

Configuración de la función Tiempo de cocción

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

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

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

- **End** y la hora del día aparecen en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que toque **Clear/Off**.

Cambio de Tiempo de cocción durante la cocción

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

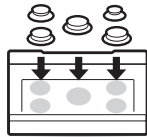
- 1 Presione **Cook Time**.
- 2 Cambie el tiempo de horneado: presione **más(+)** hasta que aparezca 1 hora y 30 minutos en la pantalla.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Uso de los quemadores de gas de superficie

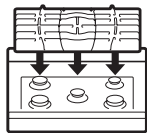
Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.



Asegúrese de que todas las rejillas estén bien colocadas antes de usar el quemador.



PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la rejilla.

El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

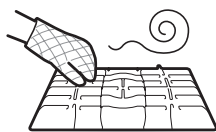
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores causan un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

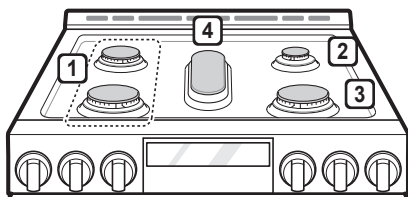
Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Tocar las rejillas antes de que se enfrien puede causar quemaduras.



Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su cocina de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



1 Quemadores mediano y grande

Los quemadores mediano y grande son los principales para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores para fines generales se pueden regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia variedad de necesidades culinarias.

2 Quemador pequeño

El quemador más pequeño se utiliza para alimentos delicados como salsas o los que requieren calor bajo durante un período prolongado de tiempo de cocción.

3 Quemador extra grande

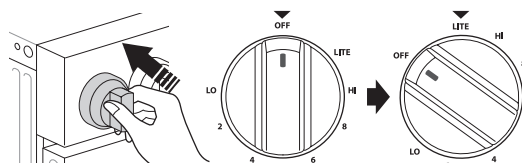
El quemador extra grande es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido en poco tiempo. No se debe usar con ollas de 10 pulgadas o más de diámetro.

4 Quemador oval

El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con parrilla u ollas ovaladas.

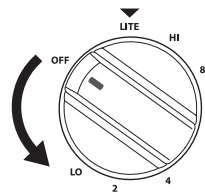
Uso de los quemadores de gas de superficie

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las rejillas estén colocados en las posiciones adecuadas.
- 2 Coloque la batería de cocina sobre la rejilla.
- 3 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **Lite**.



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

- 4 Gire la perilla de control para regular el tamaño de llama.

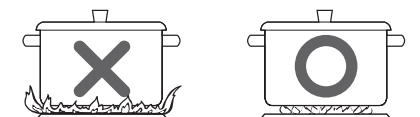


PRECAUCIÓN

No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición **Lite**. Una descarga eléctrica podría hacerlo caer volcar una olla caliente.

Ajuste del tamaño de llama

Mire la llama, no la perilla mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.



PRECAUCIÓN

Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.

NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.
- Al cambiar rápidamente un quemador de la superficie de fuego alto a fuego lento, asegúrese de que las llamas sigan encendidas. Consulte la página 25 para ajustar las llamas de los quemadores si es necesario.

En caso de apagón

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de superficie de su cocina con una cerilla.

Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

- 1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.
- 2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **Lo**.



PRECAUCIÓN

Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la cocina

Aluminio	Se recomienda el uso de batería de cocina de peso medio porque se calienta más rápido y de manera pareja. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use sartenes con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
Hierro fundido	Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
Batería de cocina esmaltada	En ciertas condiciones, el esmalte de la batería de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
Vidrio	Hay dos tipos de batería de cocina de vidrio. Para uso en horno y para usar en la superficie de la cocina.
Vitrocerámica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las cocinas de gas.

Uso de un wok

Los woks de base plana de 14 pulgadas o menos pueden colocarse directamente sobre la rejilla. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la rejilla.



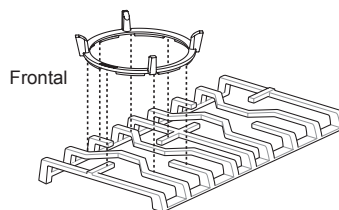
PRECAUCIÓN

Cuando utilice un wok con base redondeada, use la rejilla para wok incluida. No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su parrilla.

Uso de la rejilla para wok

Utilice la rejilla para wok incluida para sostener un wok de 12" a 14" con base redondeada.

- 1 Apague todos los quemadores y deje que las rejillas y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok. Si es necesario, quite la parrilla. No quite las rejillas estándar de los quemadores.
- 2 Coloque la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador frontal izquierdo o derecho, alineando las ranuras de la rejilla para wok con los dedos de la rejilla del quemador. Asegúrese de que el lateral identificado como **FRONTAL** esté orientado hacia el frente.



- 3 Asegúrese de que la rejilla para wok esté estable y de que el wok se apoye firmemente sobre ella. Utilice un wok de 12" a 14" con base redondeada. No utilice un wok de un tamaño incorrecto que no se apoye de forma segura sobre la rejilla para wok.

NOTA

- La rejilla para wok y la parrilla no pueden ser utilizadas de forma simultánea.
- Para un mejor rendimiento, coloque la rejilla para wok sobre el quemador frontal derecho de tamaño extra grande.
- No utilice la rejilla para wok con recipientes distintos a un wok.
- Limpie la rejilla para wok con agua jabonosa caliente. No utilice limpiadores para horno, lana de acero ni limpiadores abrasivos. No limpie con el modo de autolimpieza.

PRECAUCIÓN

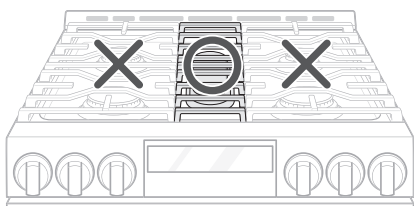
- Apague todos los quemadores y deje que la rejilla para wok, las rejillas de los quemadores y la superficie de cocción se enfríen antes de instalar o quitar la rejilla para wok.
- La rejilla para wok se mantiene caliente durante mucho tiempo. Use siempre un guante para horno al instalar o retirar la rejilla para wok. No guarde la rejilla para wok sobre la rejilla del quemador.
- No use recipientes de base plana o woks de tamaño incorrecto sobre la rejilla para wok. El recipiente o el wok podrían inclinarse y causar lesiones personales.
- No utilice un wok de más de 14" sobre la rejilla para wok. De lo contrario, las llamas del quemador pueden propagarse de forma excesiva y dañar la superficie de cocción.

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.

**PRECAUCIÓN**

No use rejillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una rejilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Uso de la parrilla

La parrilla recubierta antiadherente brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otros alimentos que, en general, se preparan en sartén de freír.

NOTA

Es normal que la parrilla se decolore con el tiempo.

PRECAUCIÓN

- No retire la rejilla central cuando use la parrilla.
- No retire la placa de la parrilla hasta que las rejillas, las superficies y la placa de la parrilla estén totalmente frías.
- La placa de la parrilla puede calentarse mucho al usar la placa de cocción, el horno o los sistemas para asar. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la placa de la parrilla.

Precalente la parrilla según la guía a continuación y ajuste para lograr la configuración deseada.

Tipo de alimentos	Condiciones de precalentamiento	Ajuste de cocción
Calentar tortillas	-	5 (MED)
Panquecas	ALTO 5 min	ALTO
Hamburguesas	ALTO 5 min	ALTO
Huevos fritos	ALTO 5 min	ALTO
Tocino	ALTO 5 min	ALTO
Salchichas para el desayuno	ALTO 5 min	ALTO
Sándwiches calientes	ALTO 5 min	ALTO

NOTA

Después de utilizar la parrilla durante mucho tiempo, ajuste la configuración de la temperatura de parrilla como el calor retenido en la parrilla.

