



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

PART NUMBER: MFL62114704

DATE: July 9th, 2015

<b>DESCRIPTION: OWNER'S MANUAL</b>		Part No. MFL62114704
<b>MODEL DESCRIPTION:</b>		
Product: <b>Electric (Slide In Oven)</b>	Project: <b>Blueberry</b>	
Brand: <b>LG</b>	Customer: <b>LGEUS</b>	
<b>PRINTING SPECIFICATION:</b>		
<b>1. Trim Size (mm): 182 (W), 257 (H)</b>	<b>4. Printing Method: Off Set</b>	
<b>2. Printing Color: Black</b>	<b>5. Bindery Type: Saddle Stitch</b>	
<b>3. Paper Type:</b>	<b>6. Language: English &amp; Spanish</b>	
- Cover: <b>Bond Paper</b>	<b>7. Number of Pages: 92</b>	
- Content: <b>Bond Paper</b>	<b>8. Number of Sheets: 46</b>	
<b>NOTES:</b>		
<b>1. The part should not contain prohibited substances (Pb, Cd, Hg, Cr+6, PBB, PBDE) and should comply with standard LG (61)-A-9101.</b>		



ENGLISH

ESPAÑOL

# OWNER'S MANUAL

# ELECTRIC RANGE

Please read this owner's manual thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

LSE3090ST  
LSE3092ST  
LSES302ST



MFL62114704

(REV.02 150709)

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

## TABLE OF CONTENTS

### **3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

---

#### **10 OVERVIEW**

---

- 10 Accessories
- 11 Range Overview
- 12 Control Panel Overview

#### **13 FEATURES**

---

- 13 Clock
- 14 Timer On/Off
- 14 Convection Auto Conversion
- 15 Oven Temperature Adjustment
- 15 Language
- 15 Preheating Alarm Light
- 15 Beeper Volume
- 15 Fahrenheit or Celsius
- 15 Oven Light
- 16 Lockout
- 16 Start Time
- 17 Cook Time

#### **18 USING THE COOKTOP**

---

- 18 Cooking Areas
- 20 Using the Proper Cookware

#### **21 USING THE OVEN**

---

- 21 Removing and Replacing the Oven Racks
- 22 Bake
- 23 Dual Convection Bake (on some models)
- 24 Convection Roast
- 25 Healthier Roast (on some models)
- 26 Broil
- 27 Recommended Broiling Guide
- 28 Favorite
- 29 Warm
- 29 Proof
- 30 Meat Probe (on some models)

### **31 LOWER OVEN CONTROLS (ON SOME MODELS)**

---

- 31 Using the Lower Oven

#### **32 CARE AND CLEANING**

---

- 32 Cleaning the Glass/Ceramic Cooktop
- 33 Self Clean
- 36 Cleaning the Exterior
- 36 Changing the Oven Light
- 37 Removing and Replacing the Oven Door and Lower Oven Drawer
- 38 Optional Rear Filler

#### **39 FAQs**

---

#### **40 TROUBLESHOOTING**

---

- 40 Before Requesting Service

#### **44 WARRANTY**

---

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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



### WARNING

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



### CAUTION

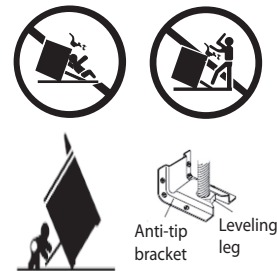
Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

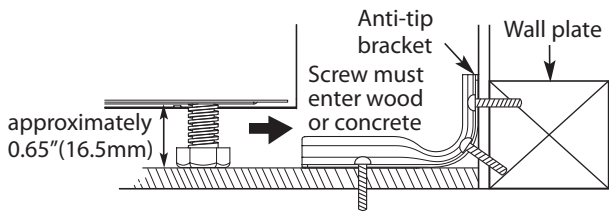
## ANTI-TIP SAFETY PRECAUTIONS



### WARNING

- 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 engaged to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Ensure the anti-tip device is reengaged when the range is moved.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip device is engaged.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.





- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling legs are fully inserted into the anti-tip bracket.

- Be certain that your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.

## SAFETY PRECAUTIONS

**⚠ WARNING:** This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. ***Wash hands after handling.***

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE 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 the 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 the oven door.** Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- **Do NOT** heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- **DO NOT force the door open.** This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **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.
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
- **DO NOT** use utensils for removing refuse (ash, food etc.)
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip bracket if the legs are removed.

**⚠ CAUTION**

- **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.

 **WARNING**

- **DO NOT step or sit on the oven door.** Install the anti-tip bracket packed with the range.
  - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
  - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip bracket is properly re-engaged when the range is pushed back against the wall.
  - Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
- **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.**
- **Only use 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.**
- **If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.**
- **Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.**

## REMOVE FLAMMABLE AND EXPLOSIVE MATERIAL FROM THE APPLIANCE

 **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.
- Metal objects such as unopened cans should not be left on the surface unit or heated in the oven. Pressure in the containers may cause them to burst, resulting in injury.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.

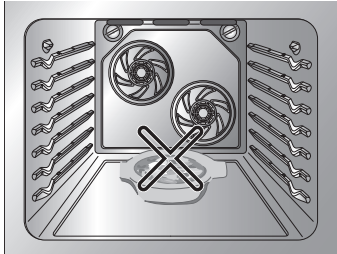
## ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** 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.
- **Before replacing your 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.

### WARNING

- **Turn the POWER OFF before removing the warming oven drawer.**  
-- Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

## PAN PLACEMENT



- **Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity.** Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **When warming food in the warming drawer, always use a baking sheet or pan with 4 raised sides.** This will prevent food from sliding off.

## DEEP FAT FRYERS

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

## SAFETY DURING USE

- **Do not touch the oven racks while they are hot.**
- **If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholder contact the hot heating element in the oven.**
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the center warming element.** Cookware will be hot.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete.** Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

- **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.**
- **Should an oven fire occur, DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**
- **Do not use plastic to cover food.** Use foil or oven resistant lids only.
- **If the oven is heavily soiled with oil, self clean the oven before using the oven again. The oil could cause a risk of fire.**
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Use proper pan sizes.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select utensils that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing.
- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed cooking utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

## CHILD SAFETY

### WARNING

- **Keep children and pets away from the oven.**
- **Accessible parts may become hot when the grill is in use.**
- **During normal operation (self-clean cycle, bake, etc.) DO NOT touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven. Doing so is a burn hazard and will cause injury.**
- **Never let a child hang on the oven door.**
- **Do not allow children to crawl into the oven.**

### CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the oven.**
- During the self clean cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.
- **NEVER 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.**



- **NEVER store items of interest to children in cabinets above the range. Children climbing on the range or on the oven door to reach items could be seriously injured.**
- **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.**

## GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

Stand to the side of the range when opening the oven door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

### WARNING

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.**
- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop with Caution.** Do not use sponges or a cloth to wipe up spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.
- **DO NOT use the glass cooktop surface as a cutting board.**
- **DO NOT place or store** items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **DO NOT turn surface units on until after placing cookware.**
- **DO NOT store** heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- **DO NOT place** aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Be sure you know which control pads operate each surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- **NEVER cook directly on the glass.** Always use cookware.
- **Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. NEVER leave surface units unattended at high heat settings. Proper contact of utensil to burner will also improve efficiency.**
  - Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Always turn the surface units off before removing cookware.**
- **DO NOT use plastic wrap to cover food.**
  - Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- **DO NOT touch surface units until they have cooled down.**
- The surface elements may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.

- If cabinet storage is provided directly above the cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- When warming foods, do not use containers that seal. Allow venting for heated air to escape.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- **DO NOT use a steel-wool pad to clean the surface.**
  - It will scratch the surface.
- **DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads.**
  - They may damage your glass cooktop surface.
- **Cookware with rough edges or bottoms can mark or scratch the cooktop surface.**
- **Do not slide anything metal or glass across the cooktop.**
- **Do not use dirty cookware or cookware with dirt built-up on the bottom.**

## SAFETY WHEN CLEANING

### CAUTION

- **Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self cleaning.**
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **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 and any utensils or foods from the oven.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code F is displayed, and three long beeps sound, the oven is malfunctioning 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.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- Never pour COLD water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.

## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

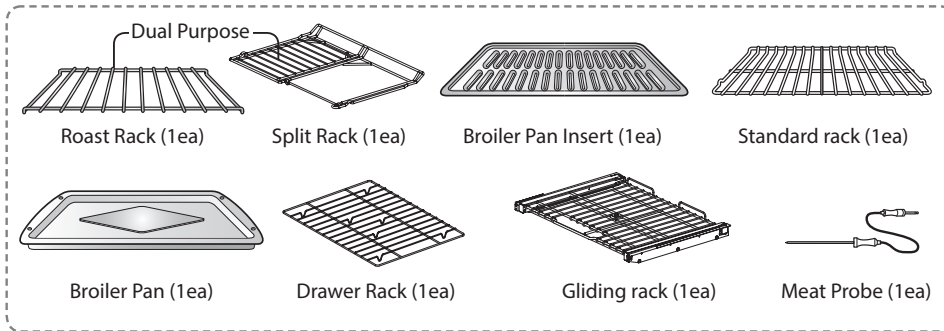
To protect against food borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

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

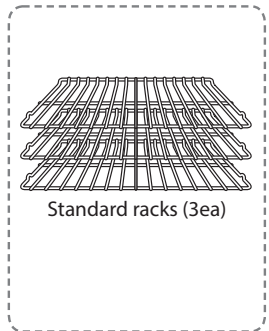
# OVERVIEW

## ACCESSORIES

### Accessories for cooking

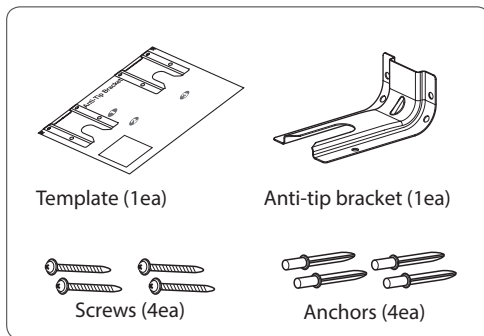


For Model : LSE3092ST, LSES302ST

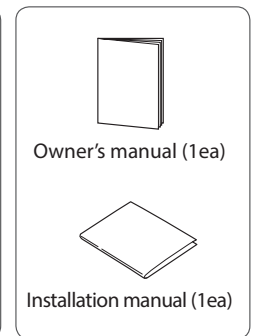
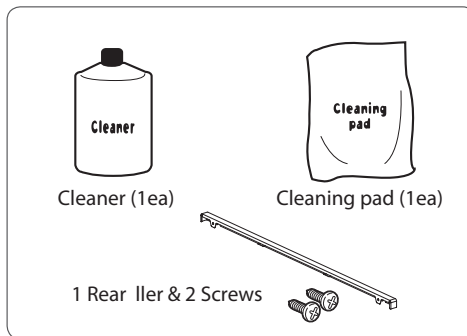