NOTAS IMPORTANTES

- Evite cocinar alimentos demasiado grasos, ya que podría producirse un derrame de grasa.
- La parrilla puede calentarse cuando los quemadores circundantes están en uso.
- No sobrecaliente la parrilla. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios metálicos que puedan dañar la superficie. No utilice la parrilla como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene objetos en la parrilla.

Uso del horno

Antes de usar el horno

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que está dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa. Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.

Colocación de los estantes

- 1 Coloque el extremo del estante sobre el soporte. Asegúrese de que el estante esté nivelado y de que ambos lados estén en la misma posición.
- 2 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje el estante hacia dentro.



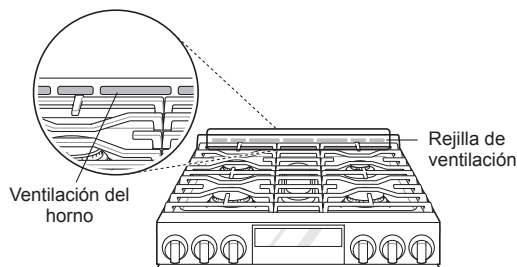
PRECAUCIÓN

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

Ventilación del horno

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

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



PRECAUCIÓN

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

Bake (Hornear)

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

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

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**.
- 2 Ajuste la temperatura del horno: por ejemplo, presione **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
- 3 Presione **Start**. El horno comienza a precalentar.

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

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

NOTA

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

Uso de los estantes del horno

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

Extracción de los estantes

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

Cambio de la temperatura durante la cocción

- 1 Presione **Temp**.
- 2 Presione **+** o **-** para configure la temperatura del horno.
- 3 Presione **Start**.

Sugerencias de horneado

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

NOTA

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

Modo de convección

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

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

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Bake** o **Conv. Roast**.
- 2 Ajuste la temperatura del horno: Por ejemplo, presione **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
- 3 Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** o **Conv. Roast** y la temperatura del horno inicia a 100 °F.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aumenta en incrementos de cinco grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F y el icono del ventilador.

- 4 Cuando se completa o cancela la cocción, toque **Clear/Off**.

NOTA

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

Sugerencias para hornear por convección

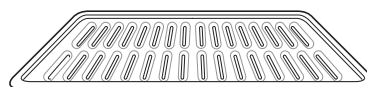
- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función Horneado por convección con un solo estante, coloque el estante del horno en la posición 3. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes del horno en las posiciones 1 y 3 (para dos estantes).
- La cocción en distintos estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y muffins dan mejores resultados cuando se usan varios estantes.

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

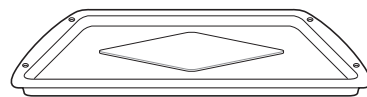
Sugerencias para rostizar por convección

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

- 1 Coloque el estante del horno en la posición del fondo.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla (se vende por separado)



Asadera (se vende por separado)

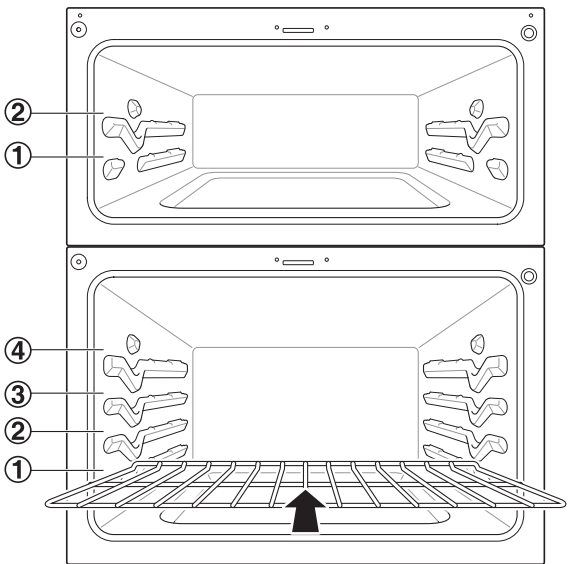
**PRECAUCIÓN**

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

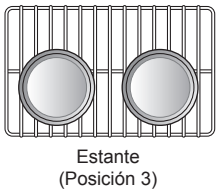
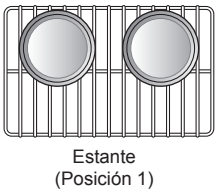
Guía de recomendaciones para hornear y rostizar

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

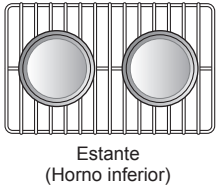
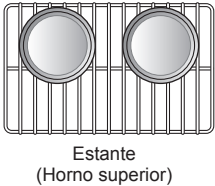
Colocación de estantes y bandejas



Horneado en varios estantes



Horneado en un solo estante



Guía de ubicación de los estantes para hornear

Alimento		Posición del estante	
		Horno superior	Horno inferior
Pasteles	Pasteles en capas	1	3
	Pasteles savarin	1	3
Galletas	Galletas azucaradas	2	3
	Con chispas de chocolate	2	3
	Brownies	2	3
Pizza	Fresca	2	2
	Congelada	2	2
Masa de hojaldre	Casera	1	2
	Refrigerada	1	2
Panes	Bizcochos, enlatados	1	3
	Bizcochos, caseros	1	2
	Muffins	1	2
Postres	Frutas azucaradas y crujientes, caseras	1	3
	Tartas de frutas cubiertas, caseras	1	2

ESPAÑOL

Guía de posición de los estantes para asar

Alimento			Posición del estante
			Horno inferior
Filete	Costilla	Poco cocido	1
		Medio	1
		Bien cocido	1
	Costilla deshuesada, solomillo	Poco cocido	1
		Medio	1
		Bien cocido	1
Cerdo	Lomo de ternera	Poco cocido	1
		Medio	1
Aves	Costilla		1
	Con hueso, solomillo		1
	Jamón, cocido		1
Aves	Pollo entero		1
	Presas de pollo		1
	Pavo		1

Broil (Asar)

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

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



PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Speed Broil (Asado rápido)

El ajuste Asado rápido está diseñado para reducir el tiempo que se demora en asar alimentos. Al utilizar el asador infrarrojo, que irradia calor instantáneamente, no es necesario precalentar.

Configuración del horno en Asar / Asado rápido

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar los modos **Broil** o **Speed Broil**. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar **Hi** o **Lo**.
- 2 Presione **Start**. El horno comienza a calentar.
- 3 Si utiliza la función Asar, deje que el horno se precaliente durante aproximadamente cinco minutos antes de cocinar los alimentos.
- 4 Presione **Clear/Off** para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.

Humo

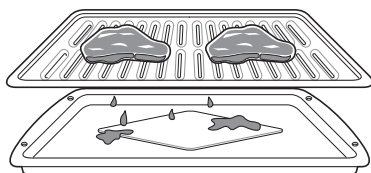
Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del chamuscado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo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

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

Guía de recomendaciones para asar

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

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



ESPAÑOL

Alimento	Cantidad o espesor	Horno superior			Horno inferior			Comentarios
		Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	
Carne molida Bien cocida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	2	4-7	2-5	4	4-7	3-5	Espaciar de manera uniforme. Para 1 a 4 hamburguesas utilice el Asado rápido en superior de horno, para más de 4 hamburguesas utilice Asar en inferior de horno.
Bistecs de res Poco cocidos Medios Bien cocidos	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb	2 2 2	3-4 4-5 5-6	2-3 2-3 3-4	4 4 4	4-5 4-7 6	2-3 3-4 4-5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.
Poco cocidos Medios Bien cocidos	1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	1 1 1	8 9 10	3-4 4-5 5-6	3 3 3	10 10-12 12	4 5-6 6-8	
Pollo	1 corte entero de 2 a 2 1/2 lb, 2 pechugas cortadas transversalmente	1 1	10 8-10	4-6 3-5	3 3	14-16 8-9	4-6 3-5	
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	-	-	-	2	14	No volteé	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	2	5	2-3	4	6	3-4	Mueva y volteé con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Lonjas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	2	4-5	2-3	4	6-8	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1 1/2" de espesor o curado en forma casera.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	1 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	2 1	7 7	3-5 2-4	4 3	5-6 9-10	2-4 4-6	
Chuletas de cordero Medias Bien cocidas	2 (1" de espesor) aproximadamente 10 a 12 oz.	2 2	4-5 5-6	2-3 3-4	4 4	6 8	3-4 4-5	
Medias Bien cocidas	2 (1 1/2" de espesor) aproximadamente 1 lb	1 1	9 10	4-5 5-6	3 3	10 12	5-6 6-8	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aproximadamente 1 lb	2 1	6 7	3-5 3-5	4 3	8 9	4-6 4-6	Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.

- Este guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.
- Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos en el centro del estante al utilizar Asado rápido/Asar.

Consejos para asar

Filete

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

Mariscos

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

Verduras

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

Warm (Calentar)

Esta función mantiene la temperatura del horno a 170 °F. La función Calentar mantiene la comida cocida caliente para servir hasta tres horas después de terminada la cocción. La función Calentar se puede usar sin ninguna otra función de cocción.

Configuración de la función Calentar

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Warm**.
- 2 Presione **Start**.
- 3 Presione **Clear/Off** en cualquier momento para cancelar.

NOTA

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

Proof (Leudar)

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

Configuración de la función Leudar

- 1 Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
- 2 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Proof**.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Presione **Clear/Off** cuando haya terminado de leudar.

NOTA

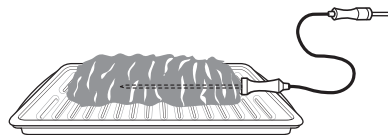
- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos.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

Sonda para carne

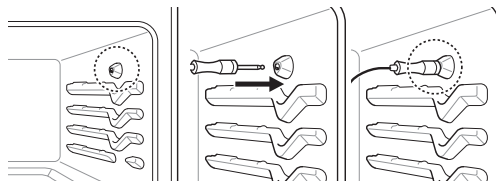
La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No debe utilizarse durante las funciones de asar, autolimpieza o leudar. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno cuando retire la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro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

Uso de la Sonda para carne

- 1 Inserte la sonda para carne en la carne.



- 2 Enchufe la sonda para carne en el conector hembra.



- 3 El icono de la sonda para carne parpadea en la pantalla si la sonda para carne está conectada correctamente.

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

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

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

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

- 1 Presione **Temp**.
- 2 Configure la temperatura del horno y de la sonda.
- 3 Presione **Start**.

NOTA IMPORTANTE

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



PRECAUCIÓN

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

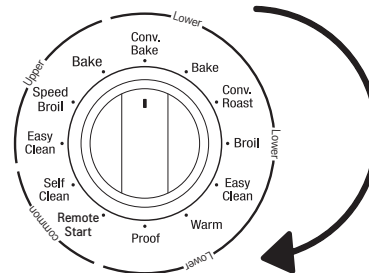
Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

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

Remote Start (Inicio remoto)

Si el artefacto está registrado en una red de Wi-Fi doméstica, esta función inicia o detiene la función de precalentamiento del artefacto. Siga las instrucciones de la página 42 para registrar el artefacto en la red.

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



Configuración de Remote Start (Inicio remoto)

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

NOTE

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

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

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ

Esta característica solo está disponible en el modelo con el logo  o .

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Funciones de la aplicación LG ThinQ

Limpieza

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

Smart Diagnosis™

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

Ajustes

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

Monitoreo

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

Push Alerts (Alertas automáticas)

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

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

Temporizador

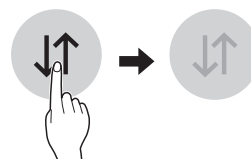
Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

NOTA

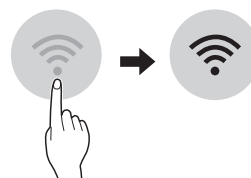
- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **LG ThinQ** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

Antes de usar la aplicación LG ThinQ

- 1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.
 - Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Le tomará más tiempo registrarse o que falle la instalación.
- 2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.



- 3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi**  en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **LG ThinQ** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)

NOTA

- La interfaz del usuario (UI) del teléfono inteligente puede variar según el sistema operativo (OS) y el fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play o App Store desde su teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Información del aviso de software de código abierto

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

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

Especificaciones del módulo inalámbrico (LCW-003)

Rango de frecuencia	2412~2462 MHz
Potencia de salida (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC (para el módulo transmisor contenido en este producto)

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

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

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

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

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

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Función Smart Diagnosis™

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono  o .

Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico.

NOTA

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de LGE, es posible que el servicio no pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de LG ThinQ para diagnosticar problemas

Si experimenta un problema con su electrodoméstico equipado con Wi-Fi, este puede transmitir datos sobre la resolución de problemas a un teléfono inteligente con la aplicación **LG ThinQ**.

- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

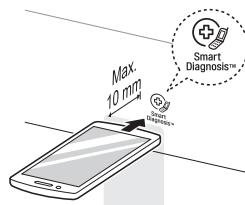
- Inicie la aplicación **LG ThinQ** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **LG ThinQ**.

- 1 Abra la aplicación LG ThinQ en el teléfono inteligente.
- 2 En la aplicación, seleccione el dispositivo de su lista de dispositivos conectados y después presione los puntos en la parte derecha superior de la pantalla.
- 3 Seleccione **Smart Diagnosis**, luego presione el botón **Start Smart Diagnosis**.

NOTA

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

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



NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.

MANTENIMIENTO



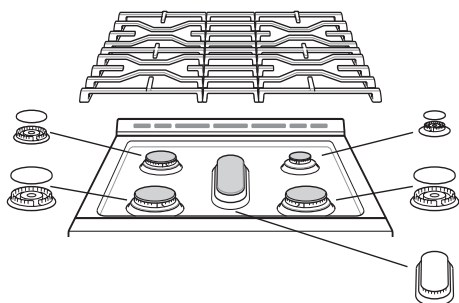
PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

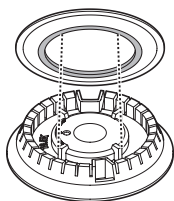
Quemadores de superficie a gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

Es posible retirar las rejillas y las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.



	Quemador general
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	



PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los tapas y los cabezales del quemador se vuelvan a instalar correctamente. Si la instalación es correcta, serán estables y quedarán planos.

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador oval.

- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador oval desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Golpear un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de sacar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán bien si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, especialmente después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.



PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- No raye ni arañe los accesorios de los orificios de la base de la hornilla de cobre.