For Model : LSE3090ST

### Accessories for installation

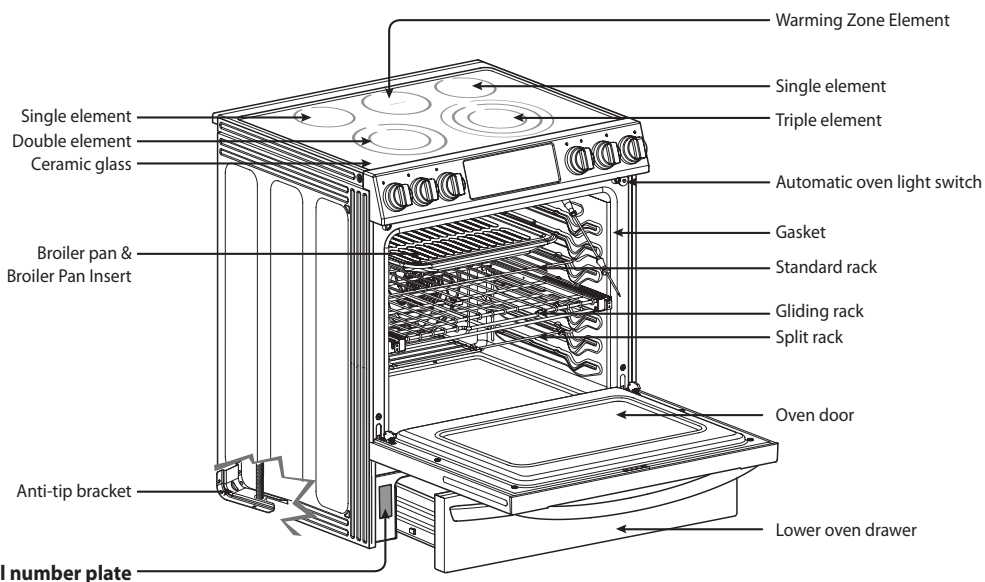


### Accessories for maintenance

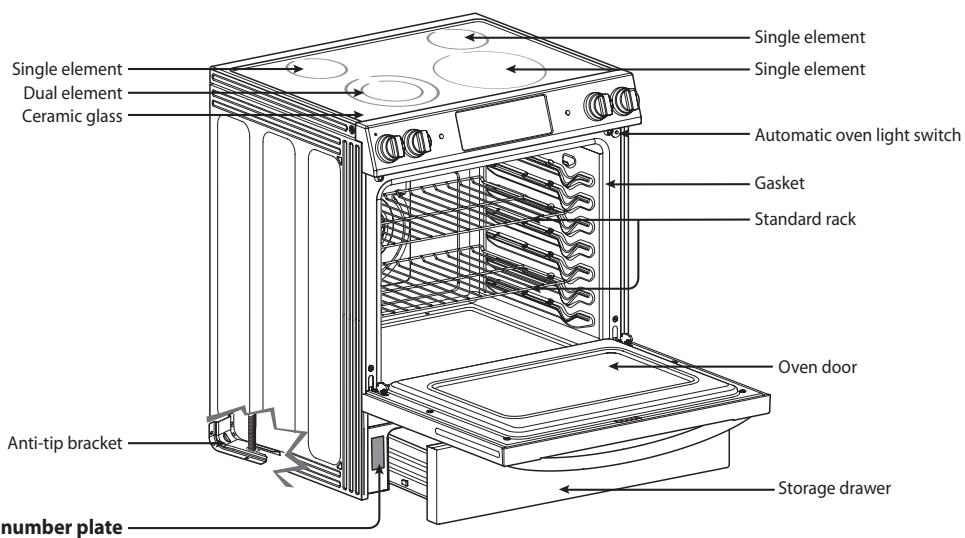


# RANGE OVERVIEW

For model : LSE3092ST, LSES302ST

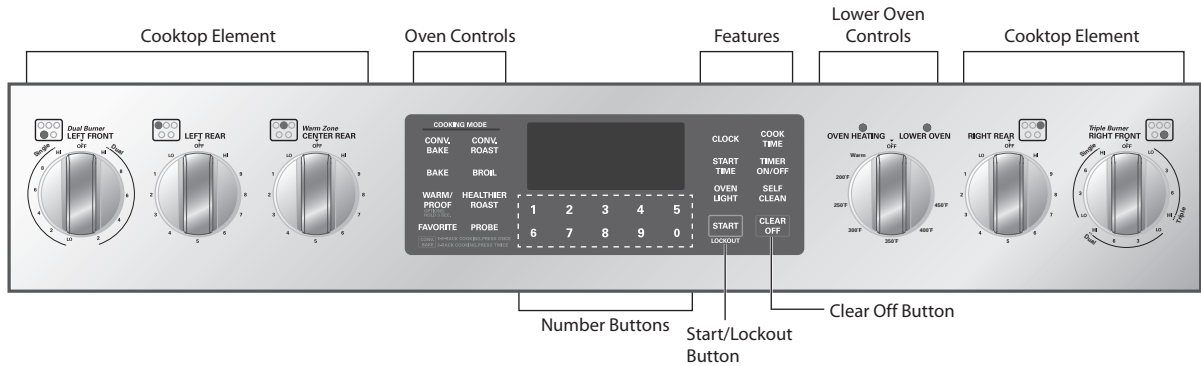


For model : LSE3090ST

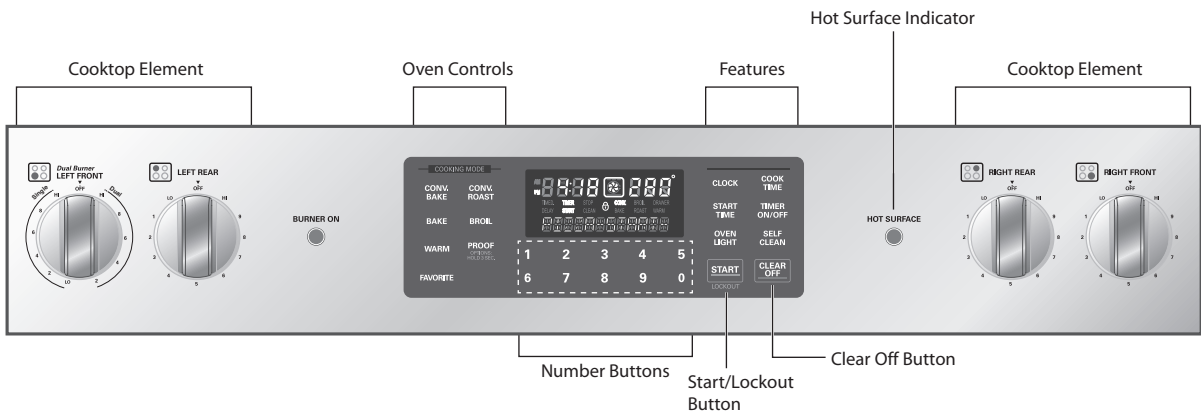


## CONTROL PANEL OVERVIEW

For model : LSE3092ST, LSES302ST



For model : LSE3090ST



### NOTE

Cooktop Element Controls are set up in the same order as the corresponding elements.

### ELEMENT ON/OFF INDICATOR LIGHT (On Some Models) :

Shows whether the surface elements are turned on/off.

### Hot Surface Indicator

Hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch.

It will remain on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 °F.

### Flashing Time

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

# FEATURES

## CLOCK

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

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

### ! NOTE

- The time of day cannot be changed during a Timed Baking or Self Clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **CLOCK** button.
- If no buttons are pressed within 25 seconds of pressing the **CLOCK** button, the display will revert to its original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

### Setting the hour mode on the clock (12 or 24 hour.)

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

1. Press and hold the **CLOCK** button for 3 seconds.
2. Press the number **1** button to display a 12-hour clock or the **2** button for a 24-hour clock.
3. Press the **START** button to accept the desired change.

### Minimum & Maximum default settings

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

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

FEATURE		MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. /TIME	Default
CLOCK	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
COOK TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
CONVECTION BAKE		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
CONVECTION ROAST		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
BROIL		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 Hr.
BAKE		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 Hr.
PROOF				12 Hr.
WARM			170°F/75°C, 3 hours	
SELF CLEAN		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

## TIMER ON/OFF

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

The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.

### To set the Timer (example for 5 minutes):

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



2. Press the **5** button. **0:05** will appear in the display.



3. Press the **TIMER** button to start the Timer. The time will count down from 5:00 minutes and the time remaining will show in the display.



### ! NOTE

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

4. When the set time has run out, **End** will show in the display. The indicator tones will 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 the Timer ON/OFF button.

### ! NOTE

- If you press **TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in seconds. For example, press **TIMER ON/OFF** once, and then **5, 0** for 50 seconds.



- If you press **TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in minutes. For example, press **TIMER ON/OFF** twice and then the **5** button for 5 minutes.



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

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

## CONVECTION AUTO CONVERSION

When cooking using the convection cycle (Conv. bake and roast), the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature.

This feature is called "AUTO CONVERSION." Your range comes with this feature enabled.

To DISABLE the auto conversion feature :

1. Press and hold the **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **1** button to ENABLE or press the **2** button to DISABLE.
3. Press the **START** button to accept the change.

## OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

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

### Adjusting the oven temperature

1. Press and hold the **PROOF** or **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **PROOF** or **WARM/PROOF** button once and "Adj" will appear in the display.
3. Using the **number** buttons, enter the amount you wish to adjust the temperature.  
For example, to adjust the oven temperature 15 degrees, press 1 and 5.
4. Press **PROOF** or **WARM/PROOF** once to increase (+) or twice to decrease (-) the temperature.
5. Press the **START** button to accept the change.

### ! NOTE

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

## LANGUAGE

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

1. Press and hold the **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **WARM/PROOF** button **2** times and "Lng" will appear in the display.
3. Press the **1** button for English, press the **2** button for Spanish, press the **3** button for French.
4. Press the **START** button to accept the change.

## PREHEATING ALARM LIGHT

When the oven reaches its set temperature the preheating alarm light will flash until the oven door is opened.

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1. Press and hold the **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **WARM/PROOF** button 3 times and "PrE" appear in the display.
3. Press the **1** button for ON or press the **2** button for OFF.
4. Press the **START** button to accept the change.

## BEEPER VOLUME

1. Press and hold the **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **WARM/PROOF** button 4 times and "BEEP" will appear in the display.
3. Press the **1** button for LOUD, press the **2** button for NORMAL, press the **3** button for LOW, and press the **4** button for MUTE.
4. Press the **START** button to accept the change.

## FAHRENHEIT OR CELSIUS

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

1. Press and hold the **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **WARM/PROOF** button 5 times and "UNIT" will appear in the display.
3. Press the **1** button for F (Fahrenheit) or press the **2** button for C (Celsius).
4. Press the **START** button to accept the change.

## OVEN LIGHT

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

### ! NOTE

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



## LOCKOUT

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

### Activate the Lockout feature:

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

### Reset normal oven operation:

1. Press and hold the **START** button for three seconds. The Unlock melody will sound twice. **DOOR LOCKED** will continue to flash in the display until the oven door has completely unlocked and the lock icon (🔒) will disappear from the display.

### ! NOTE

- The clock, kitchen timer and oven light will still operate while the oven is in Lockout mode.
- If the oven door is open while in Lockout mode, the display buttons will still not operate.

## START TIME (Delayed timed COOK)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the: BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

### To set the oven for Delayed Start (example, to BAKE at 300°F and start operating the bake mode at 4:30):

Make sure that the clock is set for the correct time of day.

1. Press the **BAKE** button. **350°F** will appear in the display.
2. Use the oven buttons to set the temperature:  
Press **3**, **0** and **0**.
3. Press the **START TIME** button.
4. Set the start time: Press **4**, **3** and **0** for 4:30.
5. Press the **START** button. A short beep will sound and the oven will begin baking at the set time.

### ! NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press the **CLEAR OFF** button at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and press the **START** button.
- If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

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

### ! 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)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used with the BAKE, CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST and FAVORITE modes.

### Setting the TIMED COOK function (example, BAKE at 300°F for 30 minutes):

Make sure that the clock is set to the correct time of day.

1. Press the **BAKE** button. 350°F will appear in the display.
2. Use the number buttons to set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
3. Press the **COOK TIME** button. **TIMED** will flash. **BAKE, 0:00** and **300°F** will appear in the display.
4. Set the baking time: Press **3** and **0** (for 30 minutes). The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press the **START** button. The display will show the cooking time countdown.

### ! NOTE

To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then press the **WARM** button. **WARM** will appear in the display. (Refer to the "WARM" section for instruction.)

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

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

### To change the cook time while operating the oven (example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes):

1. Press the **COOK TIME** button.
2. Press the number buttons to change the baking time: **1**, **3**, **0**.
3. Press the **START** button to accept the change.

### ! NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

# USING THE COOKTOP

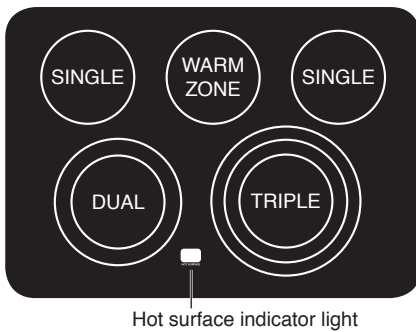
## COOKING AREAS

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

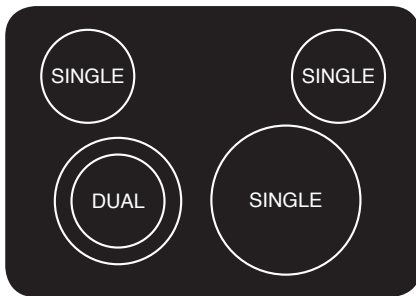
**Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.**

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

For model : LSE3092ST, LSES302ST



For model : LSE3090ST



### Hot surface indicator (on some models)

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch. It will remain on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150°F.

#### CAUTION

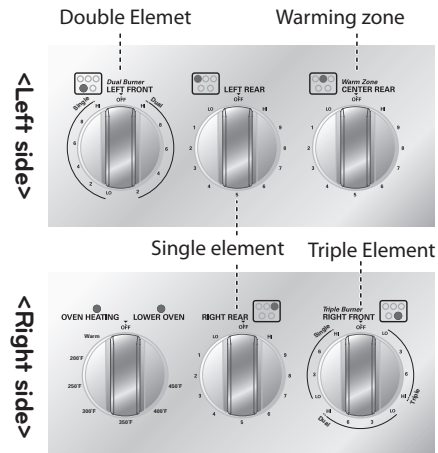
It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

## Using the cooktop elements

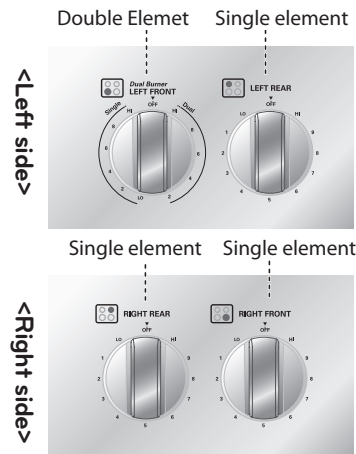
To turn on a SINGLE element (left and right rear elements):

1. Push the single element knob in.
2. Turn the knob in either direction to the setting you want. The control knob clicks when it is positioned at both **OFF** and **HI**.

For model : LSE3092ST, LSES302ST



For model : LSE3090ST



#### NOTE

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.

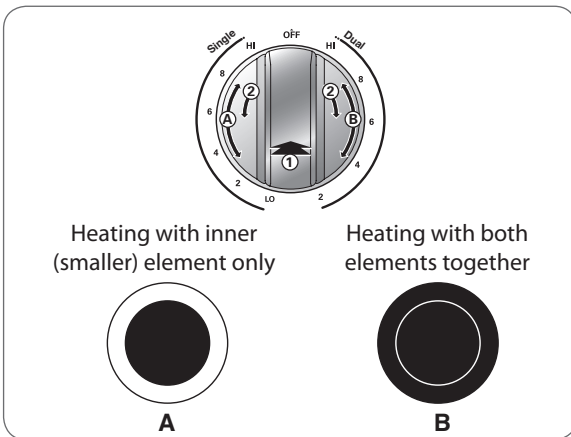
#### CAUTION

- **NEVER leave food on the cooktop unattended.** Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- The oven surface element may appear to have cooled after it has been turned OFF. The element may still be hot and burns may occur if this element is touched before it has cooled sufficiently.