NOTA

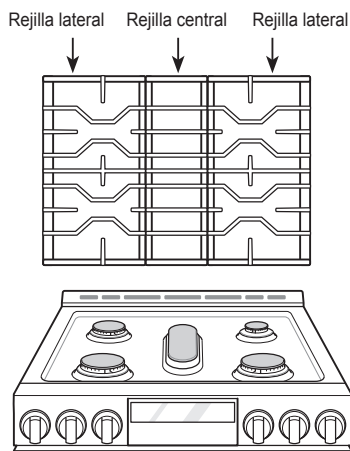
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

Después de la limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Colocar el quemador oval al revés permitirá que el agua drene con más facilidad. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción, en el lugar correcto de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Rejillas de los quemadores

La cocina incluye tres rejillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas rejillas solo se deben usar en la posición correcta. Las dos rejillas laterales se pueden intercambiar de izquierda a derecha y del frente a la parte posterior. La rejilla central se puede intercambiar del frente a la parte posterior.



NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de las rejillas de los quemadores

PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.
- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Las rejillas son aptas para lavavajillas.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

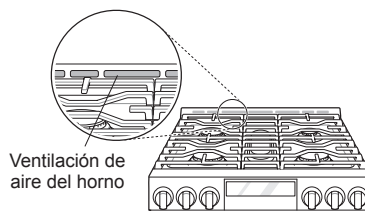
PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.
- En caso de derramar agua sobre la cocina, séquela de inmediato. Si queda agua sobre la cocina por un período prolongado, la superficie de esta puede perder color.

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se asientan. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.



PRECAUCIÓN

- **Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos.** Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la cocina. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la cocina funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Panel de control

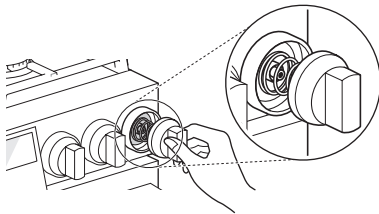
Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desenchufe la cocina. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador para vidrios. Elimine la suciedad más pesada con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivo.

Perillas y panel del múltiple delantero

Es mejor limpiar el panel del múltiple cada vez después de usar el horno. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Para enjuagar, use agua limpia y lustre con un paño suave.

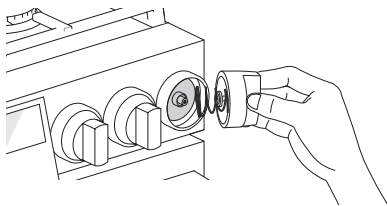
Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.

- 1 Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **Off** y sáquelas de los vástagos. Asegúrese de no perder los resortes de las perillas.
- 2 Para volver a colocarlas, asegúrese de que las perillas estén colocadas en la posición **Off** centrada en la parte superior y deslice las perillas directamente sobre el vástago.



⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno en el panel del múltiple. Hacerlo dañará el acabado.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros objetos de ellas. Puede dañar el eje de la válvula de gas.
- Si desliza las perillas sobre el vástago sin los resortes correspondientes, podrían funcionar mal.



NOTA

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

EasyClean®

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

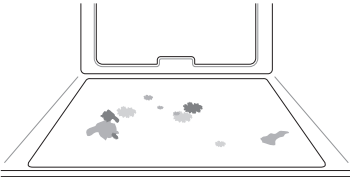
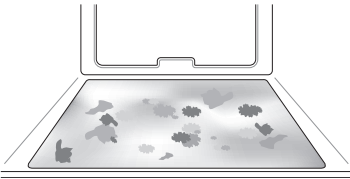
Si bien EasyClean® es rápida y eficaz para la suciedad **LEVE** y pequeña, la función de Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad **DIFÍCIL** acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En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

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

Beneficios de EasyClean®

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- EasyClean® solo usa agua; sin limpiadores químicos
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
 - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede abreviar el tiempo de la autolimpieza

Cuándo usar EasyClean®

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
EasyClean®		Gotitas o manchas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
				Carne rostizada a baja temperatura
Self Clean*		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

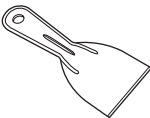
* El ciclo de Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Consejos de limpieza

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

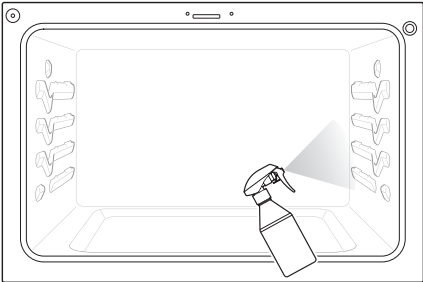
Guía de instrucciones de EasyClean®

- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

 - Espátula de plástico dura
 - Raspador plástico para bandejas
 - Raspador plástico para pintura
 - Tarjeta de crédito vieja
- 3 Llene el bote (10 oz o 300 ml) con agua y use el atomizador las superficies laterales dentro de la cavidad del horno.
- 4 Use al menos 1/5 (2 oz o 60 ml) de agua del bote para mojar las parte sucias de las superficies laterales y en las esquinas de la estufa.



- 5** Atomice o eche $\frac{4}{5}$ (8 oz o 240 ml) de agua abajo, en el centro de la cavidad. La superficie abajo de la estufa debe estar completamente cubierta para mojar todos los residuos. Añade agua si es necesario.

NOTA

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

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

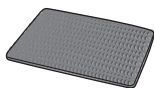
**PRECAUCIÓN**

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

- 7** Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Presione **Clear/Off** para borrar la pantalla y para que finalice el tono.

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

- 9** Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean®. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.) Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.

**NOTA**

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

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

- 11** Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo Autolimpieza. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios, y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo de Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo EasyClean®, presione **Clear/Off** para finalizar el ciclo. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo EasyClean®.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo EasyClean®. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo EasyClean®.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno. En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Self Clean (Autolimpieza)

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

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

Antes de comenzar Autolimpieza

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



PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Autolimpieza.

Configuración de Autolimpieza

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

Guía de suciedad para Autolimpieza

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

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione **más(+)** o **menos(-)** varias veces para cambiar los tiempos de autolimpieza del horno superior o inferior. No se puede utilizar la función autolimpieza en ambos hornos al mismo tiempo.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.



PRECAUCIÓN

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

Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione **más(+)** o **menos(-)** varias veces para cambiar los tiempos de autolimpieza del horno superior o inferior. No se puede utilizar la función autolimpieza en ambos hornos al mismo tiempo.
- 3 Presione **Start Time**.
- 4 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para ingresar la hora del día en que desea que inicie la autolimpieza.
- 5 Presione **Start**.

NOTA

Puede ser necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o a fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, toque **Clear/Off**.

Durante el ciclo de Autolimpieza

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

Después del ciclo Autolimpieza

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

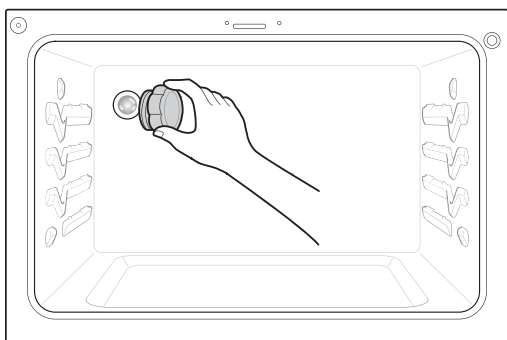
NOTA

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

Cambio de la luz del horno

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

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



ADVERTENCIA

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

Limpieza del exterior

Reborde decorativo y pintado

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

Superficies de acero inoxidable

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

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

NOTA

- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito: 1-800-984-6306 o visite nuestro sitio web en: www.LGSIGNATURE.com

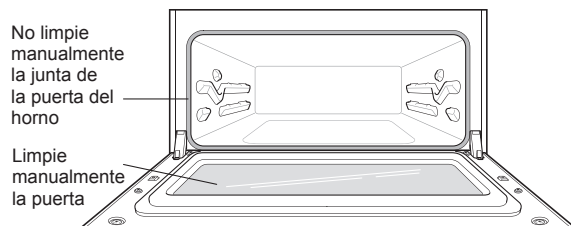
Puerta del horno

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

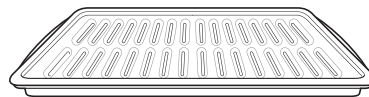


PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Asadera y rejilla



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

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

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

NOTA

Si limpia los estantes usando el ciclo de autolimpieza (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y después de que el horno se haya enfriado, frote los costados de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno



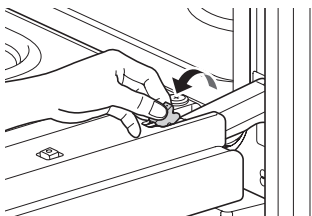
PRECAUCIÓN

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

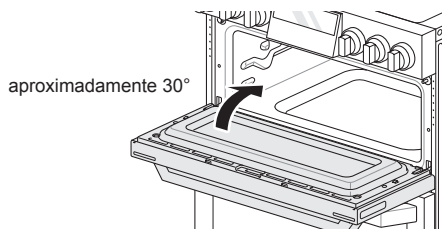
Horno superior

Remoción de la puerta

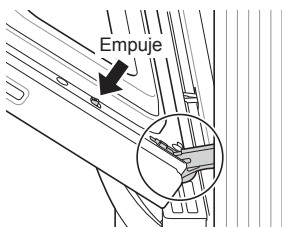
- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Levante y gire las trabas de las bisagras hacia la bisagra hasta que hagan tope.



- 3 Cierre la puerta a 30 grados (sentirá que la puerta se detiene). Las trabas de las bisagras tocarán el marco del horno.



- 4 En ambos lados de la puerta, presione los botones de liberación de cada bisagra.

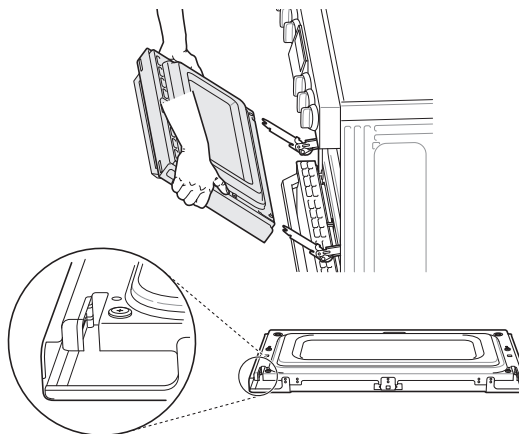


- 5 Levante la puerta hasta que se suelte de las bisagras.

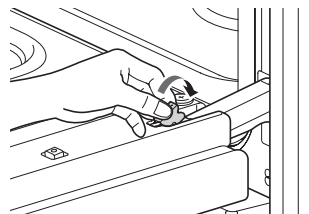


Colocación de la puerta

- 1 Asegúrese de que ambas bisagras estén en una posición de 30 grados.
- 2 Deslice la puerta de nuevo en las bisagras hasta que escuche un chasquido claro y los botones de liberación se hayan enganchado.



- 3 Abra totalmente la puerta.
- 4 Empuje las trabas de las bisagras hacia abajo sobre el marco de la puerta.

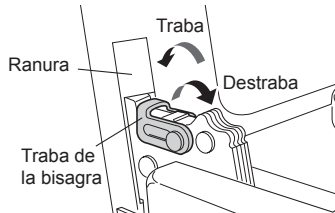


- 5 Cierre la puerta del horno.

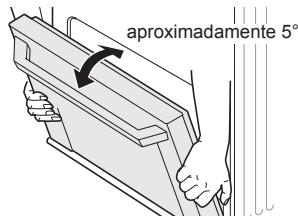
Horno inferior

Remoción de la puerta

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



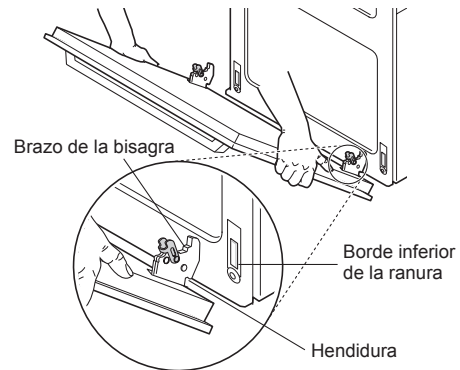
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se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



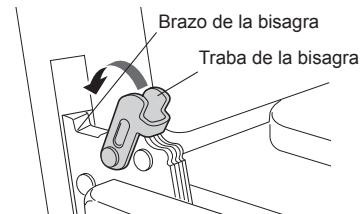
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

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



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



- 5 Cierre la puerta del horno.

Instrucciones para el cuidado de la puerta

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



PRECAUCIÓN

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

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

- Las sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes de metal grueso.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Solamente use woks de base plana o de base redonda de 12" a 14" cuando use una rejilla para wok provista por LG.

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

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

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

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

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

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

¿Por qué la hora parpadea?

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

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

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

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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



PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

¿Por qué no funcionan los botones de función?

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

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

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

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

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

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Autolimpieza para limpiar bien el horno.

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

La suciedad en las paredes laterales y traseras de su cocina con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Pruebe de repetir el proceso EasyClean® con más agua que el rociado recomendado de ¼ taza (2 oz o 60 ml).

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

Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza.

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

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

Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar completamente con agua la suciedad.

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

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

Sí. El ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni de los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

¿Debo usar toda el agua (1¼ tazas, 10 oz o 300 ml) para EasyClean®?

Sí. Se recomienda enfáticamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 240 ml) de agua en la base y otra ¼ taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad para un mejor resultado de la limpieza.

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

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

¿Con cuánta frecuencia debo usar EasyClean®?

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

¿Qué se necesita para EasyClean®?

Un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su cocina nueva.

¿Puedo ejecutar el ciclo EasyClean® en los dos hornos a la vez?

Sí. Puede ejecutar el ciclo EasyClean® en los dos hornos a la vez. Algunas superficies del horno estarán calientes después de que finalice el ciclo. Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia las cavidades de los hornos.

No puede ejecutar el ciclo Autolimpieza en los dos hornos a la vez.

Antes de llamar al servicio técnico

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

Síntomas	Causas/soluciones posibles		
La cocina no está nivelada.	• Mala instalación. Coloque el estante en el centro del horno. Coloque un nivelador en el estante del horno. Ajuste las patas de nivelación que se encuentran en la base de la cocina hasta que el estante quede nivelado. • Asegúrese de que el piso esté nivelado, sea fuerte y estable para sostener correctamente la cocina. • Si el piso está hundido o tiene una pendiente, comuníquese con un carpintero para que corrija la situación. • La alineación del armario de la cocina puede hacer que parezca que la cocina está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén en escuadra y que tengan suficiente espacio para permitir la holgura de la cocina.		
No puedo mover fácilmente el electrodoméstico. El aparato debe estar accesible para su reparación.	• Los armarios no están en escuadra o están demasiado justos. Comuníquese con el fabricante o el instalador para permitir el acceso al electrodoméstico. • El tapete interfiere con la cocina. Deje espacio suficiente para que se pueda levantar la cocina sobre el tapete. • El dispositivo antivuelco está activado.		
El control del horno suena y muestra un error de código F.	• El control electrónico ha detectado una falla. Presione Clear/Off para borrar la pantalla y detener el sonido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de la falla. Presione Clear/Off y comuníquese con un agente de servicio técnico.	CÓDIGO	CAUSA
		F-3	Clave de error de cortocircuito
		F-9	El horno no calienta (horno superior)
		F-19	El horno no calienta (horno inferior)
Los quemadores superiores no se encienden o no arden de forma pareja.	• Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra. • Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. • Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.		
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.		
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la cocina, este totalmente abierta.		
El horno no funciona.	• El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. - Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma funcional y conectado a tierra. • Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. - Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • Horno demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.		
Sale vapor a través de la ventilación de horno.	• Cocinar alimentos con alto nivel de humedad produce vapor. Es normal.		