**To turn on the DUAL element (left front element):**

There is one dual element located in the left front position. The dual element can be used as either a dual or a single element.

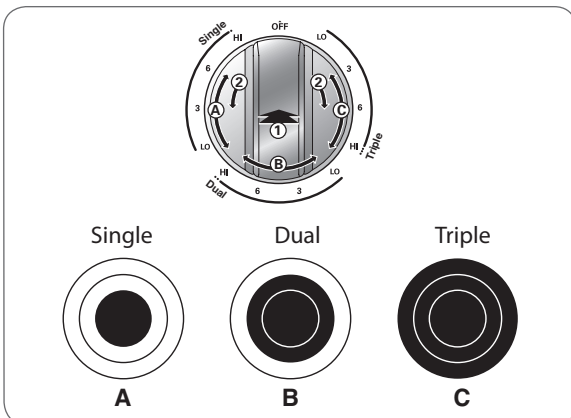
1. Push in the appropriate knob.
- 2-A. Turn the knob counterclockwise to use it as a **SINGLE** element.
- 2-B. Turn the knob clockwise to use it as a **DUAL** unit.



**To turn on a TRIPLE surface unit: (Right Front, some models)**

There is one triple element that can be used as either a single, dual or triple element.

1. Push in the appropriate knob.
- 2-A. Turn the knob counterclockwise to use the **SINGLE** element.
- 2-B. Turn the knob clockwise to the Dual position to use as a **DUAL** element.
- 2-C. Turn the knob clockwise to the **Triple** position to use as a triple element.



**NOTE**

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

**To turn on the Warming Zone (center element, some models):**

Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked.

The warming zone is not meant for cooking food. Attempting to cook uncooked or cold food on the warming zone could result in a food borne illness.

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

**CAUTION**

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- **DO NOT** use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- When using the warming zone, food should be kept in its container and covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- **DO NOT** leave food on the warming zone for more than two hours.

### The recommended surface cooking settings

Element	Level	Recommended Use
Dual Triple	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Large diameter cookware</li> <li>• Large quantities of food</li> <li>• Home canning</li> </ul>
Single Dual Triple	Hi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bring liquid to a boil</li> <li>• Start cooking</li> </ul>
	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hold a rapid boil, frying, deep fat fry</li> <li>• Quickly brown or sear food</li> </ul>
	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintain a slow boil</li> <li>• Fry or saute foods</li> <li>• Cook soups, sauces and gravies</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stew or steam food</li> <li>• Simmer</li> </ul>
	Lo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep food warm</li> <li>• Melt chocolate or butter</li> </ul>

Element	Level	To Keep Warm
Warm (On Some Models)	Hi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fried Foods</li> <li>• Hot Beverage</li> <li>• Soups (Liquid)</li> </ul>
	Med	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dinner Plate with Food</li> <li>• Sauces</li> <li>• Soups (Cream)</li> <li>• Stew</li> <li>• Vegetables</li> <li>• Meats</li> </ul>
	Lo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bread/Pastries</li> <li>• Gravies</li> <li>• Casseroles</li> <li>• Eggs</li> </ul>

### Home canning tips

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

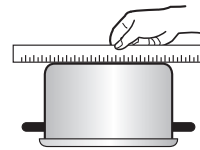
- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and cooktops may be damaged.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth top surfaces.
- Use the high heat setting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

### USING THE PROPER COOKWARE

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

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

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



#### NOTE

- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area.
- Only use flat bottomed cookware. Do not use cookware that is oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom cookware, or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized Service Center.

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

# USING THE OVEN

## REMOVING AND REPLACING THE OVEN RACKS

**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.

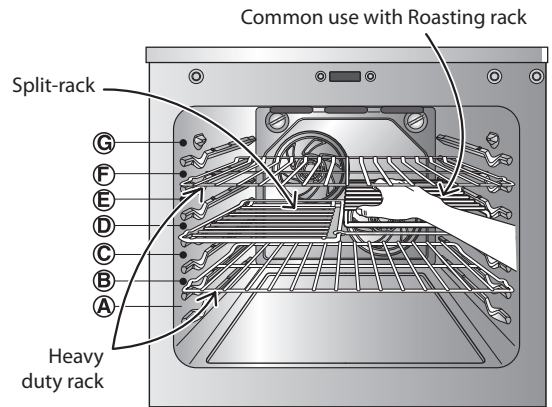
### Removing the racks:

1. While wearing oven mitts, grasp the oven rack.
2. Pull the rack straight out until it stops.
3. Lift up the front of the rack.
4. Pull out the rack.

### Replacing the racks:

1. While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end of the rack up.
3. Push the rack in.
4. Check that the rack is properly in place.

## Rack and Pan Placement (On Some Models)



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

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

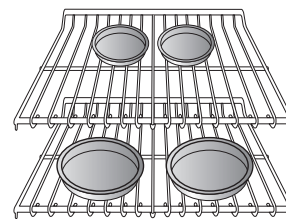


Fig. 1: Multiple rack baking (Position B, D)

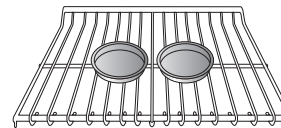


Fig. 2: Single rack baking (Position D)

## 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 (77°C) to 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

### Setting the BAKE function (example, 375°F):

1. Press **BAKE**.
2. Set the oven temperature (Press **3**, **7** and **5**).
3. Press **START**.

**PREHEATING** and 100° will appear in the display. As the oven preheats, the temperature will increase by 5 degree increments. Once the oven reaches its set temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off.

### PREHEATING

Place the food in the oven after preheating. Preheating is necessary for better cooking results.

4. When cooking is finished, press the **CLEAR OFF** button.
5. Remove food from the oven.

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

1. Press **BAKE**.
2. Set the oven temperature (Press **4**, **2** and **5**).
3. Press **START**.

### ! NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

### Tips for baking

Follow the recipe or convection food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shape of the baking pan used.

- For best results, food should be baked on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Check for doneness at the minimum 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 faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

### ! NOTE

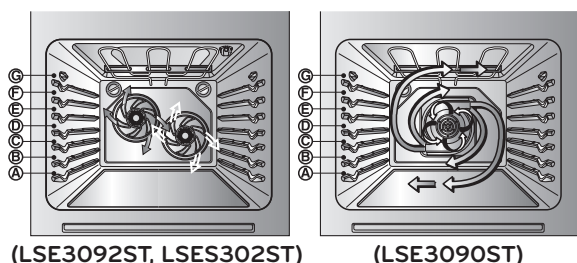
When using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature.

## DUAL CONVECTION BAKE (On Some Models)

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

### Benefits of Convection Bake:

- Foods cook more evenly with Convection Bake compared to non-convection.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.



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

### Setting the CONVECTION BAKE function (example, 375°F):

1. Press **CONV. BAKE**. The display will flash **350 deg F**.
2. Set the oven temperature (Press **3**, **7** and **5**).
3. Press **START**. The display will show **CONV BAKE** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show the temperature increasing in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350 deg F**, **CONV BAKE** and the fan icon.

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

### Tips for Convection Bake

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

### NOTE

- The convection fan stops during a convection bake cycle to allow for more even heating. This is normal.
- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- The oven fan will run while convection baking. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

### To use 3-rack position mode (On Some Models)

Bake with three racks using the **CONV BAKE** function.

1. Press **CONV.BAKE** twice, and "3 rack" will appear in the display.
2. Set the oven temperature.
3. Press **START**.



## CONVECTION ROAST

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. The Convection Roast feature uses the convection fan while cooking 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 Roast is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

### Setting the CONVECTION ROAST function (example, 375°F):

1. Arrange oven racks and place food in oven.
2. Press **CONV. ROAST**. The display will flash **350 deg F**.
3. Set the oven temperature (Press **3**, **7** and **5**).
4. Press **START**. The display will show **CONV ROAST** and the changing temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show the temperature increasing in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350 deg F**, **CONV BAKE** and the fan icon.

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

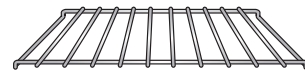
### NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

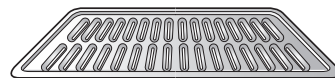
### Roasting Rack Instructions (On Some Models)

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

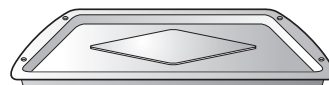
1. Place the oven rack on the bottom or next to the bottom rack position.
2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and to help increase browning on the underside.  
Make sure the roasting rack is securely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



Roasting rack  
(Right side of the split rack)



Grid



Broiler Pan

### CAUTION

- **DO NOT use the roasting rack when broiling.** This will help prevent food from coming in contact with the broil element and grease from splattering.
- **DO NOT** use the broiler pan without the grid.
- **DO NOT** cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the roasting rack.

## HEALTHIER ROAST (On Some Models)

The Healthier Roast function is designed to lower the fat content of meat and poultry. Healthier Roast can reduce fat up to 20% compared to regular roasting. The amount of fat reduced from the meat may vary depending on the type and cut of meat. Results are based on beef roasts tested by a certified organization.

Preheating is not necessary for meats and poultry. The heating system of the healthier roast feature heats the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Extra cooking time may be needed for this feature. The meat probe should be used in this feature. (Refer to the HEALTHIER ROASTING CHART.)

### ! NOTE

PROBE will flash in the display when the oven probe is plugged into the socket.

### Setting the HEALTHIER ROAST function: (example for Beef with probe temp 140°F):

1. Before using this feature, insert the meat probe into the meat or poultry.
2. Press **Healthier Roast**.
3. Select the menu by pressing **Healthier Roast** continuously until the type of meat you would like to cook appears in the display. (Beef, Pork, Lamb, Chicken, Turkey)
4. Set the probe temperature. (Press **1**, **4** and **0**.)
5. Press **START** to run this feature.  
The display will show the current probe temperature.
6. When the meat probe temperature reaches the set temperature, the roasting cycle is complete. The indicator tones will sound and the display will show **End of Cycle**. The indicator tones will sound every minute until **CLEAR/OFF** is pressed.

### ! NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch meat drippings and prevent grease splatters.

Press **CLEAR/OFF** to cancel Healthier Roast at any time.

### Healthier Roasting Chart

Menu	Meat Probe Temp.	
	Temp. range	Default Temp.
1. Beef	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Pork	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Lamb	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Chicken	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Turkey	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)

## BROIL

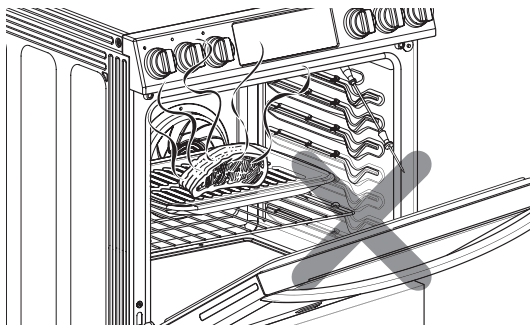
The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. BROIL works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

### ! NOTE

- Your oven is designed for CLOSED DOOR Broiling
- The meat probe cannot be used with this mode

### Before Broiling.

1. Place the meat or fish on the broiler grid of the broiler pan.
2. Follow suggested shelf positions in the Broiling Guide.
3. The oven door must be closed during broiling.



### ! NOTE

If the oven door is opened when broiling, the control will display "Close the door to continue broil" promptly. A warning beep will occur every 15 seconds until the door is closed.

### Setting the BROIL function

1. Press **BROIL** once for Hi broil or twice for Lo broil.
2. Press **START**. The oven will begin to broil.
3. Broil the food on one side until browned. Turn and cook on the other side until browned.
4. When broiling is finished, press **CLEAR/OFF**.

Press **CLEAR/OFF** to cancel Broil at any time.

### ! NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.

## 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 sautee pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Left over 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 farther 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.

### ! CAUTION

- **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 plain flour on the fire.**
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid.**
- **DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

### RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling (refer to Fig.1)

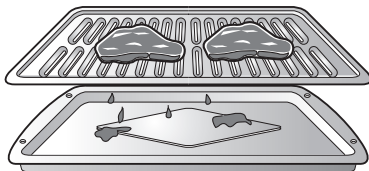
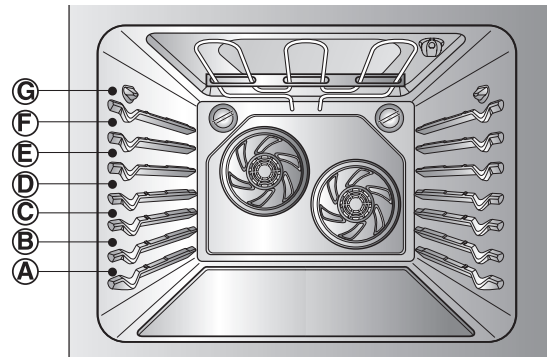


Fig.1

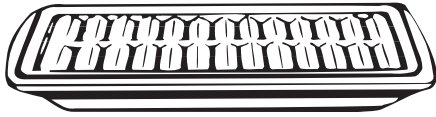


### Broiling Chart

Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
<b>Ground Beef</b> Well Done	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	F	7-9	3-5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
<b>Beef Steaks</b> Rare Medium Well Done	1" thick 1 to 1½ lbs.	F F F	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare Medium Well Done	1½" thick 2 to 2½ lbs.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
<b>Chicken</b>	1 whole cut up 2 to 2½ lbs., split lengthwise 2 Breasts	C C	20 20	6-8 6-10	Broil skin-side-down first.
<b>Lobster Tails</b>	2-4 10 to 12 oz. each	C	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
<b>Fish Fillets</b>	¼ to ½" thick	E	5	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
<b>Ham Slices</b> (precooked)	½" thick	D	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
<b>Pork Chops</b> Well Done	2 (½" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	E D	7 9-10	6-8 7-9	Slash fat.
<b>Lamb Chops</b> Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	E E	6 8	4-6 7-9	Slash fat.
Medium Well Done	2 (1½" thick) about 1 lb.	E E	11 13	9 9-11	
<b>Salmon Steaks</b>	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D D	8 9	3-4 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

## Broiling Tips (On Some Models)

- Preheat oven 5~7 minutes for best broiling results.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Always use the broiler pan and grid that came with your oven. Do not cover the grid with aluminum foil.