Síntomas	Causas/soluciones posibles
El electrodoméstico no funciona.	• Asegúrese de que el cable esté correctamente enchufado en la toma. Revise los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Comuníquese con su electricista para solicitar asistencia. • Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio.
La luz del horno no funciona.	• Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección Cambio de la luz del horno en el presente Manual del propietario.
El horno emite mucho humo cuando asa.	• El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. • La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. • La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza. • El inserto de la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las costillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. - Salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	• Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Uso del horno. • La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se está usando una batería de cocina incorrecta o de un tamaño inadecuado. - Consulte la sección Uso del horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
La comida no se asa correctamente.	• Se está usando el estante en una posición incorrecta. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • La batería de cocina no es adecuada para asar. - Use una asadera con rejilla.
La comida no se asa correctamente.	• Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente ni se cortó como se recomendó. - Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas, el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el asador durante 5 a 7 minutos. - Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	• Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte Ajuste de la temperatura del horno en la sección Funciones.
El horno no se limpia automáticamente.	• La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de Autolimpieza. - Espere que la cocina se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. • No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.

Síntomas	Causas/soluciones posibles
Sonido de “crujido” o “explosión”.	- Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de Autolimpieza. - Es normal.
Ruido del ventilador.	- El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. - Es normal.
El ventilador de convección se detiene.	- El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se hace para lograr un calor más uniforme durante el ciclo. No es una falla de la cocina y debe considerarse como funcionamiento normal.
Los dos puntos del reloj parpadean en la pantalla.	Esto es normal. Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Presione Cook Time durante tres segundos y restablezca el reloj, o presione cualquier botón para detener el parpadeo.
Humo excesivo durante un ciclo de Autolimpieza.	- Suciedad excesiva. - Presione el botón Clear/Off. Abra las ventanas para sacar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de Autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y reinicie la limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.	- El horno está demasiado caliente. - Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. - Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando ya no aparezca el icono de bloqueo  en la pantalla. - Es posible que estén bloqueados el control y la puerta.
El horno no se limpia después de un ciclo de Autolimpieza.	- Los controles de horno no están bien configurados. - Consulte la sección Autolimpieza. - El horno está muy sucio. - Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de Autolimpieza o por un periodo más prolongado.
CLEAN (limpiar) y door (puerta) parpadean en la pantalla.	- Se ha seleccionado el ciclo de Autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Aparece LOCKED (bloqueada) en la pantalla cuando quiere cocinar.	- La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo. - Presione el botón Clear/Off. Deje que el horno se enfríe.
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación.	- Es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Autolimpieza.
Es difícil deslizar los estantes del horno.	- Los estantes plateados y brillantes se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno.
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno.	- Es normal cuando se cocinan alimentos con gran contenido de humedad. - Se usó demasiada humedad cuando se limpió el visor.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

AVISO DE ARBITRAJE: ESTA GARANTÍA LIMITADA CONTIENE UNA CLÁUSULA DE ARBITRAJE QUE LE DEMANDA A USTED Y A LG RESOLVER CONFLICTOS A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE EN LUGAR DE HACERLO EN LA CORTE, A MENOS QUE USTED DECIDA NO PARTICIPAR. EN EL ARBITRAJE NO ESTÁN PERMITIDAS LAS ACCIONES COLECTIVAS NI LOS JUICIOS CON JURADO. POR FAVOR, VEA A CONTINUACIÓN LA SECCIÓN TITULADA "PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS".

En caso de que su cocina eléctrica LG ("Producto") presente alguna falla por defectos de materiales o de fabricación bajo uso apropiado y normal durante el período de garantía establecido más abajo, el mismo será reparado o reemplazado por LG Electrónicos ("LG"), a su opción. Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador final original del producto, y únicamente cuando el producto ha sido comprado y utilizado dentro de los Estados Unidos, incluidos los territorios norteamericanos.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra (solo partes internas / funcionales)	LG proporcionará, de forma gratuita, todo el trabajo y el servicio a domicilio para reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos, reparados, reacondicionados, o reconstruidos por la fábrica.
- Es necesario presentar prueba de la compra minorista especificando el modelo del producto y la fecha de compra para obtener el servicio de garantía bajo esta garantía limitada.

SALVO LO PROHIBIDO POR LA LEY, TODA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD IMPLÍCITA, PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN EL PRODUCTO, ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA EXPRESADA. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ LG O SUS DISTRIBUIDORES/REPRESENTANTES SER RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, CONSECUENTE, ESPECIAL, O PUNITIVO, LO CUAL INCLUYE PERO NO SE LIMITA A, PÉRDIDA DE FONDOS DEL COMERCIO, GANANCIAS PERDIDAS, INTERRUPCIÓN DEL TRABAJO, DETERIORO DE OTROS BIENES, COSTO DE REMOVER Y REINSTALAR EL PRODUCTO, PÉRDIDA DE USO, O CUALQUIER OTRO DAÑO YA SEA BASADO EN CONTRATO, PERJUICIO, U OTROS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE LG, EN CASO EXISTA, NO EXCEDERÁ EL PRECIO QUE USTED PAGÓ POR ADQUIRIR EL PRODUCTO.

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

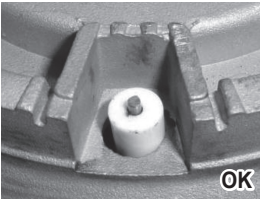
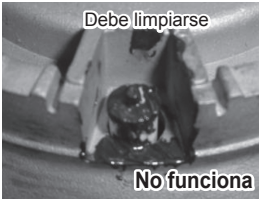
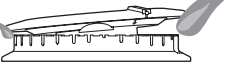
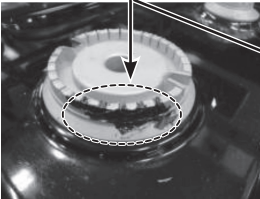
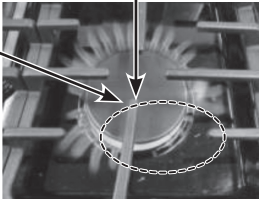
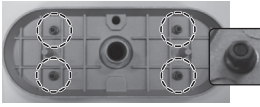
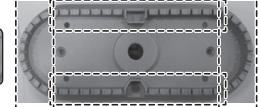
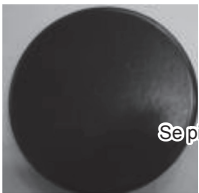
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

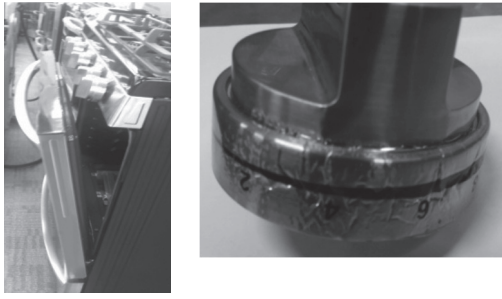
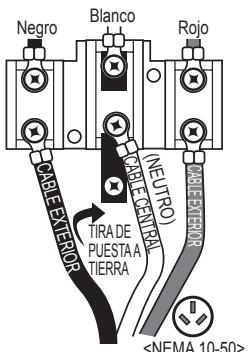
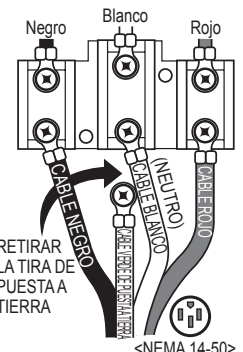
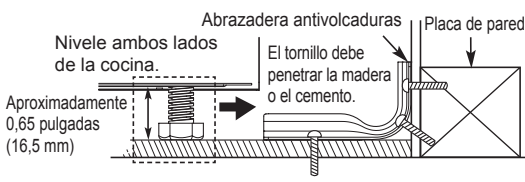
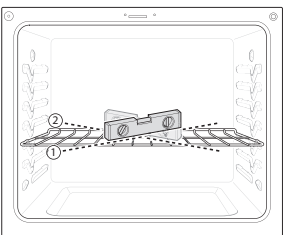
- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar o instalar el producto, instruir al cliente sobre la operación del mismo, corregir el cableado o las reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Daño o fallo del producto al operar durante fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o resultado de un servicio eléctrico inadecuado.
- Daño o fallo resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Daños o fallos del producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones, hechos de fuerza mayor, o cualquier otra causa fuera del control de LG.
- Daños o fallos causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto.
- Daños o fallos resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no autorizadas, aprobadas o especificadas por LG. La instalación o el mantenimiento inadecuado incluye aquellos contrarios a lo especificado en el manual del usuario del producto.
- Daños o fallos causados por corriente o voltaje eléctrico incorrecto, o códigos de ventilación / fontanería.
- Daños o fallos causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillados y/u otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos reacondicionados o cualquier producto vendido con los avisos "En el estado actual", "En el sitio actual", "Con todos sus defectos" o similares.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Cualquier ruido asociado con la operación normal.
- Uso de accesorios, componentes, o productos de limpieza consumibles que no estén autorizados por LG.

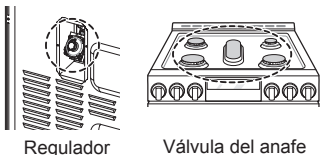
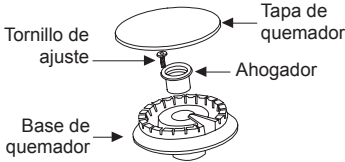
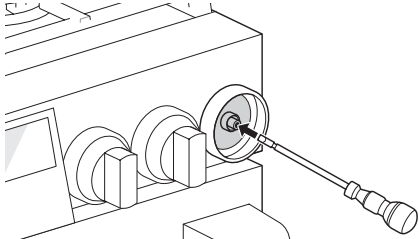
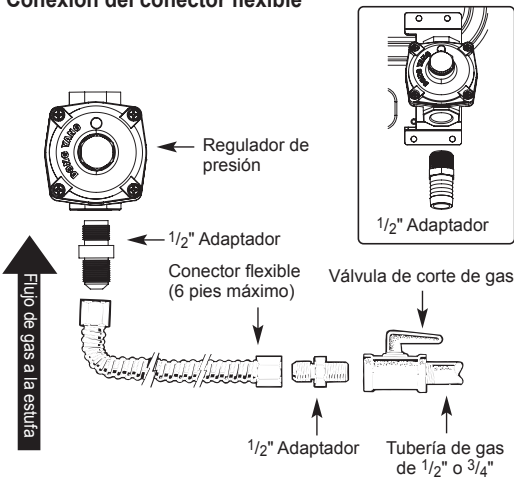
62 GARANTÍA LIMITADA

- Reemplazo de focos, filtros o cualquier parte consumible.
- Cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial o industrial, en oficinas e instalaciones recreativas o vehículos) o uso contrario a las instrucciones detalladas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro y la reinstalación de su producto para realizar reparaciones.
- Costo de conversión del producto de Gas Natural a Gas LP o viceversa.
- Estantes, cajones y accesorios, excepto partes internas / funcionales cubiertas bajo esta garantía limitada.

No cubierto por esta garantía limitada

Problema	Causa	Prevención
• Los quemadores no encienden.	Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador.  	• Revise y limpie el electrodo de gas.
• Llama desigual.	1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador La cabeza del quemador está asentada adecuadamente. La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.   2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos. Los puertos están bloqueados por suciedad. Llamas desiguales   * Quemador oval Para limpiar: retire 4 tuercas Limpie la parte roja con un cepillo de dientes.  	• Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes. • Quemador oval 1) Retire 4 tuercas 2) Limpie los residuos con un cepillo de dientes.
• La tapa del quemador cambió de color y perdió brillo.	1. Rayas 2. Uso de detergente o limpiadores abrasivos   Se pierde el brillo	• No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar. • Para remover los alimentos quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente).

Problema	Causa	Prevención
Perillas derretidas.	Uso inadecuado 	No deje la puerta en la posición de paro durante del modo Asar/Hornear ni inmediatamente después de cocinar.
El horno o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio.	La hoja de aluminio se derritió en el horno. 	- Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. - Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
La unidad no tiene energía eléctrica.	- Se apagó la energía eléctrica de la casa (suministro de alimentación eléctrica) - El interruptor se activó. - El cable de alimentación no está instalado correctamente. 3- CONEXIÓN DEL CABLE  4- CONEXIÓN DEL CABLE 	- Revise la energía eléctrica del tablero principal antes de llamar al servicio técnico. - El tipo de cable de alimentación debe coincidir con el del tomacorriente. - Instale correctamente el cable de alimentación.
- La superficie es despareja. - El horno está inclinado.	- La cocina no está nivelada. - El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.   Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.	Verifique primero con el instalador.

Problema	Causa	Prevención
Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP).	El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 2 partes: regulador, válvula del anafe).  Regulador Válvula del anafe	- Consulte primero con el instalador. - Consulte el manual de instalación.
	El quemador de 18.5 K necesita ahogador.  Tornillo de ajuste Tapa de quemador Ahogador Base de quemador  Ahogador	- Consulte primero con el instalador. - Consulte el manual de instalación.
La llama es demasiado pequeña o demasiado grande.	1. Presión de gas variable. 2. El instalador no verificó.  Tornillo de ajuste central	Consulte primero con el instalador.
Olor a gas.	Conexión incorrecta Conexión del conector flexible  Regulador de presión 1/2" Adaptador Conector flexible (6 pies máximo) Válvula de corte de gas 1/2" Adaptador Tubería de gas de 1/2" o 3/4" Flujo de gas a la estufa	Consulte primero con el instalador.

El costo de reparación o reemplazo bajo las circunstancias excluidas anteriores correrá a cargo del consumidor.

PARA OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Llame al 1-800-984-6306 y seleccione la opción apropiada desde el menú.

O visite nuestro sitio web en <http://www.LGSIGNATURE.com>

O por correo: LG Electronics Customer Service P.O. Box 240007 Huntsville, AL 35813 ATTN: CIC

PROCEDIMIENTO PARA RESOLVER CONFLICTOS:

TODOS LOS CONFLICTOS ENTRE USTED Y LG QUE SURJAN FUERA DE O RELACIONADOS DE ALGUNA MANERA CON ESTA GARANTÍA LIMITADA O CON EL PRODUCTO, SE RESOLVERÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DE UN ARBITRAJE VINCULANTE Y NO EN UNA CORTE DE JURISDICCIÓN GENERAL. ARBITRAJE VINCULANTE SIGNIFICA QUE USTED Y LG RENUNCIAN AL DERECHO DE UN JUICIO CON JURADO Y A REALIZAR O PARTICIPAR EN UNA DEMANDA COLECTIVA.