The broiler grid is designed to prevent smoking and spattering by trapping juices (fats and oils) from foods in the lower part of the broiling pan.

- Use Broil LO to broil foods such as poultry and thick cuts of meat to cook thoroughly without overcooking them.

### Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before cutting into them and eating. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Consider removing thick pieces of meat from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Please note that cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart when using this method.
- 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 Medium 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.

## FAVORITE

The FAVORITE feature is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature can store and recall up to three different settings. The Favorite Setting feature can be used with the COOK TIME feature. This feature will not work with any other function including the START TIME feature.

1. Place the food in the oven.
2. Press **FAVORITE** once for Bread, twice for Meat, and three times for Chicken. The default temperature will appear and COOK will flash.

Category	How to Select	Default Temp. (may be changed and recalled)	Operating Feature
1. Bread	Touch FAVORITE button once.	375°F	BAKE
2. Meat	Touch FAVORITE button twice.	325°F	Convection Roast
3. Chicken	Touch FAVORITE button 3 times.	350°F	Convection Roast

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

### ! NOTE

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

## WARM

The warm function will maintain an oven temperature of 170°F and keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used following the finish of TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE.

### Setting the WARM function:

1. Press the **WARM/PROOF** button once.
2. Press **START**.
3. To turn Warm off, press **CLEAR/OFF** at any time.

### To set the WARM function after timed cooking:

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

## PROOF

The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast leavened products before baking. 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.

### Before Proof :

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

### NOTE

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

### Setting the PROOF function:

1. Press **PROOF** or **WARM/PROOF** button until "PRF" appears in the display.
2. Press **START**. The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
3. When proofing is finished, press **CLEAR/OFF**.

### NOTE

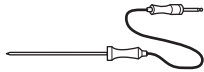
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold food at a safe temperature. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing will not operate when the oven temperature is above 125°F. Oven is Hot will show in the display.

## MEAT PROBE (On some models)

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

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

1. Insert the meat probe into the meat.



2. Connect the meat probe to the jack.

#### Method 1

- 3-1. Press **PROBE**.
- 4-1. Set the probe temperature (Press **1, 6** and **0**).
- 5-1. Select Cook mode (Press **BAKE**).
- 6-1. Set the oven temperature (Press **3, 7** and **5**).

#### Method 2

- 3-2. Select cook mode (Press **BAKE**).
- 4-2. Set the oven temperature (Press **3, 7** and **5**).
- 5-2. Set the probe temperature (Press **1, 6** and **0**).
7. Press **START**.

The default probe temperature is 150°F (66°C), but can be changed to any temperature between 80°F (27°C) and 210°F (99°C). The display will show the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the probe will shut off automatically and **End of Cycle** will appear on the display.

To change the Meat Probe temperature during cooking:

1. Press **PROBE**.
2. Set the probe temperature.
3. Press **START**.

To change oven temperature during cooking:

1. Select cook function. (Press **BAKE**).
2. Set the oven 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.
<b>Beef, Lamb and Veal</b>	
Rare	140°F (60°C)
Medium Rare	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)
<b>Pork</b>	
Well Done	170°F (77°C)
<b>Poultry</b>	
Breast, Well Done	170°F (77°C)
Thigh, Well Done	180°F (82°C)
Stuffing, Well Done	165°F (74°C)



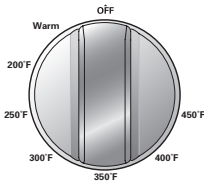
# LOWER OVEN CONTROLS (On Some Models)

## USING THE LOWER OVEN

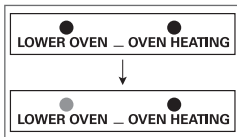
The purpose of the lower oven is to bake foods using the same cooking times and temperatures you would in a standard oven. Foods ideal for baking in the lower oven drawer include pizza, frozen foods, casseroles, biscuits, rolls and many desserts.

### Setting the Lower Oven function

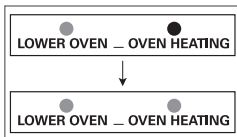
1. Push in the appropriate knob.
2. Turn the knob to your desired setting (between **Warm** and **450°F**).



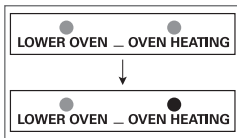
3. When the knob is in the on position, the “**LOWER OVEN**” indicator light will illuminate. It remains ON until the knob is moved to the OFF position.



4. The “**OVEN HEATING**” indicator light illuminates when heating elements in the drawer are active. Food can continue to cook when the indicator light is on.



5. Preheat is complete after the “**OVEN HEATING**” light has turned off.



### NOTE

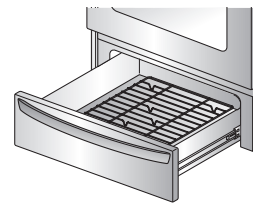
- The lower Oven does not shut off automatically.
- The maximum food height that can be placed in the lower Oven is 4 inches.
- When turning the knob to use the WARM function, make sure that the **OVEN HEATING** signal is ON.
- Opening the door may cause heat loss. Repeated opening may result in poor cooking results.

The lower oven uses less energy than a standard oven. It takes more time for preheating than a standard oven. Allow the following approximate times for preheating:

Lower oven Temperature	Preheat Time
Warm	10 Minutes
350°F	20 minutes
425°F	30 minutes

### CAUTION

- **Always use the drawer rack when using the lower oven.**
  - This will provide for some air space between the drawer and the food.



- **When cooking food in the Lower oven always use a baking sheet or pan with 4 raised sides.**
  - This will prevent food from sliding off.
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the lower oven.**
  - You can be burned as cookware and plates will be hot.
- **Do not put food, foil or cookware directly on the bottom of the lower oven.**
  - This may result in damage to your drawer.
- **Do not use plastic wrap to cover food.**
  - Plastic may melt onto the drawer or surrounding areas. It is very difficult to clean. Only use aluminum foil or a lid able to withstand the baking temperature.
- **Do not put liquid or water in the lower oven.**
- **Never place plastics, paper, canned foods or combustible material in the lower oven.**
- **Should a drawer fire occur, leave the drawer closed and turn the drawer off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or plain flour on the fire.**
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.



## CARE AND CLEANING

### CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP

#### ! CAUTION

- DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

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

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

#### ! NOTE

DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

### Burned-On Residue

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



#### ! NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
  - To prevent burns, wear an oven mitt or potholder while using the metal scraper.
2. When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel.



#### ! NOTE

##### Approved cleaners:

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

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



**IMPORTANT:**

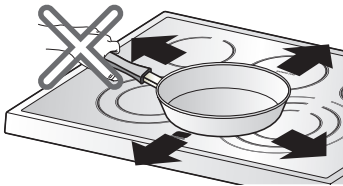
If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate, etc.), plastic or foil melts on the cooktop, remove the molten material **IMMEDIATELY** with a metal razor scraper (the scraper will not damage the decorated cooking surface) while the cooking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

**Metal Marks and Scratches**

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

**! CAUTION**

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



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

**Cooktop Seal**

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

**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.

**! 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 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**.

**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.

During the self clean cycle, the cooktop elements and Lower oven drawer cannot be used.

### NOTE

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

## Setting Self Clean

Depending on your model, the Self-Clean function has cycle times from 2 to 5 hours.

### Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting	
	LSE3090ST	LSE3092ST LSES302ST
Lightly Soiled Oven Cavity	3 Hour	2 Hour
Moderately Soiled Oven Cavity	4 Hour	3 Hour
Heavily Soiled Oven Cavity	5 Hour	4 Hour

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **SELF CLEAN** button. The oven defaults to the recommended self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a shorter self-clean or three times for a longer self-clean.
3. Press **START**.
4. Once the Self Clean is set, the oven door will lock automatically and the lock icon will display. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.

### CAUTION

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remain 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. Press the **SELF CLEAN** button. The oven defaults to the recommended self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a shorter self-clean or three times for a longer self-clean.
3. Press the **START TIME** button.
4. Use the number buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press the **START** button.

### NOTE

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

### 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 LOCKED is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

#### NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the LOCKED indicator light will stop flashing and remain 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 Self Clean Cycle

- The oven door will remain 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 clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them 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

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

## 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 (on some models)

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

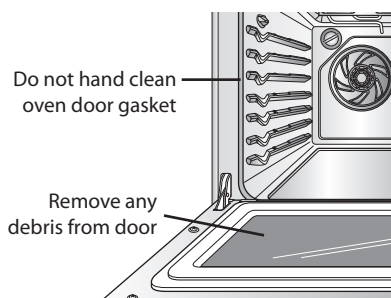
### Oven door

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

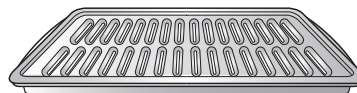


### CAUTION

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



### Broiler Pan and Grid (On Some Models)

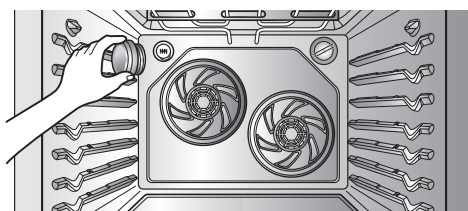


- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled 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.

## CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will turn on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the **OVEN LIGHT** button to turn it on or off.

1. Unplug the range or disconnect the power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove it.
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.

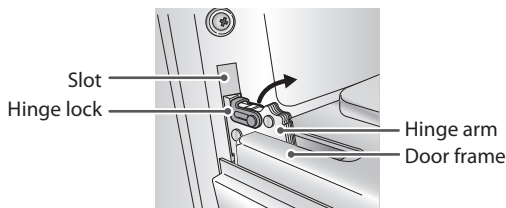
## REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR AND LOWER OVEN DRAWER

### CAUTION

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

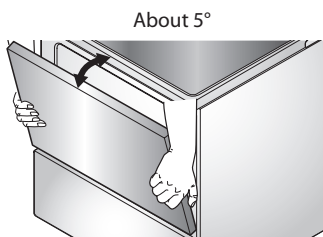
### Removing the oven door

1. Fully open the door. Pull the hinge locks up toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



Pull hinge locks down to unlock

2. Firmly grasp both sides of the door at the top. Close the door to the removal position (approximately five degrees open).

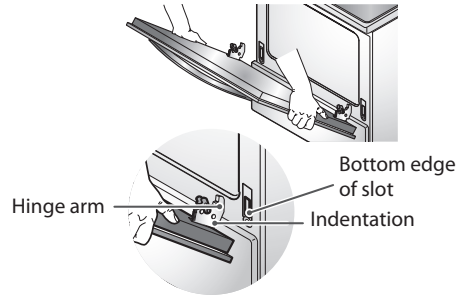


Removal Position

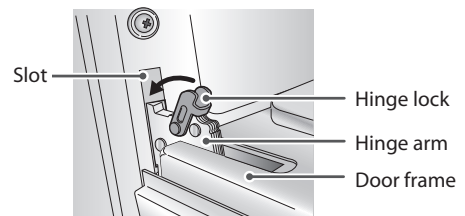
3. Lift the door up and out until the hinge arm is clear of the slot. Put the door on the floor.

### Replacing the oven 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 arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



Push hinge locks up to lock

3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks down against the front frame of the oven cavity to the locked position. Close the oven door.

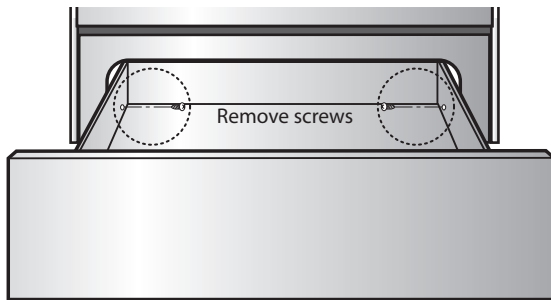
## Removing the Drawer

### WARNING

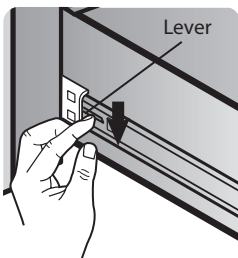
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel before removing the drawer. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

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

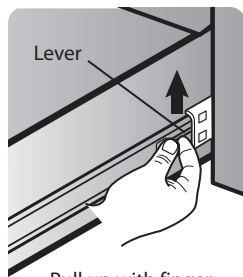
1. Fully open the drawer.
2. Remove the two screws.



3. Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



Push down with finger



Pull up with finger

4. Pull the drawer away from the range.

## Replacing the Drawer

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

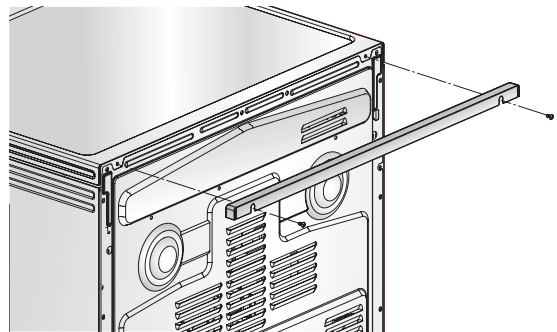
## OPTIONAL REAR FILLER

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

### NOTE

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

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



## FAQs

### What types of cookware are recommended for use with my cook top?

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

### Why does "HS" appear on the cooktop display? (on some models)

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

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

Yes, this is normal. The controller has relays that open and close during baking.

### 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?

No. If aluminum foil is placed on the bottom of the oven cavity, it will burn and you will not be able to remove it. The heater for the oven is below the oven cavity and provides direct heat to the bottom of the cavity. If you already have burnt foil on the bottom, do not worry, as it will not hinder the oven's performance.

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

Placing aluminum foil inside the oven cavity is not recommended. Using foil on the racks will restrict air flow which could lead to poor cooking results.

### 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 high sugar based food, such as tomato sauce, cleaning the stain while the cooktop is still warm is recommended. Use a safety mitt when cleaning to prevent burns. Refer to the CARE AND CLEANING section of this owner's manual for further instruction.

### Should I broil with the door opened or closed?

Your electric range is designed for closed door broiling.

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

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock symbol  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and UNLOCKING will appear in the display until the controls are unlocked.

### 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.



# TROUBLESHOOTING

## BEFORE REQUESTING SERVICE

Review this Troubleshooting section before calling for service. This section contains common occurrences that are not a result of defective workmanship or materials.

Problem	Possible Causes / Solutions									
Range is not level.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.</li> <li>• Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range.</li> <li>• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</li> <li>• Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</li> </ul>									
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.</li> <li>• Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</li> </ul>									
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electronic control has detected a fault condition. Press <b>CLEAR/OFF</b> to clear the display and stop beeping. Reprogram oven.</li> <li>If fault recurs, record fault number. Press <b>CLEAR/OFF</b> and contact a service agent.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="991 911 1084 955">CODE</th> <th data-bbox="1084 911 1373 955">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="991 955 1084 999">F-3</td> <td data-bbox="1084 955 1373 999">Shorted keypad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="991 999 1084 1064">F-10</td> <td data-bbox="1084 999 1373 1064">Door locking system does not operate</td> </tr> <tr> <td data-bbox="991 1064 1084 1108">F-11</td> <td data-bbox="1084 1064 1373 1108">No heating</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Shorted keypad	F-10	Door locking system does not operate	F-11	No heating
CODE	CAUSE									
F-3	Shorted keypad									
F-10	Door locking system does not operate									
F-11	No heating									
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper cookware being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.</li> </ul> </li> <li>• In some areas, the power (voltage) may be low.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cover pan with a lid until desired heat is obtained.</li> </ul> </li> </ul>									
Surface units do not work properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> </li> <li>• Cooktop controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</li> </ul> </li> </ul>									
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. The unit is still on and hot.</li> </ul>									
Areas of discoloration on the cooktop	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food spillovers not cleaned before next use.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See <b>Cleaning the glass cooktop</b> section.</li> </ul> </li> <li>• Hot surface on a model with a light-colored cooktop.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</li> </ul> </li> </ul>									
Frequent cycling on and off of surface units	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- The element will cycle on and off to maintain the heat setting.</li> </ul> </li> </ul>									

Problem	Possible Causes / Solutions
Oven will not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul> </li> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> </li> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Oven too hot.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allow the oven to cool to below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul>
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.</li> <li>• Service wiring is not complete. Contact your appliance servicer for assistance.</li> <li>• Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</li> </ul>
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace or tighten bulb. See the <b>Changing Oven Light</b> section in this Owner's manual.</li> </ul>
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control not set properly. Follow instructions under <b>Setting Oven Controls</b>, page 26.</li> <li>• Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.</li> <li>• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling.</li> <li>• The broiler pan was placed in the oven with the wrong side facing up, resulting in the grease is not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.</li> <li>• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Old grease or food spatters cause excessive smoking.</li> </ul> </li> </ul>
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set, page 22-24.</li> <li>• Rack position is incorrect or the rack is not level, page 21.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the <b>Using the Oven</b> section.</li> </ul> </li> <li>• Incorrect cookware or cookware of improper size being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the <b>Using the Cooktop</b> section, page 20.</li> </ul> </li> <li>• Oven sensor needs to be adjusted.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the Adjusting Your Oven Temperature in the <b>Features</b> section, page 15</li> </ul> </li> </ul>
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure that the oven is set to BROIL by pressing the <b>BROIL</b> button.</li> </ul> </li> <li>• Improper rack position being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the <b>Broiling Guide</b>, page 27.</li> </ul> </li> <li>• Cookware not suited for broiling.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use the broiling pan and grid that came with your range.</li> </ul> </li> </ul>

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the <b>Using the Oven</b> section, page 26.</li> </ul> </li> <li>• In some areas the power voltage may be low.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the broil element for 5-7 minutes</li> <li>- See the <b>Broiling Guide</b>, page 27.</li> </ul> </li> </ul>
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven sensor needs to be adjusted.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See Oven Temperature Adjustment in the <b>Features</b> section, page 15.</li> </ul> </li> </ul>
Scratches or abrasions on cooktop surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.</li> <li>• Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See <b>CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP</b> in the <b>CARE AND CLEANING</b> section, page 32.</li> <li>• Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.</li> </ul>
Metal marks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. See <b>CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP</b> in the <b>CARE AND CLEANING</b> section, page 32.</li> </ul>
Brown streaks or specks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boilovers are cooked onto surface. Use the blade scraper to remove soil. See <b>CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP</b> in the <b>CARE AND CLEANING</b> section, page 32.</li> </ul>
Areas of discoloration with metallic sheen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.</li> </ul>
Oven will not self clean	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven temperature is too high to set a self clean operation.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allow the range to cool and reset the controls.</li> </ul> </li> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- See the <b>Self Clean</b> section, page 34.</li> </ul> </li> <li>• A self clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.</li> </ul>
"Crackling" or "popping" sound	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A convection fan may automatically turn on and off.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
Oven racks are difficult to slide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.</li> </ul>
Convection fan stops	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convection fan stops during a convection bake cycle.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.</li> </ul> </li> </ul>

Problem	Possible Causes / Solutions
Excessive smoking during a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive soil.</li> <li>- Press the <b>CLEAR/OFF</b> 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 Self Clean function.</li> </ul>
The oven door is not opening after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven is too hot.</li> <li>- Allow the oven to cool.</li> </ul>
Oven not clean after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls not properly set.</li> <li>- See the <b>Self Clean</b> section, page 34.</li> <li>• Oven was heavily soiled.</li> <li>- 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.</li> </ul>
CLEAN and DOOR flash in the display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The self clean cycle has been selected but the door is not closed.</li> <li>- Close the oven door.</li> </ul>
LOCKED is on in the display when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.</li> <li>- Touch the <b>CLEAR/OFF</b> button. Allow the oven to cool.</li> </ul>
Burning or oily odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal in a new oven and will disappear in time.</li> <li>- To speed the process, set a self clean cycle for a minimum of 3 hours.</li> <li>See the <b>Self Clean</b> section, page 34.</li> </ul>
Oven racks are difficult to slide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self clean cycle.</li> <li>- Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.</li> </ul>
Oven door will not unlock after Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven interior is still hot. 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 indicator is not displayed.</li> <li>• The controls and door may be locked.</li> </ul>
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal when cooking foods high in moisture.</li> <li>• Excessive moisture was used when cleaning the window.</li> </ul>

## WARRANTY (USA)

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

WARRANTY PERIOD:	HOW SERVICE IS HANDLED:
<b>One Year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>full one-year warranty</b> , LG will also provide, <b>free of charge</b> , all labour and in-home service to replace the defective part.

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

### THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

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

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

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

### CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

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



ESPAÑOL

# MANUAL DEL USUARIO COCINA ELÉCTRICA

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

LSE3090ST  
LSE3092ST  
LSES302ST

P/No.: MFL62114704

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

# ÍNDICE

## 3 IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

## 12 DESCRIPCIÓN GENERAL

---

- 12 Accesorios
- 13 Descripción general de la cocina
- 14 Descripción general del panel de control

## 15 CARACTERÍSTICAS

---

- 15 Reloj
- 16 Temporizador encendido/apagado
- 16 Conversión automática de convección
- 17 Termostato
- 17 Idioma
- 17 Luz de alarma de precalentamiento
- 17 Volumen de la alerta sonora
- 17 Fahrenheit o celsius
- 17 Luz del horno
- 18 Bloqueo
- 18 Hora de inicio
- 19 Tiempo de cocción

## 20 USO DE LA ESTUFA

---

- 20 Áreas de cocción
- 22 Uso de los recipientes de cocción adecuados

## 23 USO DEL HORNO

---

- 23 Sacar y volver a colocar los estantes del horno
- 24 Horneado
- 25 Horneado por convección doble (En algunos modelos)
- 26 Rostizado por convección
- 27 Rostizado más saludable (En algunos modelos)
- 28 Asado a la parrilla
- 29 Guía de asado recomendado
- 30 El favorito
- 31 Calentar
- 31 Leudar
- 32 Sonda para carne (En algunos modelos)

## 33 CONTROLES DEL HORNO INFERIOR (EN ALGUNOS MODELOS)

---

- 33 Cómo usar el horno inferior

## 34 CUIDADO Y LIMPIEZA

---

- 34 Limpieza de la estufa de vitrocerámica
- 35 Auto-limpieza
- 38 Limpieza exterior
- 38 Reemplazo de la luz del horno
- 39 Sacar y volver a colocar la puerta del horno y el horno inferior del cajón
- 40 Opcion de relleno posterior

## 41 PREGUNTAS FRECUENTES

---

## 42 IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

- 42 Antes de llamar al servicio técnico


## 46 GARANTÍA

---

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones a las personas o daños al utilizar la cocina. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que se podrían producir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Usted puede descargar el manual de usuario en <http://www.lg.com>.

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre los posibles riesgos que pueden causar daños a la propiedad y/o lesiones físicas graves o la muerte. Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN». Estas palabras significan:

### ADVERTENCIA

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

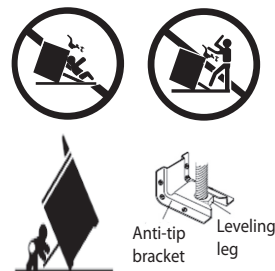
### PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar una lesión menor o moderada.

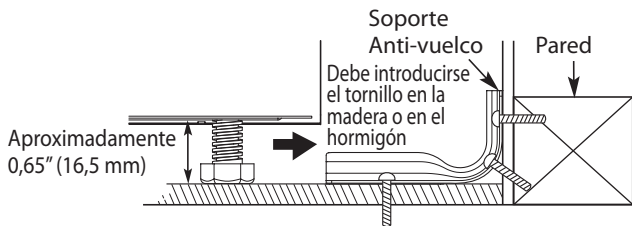
## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTI-VUELCO

### ADVERTENCIA

- Un niño o un adulto podría tumbar la cocina, causándole la muerte.
- Verifique que el dispositivo anti-vuelco haya sido correctamente instalado y esté fijo al piso o a la pared y enganchado a la pata de nivelación de la cocina.
- Asegúrese de que se vuelva a colocar el dispositivo antivuelco cuando se mueva la cocina.
- Para verificar que el soporte anti-vuelco estén correctamente instalados: Tome el borde superior trasero de la protección posterior de la cocina e intente cuidadosamente inclinarla hacia adelante verifique que el soporte anti-vuelco estén enganchados.
- No ponga en funcionamiento la cocina sin el dispositivo anti-vuelco colocado y enganchado.
- De no seguir estas instrucciones, podrían producirse la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.







- Retire el cajón calentador o de almacenamiento y controle visualmente que las patas de nivelación traseras estén completamente insertadas en el soporte anti-vuelco.

- Asegúrese de que un técnico calificado realice la instalación y puesta a tierra de este electrodoméstico en forma adecuada.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, salvo que esté específicamente recomendado en el manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Siempre desconecte la electricidad del electrodoméstico antes de realizar una reparación.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**!** ADVERTENCIA: Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California como causantes de cáncer. **Lávese las manos después de usarlo.**

- **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 luego de su uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entre 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 la superficie cercana 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.** Permita que salga del horno el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- **NO** caliente envases de comida sin abrir. La presión de los envases podría hacerlos explotar causando lesiones.
- **NO fuerce la puerta del horno para abrirla.** Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de autolimpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aun MUY CALIENTE.
- **NO use limpiadores ásperos, abrasivos o raspadores metálicos filosos para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie.** Los rayones podrían hacer que se quiebre el vidrio.
- **Tenga cuidado al sacar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
- **NO** utilice utensilios para extraer restos (ceniza, comida, etc.)
- Consulte el manual para la correcta instalación del soporte anti-vuelco.
- Nunca quite las patas del horno. El rango no serán asegurados a el soporte anti-vuelco, si las piernas se retiran.

 PRECAUCIÓN

- **NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior, o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.** Hacerlo alterará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- Nunca intente secar una mascota en el horno.