Definiciones. Para el propósito de esta sección, las referencias a "LG" significan: LG Electronics U.S.A., Inc., sus empresas matrices, subsidiarias y filiales y cada uno de sus directivos, directores, empleados, agentes, beneficiarios, predecesores en interés, sucesores, cesionarios y proveedores; las referencias a "conflicto" o "reclamación" incluirán cualquier conflicto, reclamo o controversia de cualquier tipo, sin importar (ya sea basado en contrato, agravio, estatuto, regulación, ordenanza, fraude, falsa representación o cualquier teoría legal o equitativa) que surja de o esté relacionada con cualquier forma de venta, condición o desempeño del producto o de esta Garantía Limitada.

Aviso de disputa. En caso de que usted desee iniciar un procedimiento de arbitraje, primero debe notificar a LG por escrito al menos 30 días antes de iniciar el arbitraje enviando una carta a LG a LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. Usted y LG aceptan participar en discusiones de buena fe en un intento de resolver su reclamo de manera amistosa. En la carta debe proporcionar su nombre, dirección y número de teléfono; identificar el producto que es objeto de la reclamación; y describir la naturaleza del reclamo y el remedio que busca. Si usted y LG no pueden resolver la disputa dentro de 30 días, cualquiera de las partes pueden proceder a presentar una demanda de arbitraje.

Acuerdo de arbitraje vinculante y renuncia de demanda colectiva. En caso de no resolver la disputa durante el período de 30 días después de enviar una notificación por escrito a LG, Usted y LG se comprometen a resolver cualquier reclamo entre nosotros, solamente a través de arbitraje vinculante sobre una base individual, a menos que usted se excluya, conforme a lo dispuesto a continuación. Cualquier conflicto entre usted y LG no estarán combinados o consolidados con una controversia relacionada con cualquier otro producto o reclamo de otra persona o entidad. Más específicamente y sin perjuicio de lo anterior, no procederá bajo ninguna circunstancia cualquier disputa entre usted y LG como parte de una acción colectiva o representativa. En lugar del arbitraje, cualquiera de las partes podrá iniciar una acción individual en la corte de reclamos menores, pero tales acciones en la corte de reclamos menores no podrán ser realizadas en una acción colectiva o representativa.

Normas y procedimientos de arbitraje. Para comenzar con el arbitraje de un reclamo, usted o LG deben realizar una demanda escrita para arbitraje. El arbitraje será administrado por la Asociación Americana de Arbitraje (AAA) y se llevará a cabo ante un árbitro único bajo las Normas de Arbitraje del Consumidor de la AAA, que tienen efecto al momento de inicio del arbitraje (en adelante "Normas de la AAA") y bajo los procedimientos establecidos en esta sección. Las Normas de la AAA están disponibles en línea en www.adr.org/consumer. Envíe una copia de su solicitud de arbitraje por escrito, así como una copia de esta disposición, a la AAA de la forma descrita en las Normas de la AAA. También debe enviar una copia de su solicitud por escrito a LG en LG Electronics, USA, Inc. Atención: Legal Department- Arbitration 111 Sylvan Ave, Englewood Cliffs 07632. Si hay un conflicto entre las Normas de la AAA y las reglas establecidas en esta sección, prevalecerán dichas reglas de esta sección. Esta disposición de arbitraje se rige por la Ley Federal de Arbitraje. El juicio se pueden introducir en el laudo arbitral en cualquier tribunal de jurisdicción competente. Todos son temas para que el árbitro tome sus decisiones, excepto aquellos asuntos relativos al alcance y aplicabilidad de la cláusula de arbitraje y de la capacidad de arbitraje de la controversia para que el tribunal decida. El árbitro se regirá por los términos de esta disposición.

Legislación vigente. La legislación del estado de su residencia regirá esta Garantía Limitada, así como todas las disputas entre nosotros, salvo que sea invalidada o inconsistente con leyes federales aplicables.

Tarifas / Costos. Usted no debe pagar ninguna tarifa para comenzar un arbitraje. Al recibir su solicitud de arbitraje por escrito, LG pagará todos los gastos administrativos rápidamente a la AAA, a menos que usted solicite más de \$25,000.00 por daños, en cuyo caso el pago de estos gastos se regirá por las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria prevista en el presente documento, LG pagará a la AAA todos los gastos documentales, administrativos y de arbitraje para cualquier arbitraje iniciado, de conformidad con las Normas de la AAA y esta disposición de arbitraje. Si usted prevalece en el arbitraje, LG pagará los honorarios y gastos de sus abogados, siempre y cuando sean razonables, considerando factores que incluyen, entre otros, el monto de la compra y el monto del reclamo. No obstante lo anterior, si la ley aplicable permite una adjudicación de honorarios y gastos razonables de abogados, un árbitro pueden otorgarlos en la misma medida que lo haría un tribunal. Si el árbitro considera que la sustancia de su reclamo o la reparación solicitada en la demanda es frívola o se utiliza para un propósito inadecuado (calificado según las normas establecidas en la Norma Federal de Procedimiento Civil 11 (b)), el pago de todos los honorarios de arbitraje se regirá por las Normas de la AAA. En tal situación usted se compromete a reembolsar a LG todos los fondos erogados previamente por ella, cuyo pago es, por otra parte, su obligación, según las Normas de la AAA. Salvo disposición contraria, LG renuncia a cualquier derecho que pudiera tener para solicitarle los honorarios y gastos de sus abogados, si LG prevalece en el arbitraje.

Audiencias y ubicación. Si su reclamo es por \$25,000 o menos, usted pueden optar que el arbitraje sea realizado únicamente sobre la base de: (1) documentos presentados al árbitro, (2) a través de una audiencia telefónica o (3) por una audiencia en persona, según lo establecido por las Normas de la AAA. Si su reclamo excede \$25,000, el derecho a una audiencia estará determinado por las Normas de la AAA. Cualquier audiencia de arbitraje en persona se realizará en un lugar dentro del distrito judicial federal en el cual resida, a menos que ambos acuerden otra ubicación o estemos de acuerdo con el arbitraje telefónico.

Exclusión. Usted pueden quedarse fuera de este procedimiento de resolución de la disputa. Si se excluye, ni usted ni LG pueden solicitar al otro que participe en un procedimiento de arbitraje. Para excluirse usted debe enviar una notificación a LG, en un lapso de hasta 30 días continuos, contados a partir de la fecha de la primera compra del consumidor del producto, ya sea por: (i) el envío de un correo electrónico a optout@lge.com con el siguiente Asunto: "Exclusión del arbitraje" o (ii) llamada al 1-800-980-2973. Debe incluir en el correo electrónico de exclusión o suministrar por teléfono: (a) su nombre y dirección; (b) la fecha en la cual el producto fue comprado; (c) el nombre o el número del modelo del producto; y (d) el número del serial (el número del serial pueden ser hallado (i) en el producto, o (ii) en la dirección de <https://www.lg.com/us/support/repair-service/schedule-repair-continued> al hacer clic en "Find My Model & Serial Number").

Sólo pueden excluirse del procedimiento de resolución de conflictos en la forma descrita anteriormente (es decir, por correo electrónico o por teléfono); ninguna otra forma de notificación será efectiva para hacerlo. Excluirse de este procedimiento de resolución de controversias no afectará de ninguna manera la cobertura de la Garantía Limitada, por lo que usted continuará disfrutando de todos sus beneficios. Si conserva este producto y no se excluye, usted acepta todos los términos y condiciones de la cláusula de arbitraje descrita anteriormente.

LG SIGNATURE

Customer Information Center

For inquires or comments, call:

1-800-984-6306 USA

Printed in Korea