 ADVERTENCIA

- **No pise ni se siente sobre la puerta del horno.** Instale el soporte anti-vuelco que se encuentra embalado junto con la cocina.
  - La cocina podría tumbarse y el derrame de líquidos o alimentos calientes o la caída de la cocina misma podrían provocar lesiones.
  - Si se separa la cocina de la pared, para limpiarla, repararla, o por cualquier otro motivo, asegúrese de que se coloque nuevamente el soporte anti-vuelco en forma correcta cuando se vuelva a empujar la cocina contra la pared.
  - No deje objetos grandes y pesados como por ejemplo, pavos enteros en la puerta abierta del horno. La estufa podría volcar hacia adelante y causar heridas.
- **NUNCA utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **NO use agua en incendios producidos por grasa. Si se produce un incendio, 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.**
- **Utilice únicamente agarraderas secas. La humedad de las agarraderas sobre las superficies calientes podría producir quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos calentadores. No utilice un repasador u otro paño grueso para quitar la comida.**
- **Si el vidrio de la puerta, el vidrio del cooktop, o cualquier otra parte del horno que pueda calentarse esta dañada descontinúe su uso y llame a servicio.**
- **No ponga en funcionamiento el horno sin la hornalla calentadora de carbón.**
- **No permita que nadie se suba, pare o cuelgue de la puerta, cajón de almacenamiento o estufa de la cocina. Podrían dañar la cocina e incluso tumbarla, causando lesiones personales graves.**

## ELIMINE CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE Y EXPLOSIVO DE SU HORNO

 ADVERTENCIA

- Asegurese de retirar todos los materiales del embalaje antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga alejado de las partes del horno que puedan estar calientes, plásticos y otros materiales inflamables.

- No almacene o use materiales inflamables dentro del horno o cerca del cooktop. Materiales inflamables incluyen papel, plástico, guantes, ropa, revestimientos para paredes, cortinas, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasas o aceite para cocinar. Estos materiales pueden hacer ignición cuando el horno y el cooktop están en uso.
- Use prendas adecuadas. No lleve prendas sueltas o colgantes que pueden encenderse si entran en contacto con superficies calientes y causen quemaduras graves.
- Los objetos metálicos como latas sin abrir no se deben dejar en la superficie de la unidad o ser calentados en el horno. La presión en los contenedores puede hacerlos estallar y provocar lesiones.
- NO utilice el horno para secar ropa. Utilice el horno únicamente para el propósito para el que fue diseñado.

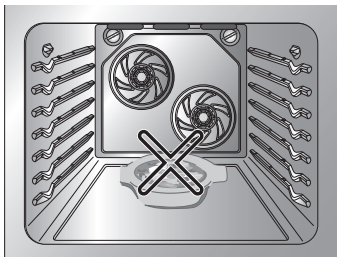
## SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimiento Protector.** No use aluminio o cualquier otro material para revestir la parte inferior del horno. La instalación incorrecta de este revestimiento podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **No** permita que papel de aluminio o la sonda de temperatura entren en contacto con los elementos calentadores.
- **Antes de reemplazar la lamparita de su horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos.** No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

### ⚠ ADVERTENCIA

- **APAGUE antes de retirar el cajón inferior del horno.**  
- No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

## COLOCACIÓN DE LA BANDEJA



- **No coloque comida o recipientes de cocción en la parte inferior de la cavidad del horno.** Hacerlo causará un daño permanente en el acabado de la parte inferior del horno.
- **Al calentar alimentos en el horno inferior, utilice siempre una bandeja para horno o bandeja con los 4 lados levantados.** Esto evitará que los alimentos se deslicen.

## FREIDORAS

- Tenga extrema precaución al trasladar o desechar la grasa caliente.
- Siempre caliente la grasa lentamente, y contrólela mientras se calienta.
- Si va a freír una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.

- 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 el recipiente con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

## SEGURIDAD DURANTE SU USO

- **No toque los estantes del horno cuando estén calientes.**
- **Si el bastidor debe ser movido mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera en contacto con el elemento de calentamiento en el horno caliente.**
- **Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina al retirar la comida del horno o de la hornalla calentadora central.** Los recipientes de cocción estarán calientes.
- **Utilice con precaución las funciones TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO) o DELAYED TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO).** 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 deben ser primero enfriados en el refrigerador. Incluso cuando hayan sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado. Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.
- **Si se produce un incendio, 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.**
- **Si se produce un incendio, NO ponga agua o harina en el fuego.** La harina podría ser explosiva y el agua podría causar que un incendio causado por grasa se propague causando lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**
- **No utilice plástico para cubrir los alimentos.** Utilice únicamente papel aluminio o tapas resistentes para horno.
- **Si el horno se encuentra muy manchado de aceite, realizar una auto-limpieza del horno antes de utilizarlo nuevamente. Esto podría generar un peligro de incendio.**
- Barra la suciedad del fondo del horno antes de utilizar la función de Auto-Limpieza.
- **Utilice el tamaño adecuado de recipientes.** Para ollas y sartenes más pequeñas, utilice las hornallas más pequeñas. Para ollas y sartenes más grandes, utilice las hornallas más grandes. Elija aquellos utensilios que tengan una base lo suficientemente plana como para cubrir las hornallas. El uso de utensilios de tamaño insuficiente, expondrá parte de la hornalla calentadora al contacto directo y podría causar que se incendie la vestimenta.
- **Nunca deje las hornallas de superficie desatendidas con configuraciones de alta temperatura.** La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.

- **Utensilios de cocina vidriados.** Sólo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro u otros tipos de utensilios vidriados son aptos para utilizar en la parte superior de la cocina sin que se rompan debido al brusco cambio de temperatura.
- **Las asas de los utensilios deben siempre apuntar hacia adentro y no extenderse sobre las hornallas de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio, el asa del utensilio debe estar ubicado de manera tal que apunte hacia adentro y no se extienda sobre las hornallas de superficie adyacentes.

## SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

### ADVERTENCIA

- **Mantenga a los niños y a las mascotas lejos del horno.**
- **Nunca permita que un niño se cuelgue de la puerta del horno.**
- **No permita que los niños se arrastren hacia adentro del horno.**
- **Las partes accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso.**
- **Durante la operación normal (auto-limpieza ciclo, hornear, etc) NO toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón en la parte frontal del horno. Si lo hace, es un riesgo de quemaduras y provocar lesiones.**

### PRECAUCIÓN

- **No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del horno.**
- Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa del horno puede estar muy caliente al tacto.
- **NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando el mismo esté en uso o todavía esté caliente. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna de las partes del electrodoméstico, ya que podrían lastimarse o quemarse.**
- **NUNCA almacene objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran sobre la cocina. Los niños que trepen a la cocina o a la puerta del horno para alcanzar objetos, podrían sufrir lesiones graves.**
- **Permita que los utensilios calientes se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños.**
- **No debería permitirse que los niños jueguen con los controles u otras partes del electrodoméstico.**

## SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

Manténgase a un costado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.

### ADVERTENCIA

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS DE SUPERFICIE O ÁREAS CERCA DE LAS HORNALLAS.**

- Las hornallas de superficie podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas de superficie podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y luego de su uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entre en contacto con las hornallas de superficie o las áreas cerca de las hornallas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la estufa y el sector que se encuentra sobre la puerta del horno.

- **No cocine sobre una estufa rota.** Si la estufa se rompiera, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar por la estufa rota y provocar un peligro de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.

- **Limpe la estufa con precaución.** No utilice esponjas o paños para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente. Utilice una espátula metálica adecuada.

- **NO utilice la superficie de vidrio de la estufa** como tabla de cortar.

- **NO coloque ni almacene** sobre la estufa de vidrio objetos que podrían derretirse o prenderse fuego, incluso cuando no se la esté usando.

- **Siempre encienda las hornallas de superficie luego de colocar el recipiente de cocción.**

- **NO almacene** sobre la superficie de la estufa objetos pesados que podrían caerse y dañarla.

- **NO coloque** papel de aluminio u objetos de plástico como saleros y pimenteros, posa cucharas o envoltorios plásticos o cualquier otro material sobre la cocina cuando esté en uso.

- Asegúrese de saber qué botones del control operan cada unidad de superficie. Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.

- **NUNCA cocine directamente sobre el vidrio.** Use siempre recipientes de cocción.

- **Siempre coloque el recipiente en el centro de la hornalla de superficie en la que está cocinando. Nunca deje las hornallas de la superficie desatendidas en configuraciones de alta temperatura. Contacto adecuado de utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.**

- La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.

- **Siempre apague las hornallas de superficie antes de sacar el recipiente de cocción.**

- **NO utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos.**

- El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de quitar.



- **NO toque las hornallas de superficie hasta que se hayan enfriado.**
- Las hornallas de la superficie podrían todavía estar calientes y podrían producirse quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre el área de cocción para evitar una posterior tarea intensa de limpieza.
- Si posee gabinetes de almacenamiento posicionados directamente sobre la superficie de cocción, límitelos a objetos que se usen con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- Al calentar alimentos, no utilice recipientes que se cierren al vacío. Permita que se ventile para que escape el aire caliente.
- Algunos limpiadores pueden producir humos peligrosos si se aplica a una superficie caliente.
- **No utilice esponjas de acero para limpiar la superficie.**
  - Rayarán la superficie.
- **NO utilice esponjas de fibra o esponjas de limpieza abrasivas.**
  - Podrían dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Los recipientes de cocción con fondos ásperos podrían marcar o rayar la superficie de la estufa.**
- **No deslice ningún objeto metálico o de vidrio por la estufa.**
- **No utilice recipientes de cocción sucios o con suciedad acumulada en la base.**

## SEGURIDAD AL LIMPIAR

### PRECAUCIÓN

- **Abra una ventana y encienda un ventilador o extractor antes de realizar la autolimpieza.**
- **No Utilizar Limpiadores de Horno.** No debe utilizarse ningún limpiador de hornos o protector de recubrimiento del horno comercial de ningún tipo dentro o alrededor de alguna parte del horno.
- **Antes de realizar la auto-limpieza del horno.** Retire la asadera, todos los estantes del horno, el termómetro para carne y cualquier otro utensilio de la cavidad del horno.
- **Nunca mantenga aves domésticas en la cocina.** La salud de las aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza 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 auto-limpieza solo las partes indicadas en este manual. Antes de realizar la auto-limpieza del horno, retire la asadera y cualquier otro utensilio de cocina del horno.
- Es normal que la estufa de la cocina se caliente durante el ciclo de auto-limpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la estufa durante un ciclo de limpieza.

- **Instrucciones Importantes.** En el caso de que aparezca el código de error de autolimpieza F, y se escuchen tres tonos largos, el horno está funcionando mal en el modo auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos y hágalo reparar por un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar.**
- Nunca derrame AGUA FRÍA sobre un horno caliente para limpiarlo. Hacerlo podría provocar el mal funcionamiento del horno.

## COCINAR BIEN LA CARNE Y LAS AVES

Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien la carne y las aves. La USDA ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas como seguras para el consumo.

- Carne molida de vaca, ternera, cerdo o cordero: 160° F
- Aves 165° F
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145° F
- Pescado/Frutos del Mar 145° F



# DESCRIPCIÓN GENERAL

## ACCESORIOS

### Accesorios para cocinar

Objetivo doble

Bandeja de rostizado (1 de cada uno)

Bandeja dividida (1 de cada uno)

Asadera de inserción (1 de cada uno)

Bandeja estándar (1 de cada uno)

Asadera (1 de cada uno)

Bandeja del cajón (1 de cada uno)

Bandeja deslizante (1 de cada uno)

Sonda para carne (1 de cada uno)

Bandeja estándar (3 de cada uno)

**Para el modelo : LSE3092ST, LSE302ST**

**Para el modelo : LSE3090ST**

### Accesorios para la instalación

Plantilla (1 de cada uno)

Soporte anti-volcaduras (1 de cada uno)

Tornillos (4 de cada uno)

Anclajes (4 de cada uno)

### Accesorios para Mantenimiento

Cleaner

Limpiador (1 de cada uno)

Cleaning pad

Paño de limpieza (1 de cada uno)

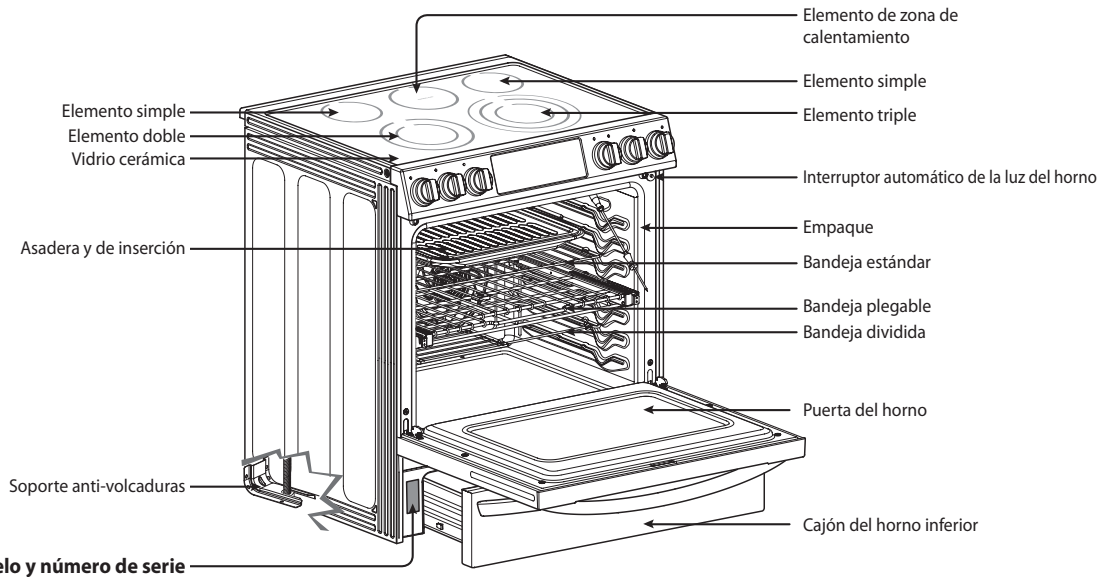
1 Relleno trasero y 2 tornillos

Manual del usuario (1 de cada uno)

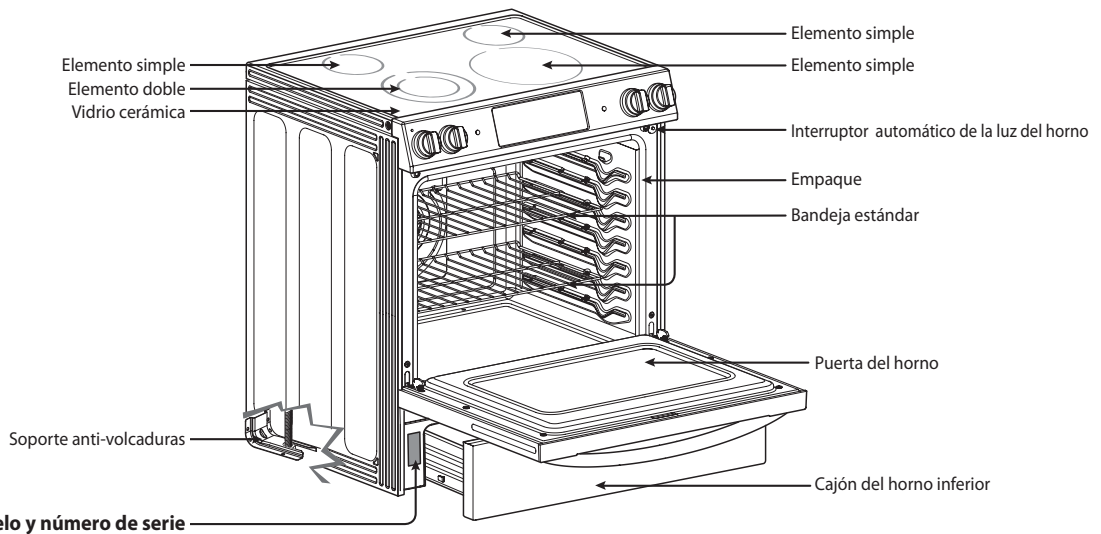
Manual de instalación (1 de cada uno)

## DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COCINA

Para el modelo : LSE3092ST, LSES302ST

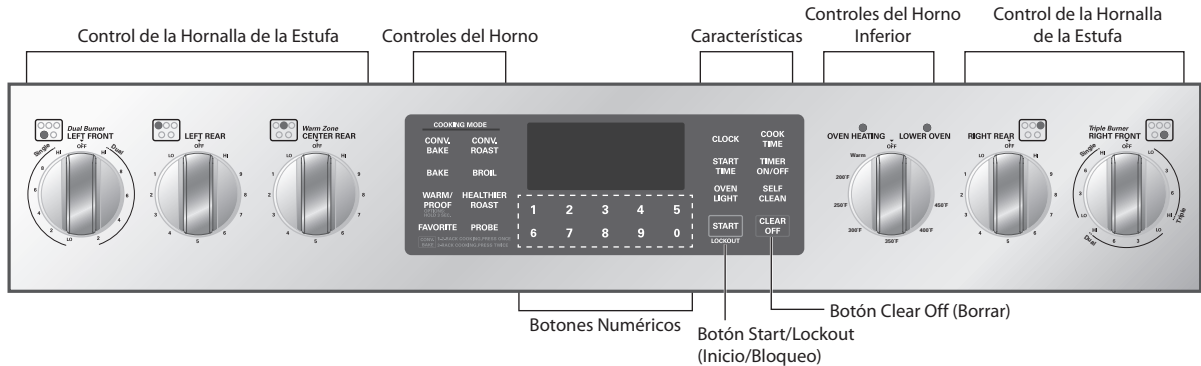


Para el modelo : LSE3090ST

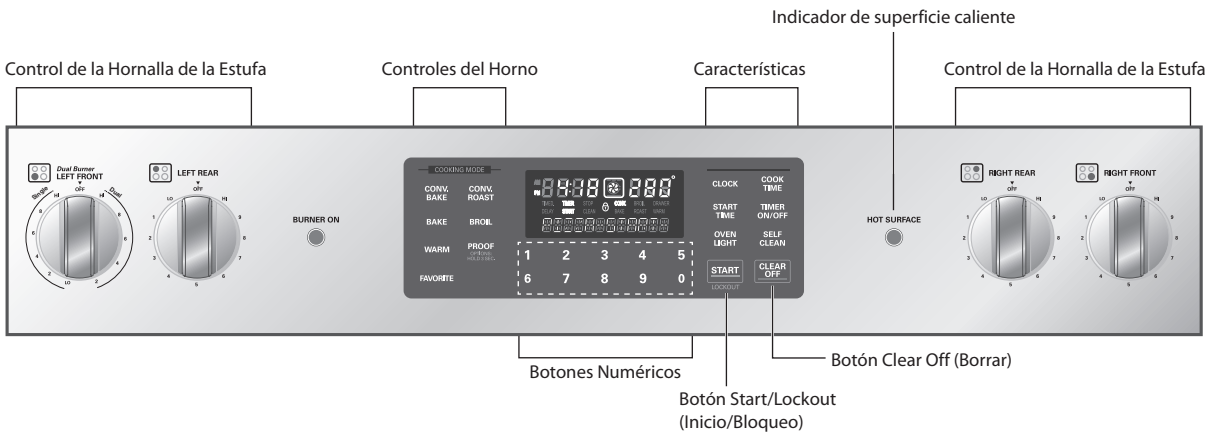


## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

Para el modelo : LSE3092ST, LSES302ST



Para el modelo : LSE3090ST



### ! NOTA

Los Controles de las Hornallas de la Estufa están ubicados en el mismo orden que las hornallas correspondientes.

### ELEMENTO ON/OFF LUZ INDICADORA (En algunos modelos):

Muestran si la superficie de la hornalla esta en estado apagado/encendido.

### Indicador de Superficie Caliente

El error HS aparecerá en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de auto-limpieza.

El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150°F/66°C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

### Reloj Parpadeando

Si su horno muestra un reloj parpadeando, presione la tecla "Clock" y reinicie el tiempo o presione **cualquier tecla** para que deje de parpadear.

# CARACTERÍSTICAS

## RELOJ

Debe configurarse el reloj con la hora correcta del día en el orden correcto para que las funciones de temporización automática del horno funcionen correctamente.

1. Presione **CLOCK**.
2. Presione los botones numéricos para ingresar la hora. Por ejemplo, para poner el reloj a las 10:30, presione los números: **1, 0, 3 y 0**.
3. Presione **START**.

### ! NOTA

- No puede modificarse la hora del día durante el Horneado Temporizado o un ciclo de Auto-Limpieza.
- Para ver la hora del día cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**.
- Si no se presiona ningún botón luego de los 25 segundos de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla volverá a su configuración original.
- Si la hora de la pantalla está parpadeando, podría haberse producido una interrupción eléctrica. Vuelva a configurar la hora.

### Configurar el modo horario en el reloj (12 o 24 horas.)

Su control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si usted prefiere tener un reloj de 24 horas, siga los siguientes pasos.

1. Presione y mantenga el botón **CLOCK** durante tres segundos.
2. Presione el botón **1** para 12 horas o el botón **2** para 24 horas.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio deseado.

## Configuraciones Predeterminadas Mínimas y Máximas

Todas las características enumeradas tienen una configuración de tiempo o temperatura máxima que puede ingresarse en el control. Un tono de aceptación de la entrada sonará cada vez que presione una tecla del control.

Un tono de error de entrada (dos tonos cortos) sonará si la entrada de la temperatura o el tiempo están por debajo del mínimo o por encima del máximo de las configuraciones para la función.

CARACTERÍSTICA		MIN. TEMP./ TIEMPO	MAX. TEMP./ TIEMPO	Predeterminado
RELOJ	12 Hs.	1:00 Hs. / Min.	12:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:00 Hs. / Min.	23:59 Hs. / Min.	
TEMPORIZADOR	12 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
TIEMPO DE COCCIÓN	12 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
	24 Hs.	0:01 Min.	11:59 Hs. / Min.	
HORNEADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hs.
ASADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hs.
ASADO A LA PARRILLA		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 Hs.
HORNEAR		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 Hs.
FERMENTAR				12 Hs.
CALENTAR			170°F/75°C, 3 hours	
AUTOLIMPIEZA		2 Hs.	4 Hs.	3 Hs.

## TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO

**TIMER ON/OFF** (temporizador encendido/apagado) funciona como un temporizador extra en la cocina que emite un pitido cuando finaliza el tiempo configurado. No inicia o detiene la cocción.

La característica **TIMER ON/OFF** (temporizador encendido/apagado) puede utilizarse durante cualquiera de las otras funciones de control del horno.

### Para configurar el temporizador (ejemplo de 5 minutos):

1. Presione **TIMER ON/OFF** una vez. **0:00** y **HR** dentro de **0** aparecerán y **TIMER** (temporizador) destellará en la pantalla.



2. Presione **5** en los botones numéricos. Puede verse **0:05** en la pantalla.



3. Presione **TIMER** para iniciar el temporizador. Se realizará una cuenta regresiva con 5:00 y el tiempo aparecerá en la pantalla.



### ! NOTA

Si no se presiona **TIMER ON/OFF**, el temporizador volverá a la hora actual.

4. Cuando el tiempo configurado haya terminado, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos indicadores sonarán cada 15 segundos hasta que se presione **TIMER ON/OFF**.

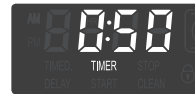
### ! NOTA

Si el tiempo restante no aparece en la pantalla, visualice el tiempo restante presionando **Timer ON/OFF**.

### ! NOTA

• Si presiona **TIMER ON/OFF** dos veces, usted podrá configurar el tiempo en segundos.

Por ejemplo: Si presiona 50, significa 50 segundos.



• Si presiona **TIMER ON/OFF** dos veces, usted podrá configurar el tiempo en minutos.

Por ejemplo: Si presiona 5, significa 5 minutos.



### Para cancelar el temporizador antes de finalizar el tiempo configurado:

1. Presione **TIMER ON/OFF** una vez. La pantalla volverá a la hora actual.

## CONVERSIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN

Al cocinar con "ciclo de convección" (Conv. bake and roast), la temperatura del horno se reduce automáticamente a 25° F. La pantalla mostrará el cambio de temperatura. A esta característica se le llama "AUTO CONVERSION" (conversión automática). Su estufa viene con esta característica "ENABLED" (activada).

Para "DISABLE" (desactivar) la función de conversión automática.

1. Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón **1** para ACTIVAR o el **2** para DESACTIVAR.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

## TERMOSTATO

Podría resultarle que el horno nuevo cocina distinto que el que reemplazó. Utilice su nuevo horno durante unas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar las configuraciones de la temperatura. Si luego de familiarizarse con su nuevo horno, usted todavía cree que la temperatura es demasiado alta o demasiado baja, puede ajustar usted mismo el termostato.

### Configuración del Termostato

1. Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón **WARM/PROOF** 1 vez y aparecerá "Adj" en la pantalla.
3. Utilizando los botones **numéricos**, ingrese la corrección de temperatura que desea ajustar. Por ejemplo, para ajustar la temperatura del horno en 15 grados, presione 1 y 5.
4. Presione **WARM/PROOF** una vez para aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura.
5. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

### ! NOTA

- Este ajuste no afectará las temperaturas de asado o Auto-Limpieza. El ajuste se guardará en la memoria incluso ante la falta de suministro eléctrico. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta 35°F o 19°C.
- Una vez que se aumente o disminuya la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se ajuste nuevamente.

## IDIOMA

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

1. Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón **WARM/PROOF** 2 veces y aparecerá "Lng" en la pantalla.
3. Presione el botón **1** para inglés, el **2** para español y, el **3** para francés.
4. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

## LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

Cuando el horno alcanza su temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento parpadeará hasta que se abra la puerta del horno. Usted puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1. Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón **WARM/PROOF** 3 veces y aparecerá "PrE" en la pantalla.
3. Presione el botón **1** para ON (encendido) y el **2** para OFF (apagado).
4. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

## VOLUMEN DE LA ALERTA SONORA

1. Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón **WARM/PROOF** 4 veces y aparecerá "BEEP" (alarma) en la pantalla.
3. Presione el botón **1** para ALTO, el **2** para NORMAL, el **3** para BAJO, y el **4** para SILENCIO.
4. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

## FAHRENHEIT O CELSIUS

La temperatura del horno se puede configurar en grados Fahrenheit o Celsius. El horno muestra en forma predeterminada grados Fahrenheit salvo que sea cambiado por el usuario.

1. Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón **WARM/PROOF** 5 veces y aparecerá "UNIT" en la pantalla.
3. Presione el botón **1** para F (Fahrenheit) o el **2** para C (Celsius).
4. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

## LUZ DEL HORNO

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. También puede encenderse y apagarse manualmente la luz del horno presionando el botón **OVEN LIGHT**.

### ! NOTA

No se puede encender la luz del horno si está activada la función Auto-limpieza.

## BLOQUEO

La función de bloqueo bloquea el horno automáticamente y evita que la mayoría de los controles del horno se activen. No desactiva el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

### Cómo activar la función de bloqueo:

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

### Cómo desactivar el funcionamiento normal del horno:

1. Presione **START** (iniciar) durante 3 segundos. Sonará la melodía de desbloqueo. **DOOR LOCKED** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno y se borre la lámpara del icono de bloqueo (🔒).

### ! NOTE

- En caso de usar el modo de bloqueo de horno, las funciones de reloj, temporizador de cocina y luz de horno continúan funcionando.
- Aún si se abre la puerta, el bloqueo de horno puede seguir funcionando debido al trabado de tecla.

## HORA DE INICIO (COCCIÓN temporizada retardada)

El temporizador automático de la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA ENCENDERÁ y APAGARÁ el horno en el horario que usted seleccione. Esta función puede utilizarse únicamente con los: Modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN y ASADO POR CONVECCIÓN.

**Para configurar el horno para Inicio Retardado (por ejemplo, para HORNEAR a 300°F y poner en funcionamiento el modo hornear a las 4:30):**

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

1. Presione el botón **BAKE**. Aparecerá **350°F** en la pantalla.

2. Use los botones del horno para configurar la temperatura: Presione **3, 0 y 0**.
3. Presione el botón **START TIME**.
4. Configure la hora de inicio: Presione **4, 3 y 0** para 4:30.
5. Presione el botón **START**. Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

### ! NOTA

- Para cancelar la función COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA, presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.
- Para cambiar el horario de cocción, repita los pasos 3-4 y presione el botón **START**.
- Si el reloj de su horno está configurado en 12 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado en 24 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 24 horas.

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

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR OFF**.
- Cuando se configura WARM, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

### ! 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 deben ser enfriados en el refrigerador. Incluso cuando han sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.

## TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA)

La función COCCIÓN TEMPORIZADA le permite configurar el horno para que cocine durante un período de tiempo específico. Esta función puede utilizarse únicamente con los modos HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN ASADO POR CONVECCIÓN y FAVORITOS.

### Configuración de la función COCCIÓN TEMPORIZADA (por ejemplo, HORNEAR a 300°F durante 30 minutos):

Asegúrese de que el reloj esté configurado en la hora correcta del día.

1. Presione el botón **BAKE**. Aparecerá 350°F en la pantalla.
2. Use los botones numéricos para configurar la temperatura: Presione **3, 0 y 0**.
3. Presione el botón **COOK TIME. TIMED** parpadeará. **BAKE, 0:00 y 300°F** aparecerá en la pantalla.
4. Configuración del tiempo de horneado: Presione **3 y 0 (para 30 minutos)**. El tiempo de cocción puede configurarse por cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
5. Presione el botón **START**. La pantalla mostrará la cuenta regresiva de la cocción.

### ! NOTA

Para configurar la función CALENTAR para que se active al finalizar el ciclo de cocción temporizada, repita los pasos 1-4 y luego presione el botón **WARM**. Aparecerá **WARM** en la pantalla. (Remítase a la sección «CALENTAR» en la página anterior)

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

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR OFF**.
- Cuando se configura **WARM**, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

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

1. Presione el botón **COOK TIME**.
2. Presione las teclas numéricas para cambiar el tiempo de horneado: **1, 3, 0**.
3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

### ! NOTE

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.
- Es normal que el ventilador de enfriamiento expulse aire caliente durante el uso del horno, este comportamiento persistirá hasta que el horno se enfríe.



# USO DE LA ESTUFA

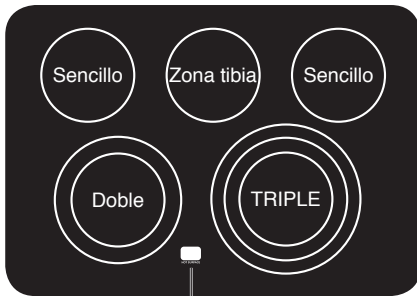
## ÁREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su cocina están identificadas por círculos permanentes sobre la superficie de vidrio de la estufa. Para una cocción más eficiente, haga coincidir el tamaño del recipiente con el tamaño de la hornalla.

**Los recipientes de cocción no deberían sobrepasar más de 1/2 a 1 pulgada el área de cocción.**

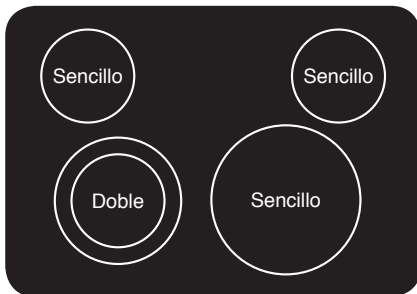
Cuando se enciende un control, puede verse un brillo a través de la superficie de vidrio de la estufa. **La hornalla realizará ciclos de encendido y apagado para mantener la configuración de calor preestablecida, incluso cuando esté configurada en HI (Alta).**

Para el modelo : LSE3092ST, LSES302ST



Luz indicadora de superficie caliente

Para el modelo : LSE3090ST



## Indicador de superficie caliente (En algunos modelos)

El indicador de luz de superficie caliente, se encontrará brillando siempre y cuando cualquier superficie este demasiado caliente para el contacto.

Se mantendrá encendida hasta que el elemento calentador se apague y hasta que se haya enfriado a una temperatura aproximada de 150°F/66°C.

### ⚠ PRECAUCIÓN

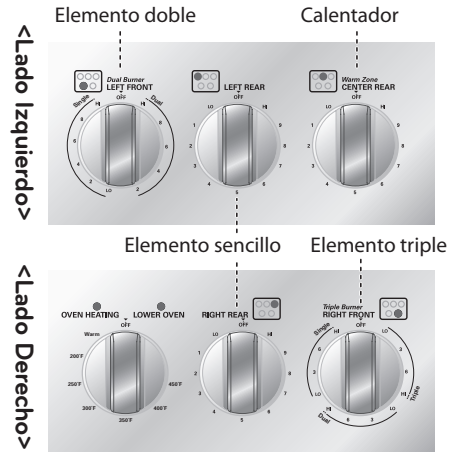
Es normal que las hornallas de la superficie realicen ciclos de encendido y apagado durante la cocción, incluso en las configuraciones más altas. Esto ocurrirá con más frecuencia cuando se cocine con una configuración de cocción más baja.

## Uso de las hornallas de la estufa

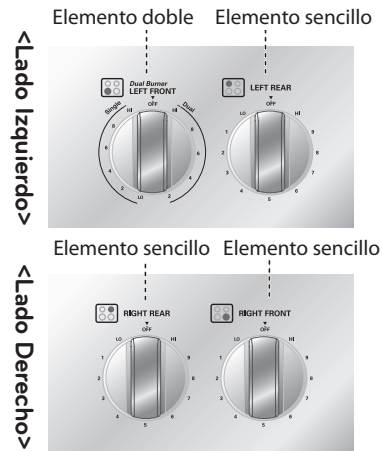
Para encender una hornalla SIMPLE (hornallas posterior derecha e izquierda)

1. Presione la perilla hacia adentro.
2. Gire la perilla en la dirección de la configuración que desee. La perilla de control hace "clic" cuando se coloca en las posiciones **OFF** (apagado) y **HI** (alta).

Para el modelo : LSE3092ST, LSES302ST



Para el modelo : LSE3090ST



### ⚠ NOTA

- HI es la temperatura más alta disponible.
- LO es la temperatura más baja disponible.

### ⚠ PRECAUCIÓN

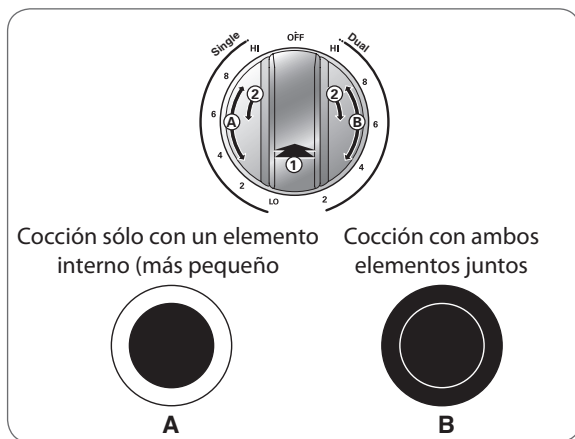
- **NUNCA deje comida en la estufa sin supervisión.** Los derrames pueden provocar humo. Los derrames grasos podrían prenderse fuego.
- La hornalla para asado a la parrilla del horno podría parecer fría luego de que se la haya apagado. La hornalla podría todavía estar caliente y podría producirse una quemadura si se toca esta hornalla antes de que se haya enfriado lo suficiente.

### Encender una hornalla DUAL (hornallas anterior derecha e izquierda):

Hay un elemento doble localizado en la parte frontal derecha.

El elemento doble puede ser usado como elemento doble o como elemento simple.

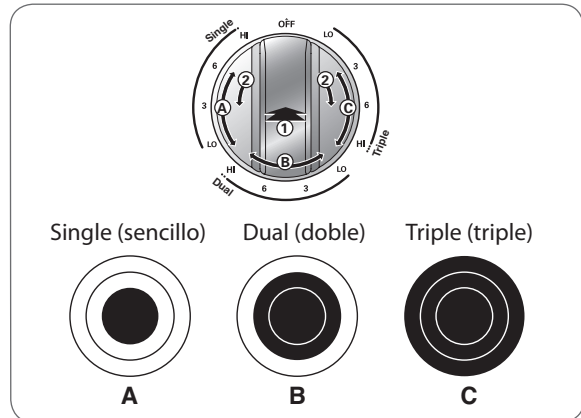
1. Presione la perilla hacia adentro.
- 2-A. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **SINGLE** (sencillo).
- 2-B. Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **DUAL** (dobles).



### Para encender una unidad de superficie TRIPLE: (Frontal derecho, algunos modelos)

Hay un elemento triple ubicado en la posición frontal derecha. Esto le permite cambiar el tamaño del elemento.

1. Presione la perilla hacia adentro.
- 2-A. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **SINGLE** (sencillo).
- 2-B. Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario a las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **DUAL** (dobles).
- 2-C. Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **TRIPLE** (triples).



### ! NOTA

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

### Encender la Zona de Calentamiento (hornalla central, algunos modelos):

Use la Zona de Calentamiento para mantener la comida caliente luego de que ya haya sido cocinada.

La zona de calentamiento no fue pensada para cocinar alimentos. Intentar cocinar alimentos sin cocinar o fríos en la zona de calentamiento puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

1. Presione la perilla hacia adentro.
2. Gire la perilla en la dirección de la configuración que desee.

### ! PRECAUCIÓN

- Utilice únicamente recipientes de cocción y platos seguros para su uso en el horno y la estufa.
- Siempre utilice agarraderas al retirar la comida de la estufa y del horno.
- No coloque recipientes sellados sobre la estufa.
- NO utilice envoltorios plásticos para cubrir los alimentos cuando se encuentran sobre la estufa. El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de limpiar.
- Al utilizar la zona de calentamiento, debe mantenerse la comida en su recipiente y cubrirla con una tapa o papel aluminio para mantener la calidad de la comida.
- NO dejar alimentos en la zona de calentamiento durante más de dos horas.

### Configuración de cocción de superficie recomendada

Elemento	Nv	Uso recomendad
Dual (doble) Triple (triple)	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipientes de cocción de diámetro grande</li> <li>• Grandes cantidades de alimentos</li> <li>• Conservas caseras</li> </ul>
Single (sencillo)	Hi (alto)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llevar líquidos al hervor</li> <li>• Iniciar la cocción</li> </ul>
Dual (doble) Triple (triple)	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener un hervor rápido, freír, freír con grasa</li> <li>• Dorar o sellar alimentos con rapidez</li> </ul>
	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener un hervor lento</li> <li>• Freír o saltear alimentos</li> <li>• Cocinar sopas, salsas y gravies</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guisar o cocinar al vapor</li> <li>• Cocinar a fuego lento</li> </ul>
	Lo (bajo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener alimentos calientes</li> <li>• Derretir chocolate o manteca</li> </ul>

Elemento	Nv	Tipo de cocción
Warm (calentar) (en algunos modelos).	Hi (alto)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos fritos</li> <li>• Bebidas calientes</li> <li>• Sopas (líquidas)</li> </ul>
	Med (mediano)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plato de cena con comida</li> <li>• Salsas</li> <li>• Sopas (cremosas)</li> <li>• Estofado</li> <li>• Vegetales</li> <li>• Carnes</li> </ul>
	Lo (bajo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan/pastelitos</li> <li>• Gravies</li> <li>• Guisos</li> <li>• Huevos</li> </ul>

### Consejos para conservas caseras

**Asegúrese de que la olla para conservas esté centrada sobre la hornalla de superficie y que tenga una base plana.**

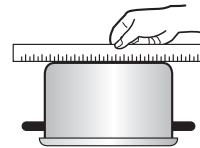
- La base no debe ser más de 1 pulgada más grande que la hornalla. El uso de ollas para conservas a baño maría con bases onduladas podrían prolongar el período necesario para que el agua entre en hervor y pueden dañarse las estufas.
- Algunas ollas para conservas están diseñadas con bases más pequeñas para utilizar sobre superficies de vitrocerámica.
- Use la configuración de temperatura alta solo hasta que el agua entre en hervor o la olla alcance la presión.
- Reduzca hasta la configuración de temperatura más baja que mantenga el hervor o la presión. Si no disminuye la temperatura, podría dañarse la estufa.

### USO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN ADECUADOS

El uso de los recipientes de cocción adecuados puede evitar muchos problemas, tales como que la comida tarde más tiempo en cocinarse o lograr resultados diferentes. Los recipientes de cocción adecuados reducirán el tiempo de cocción y cocinarán los alimentos en forma más pareja. Se recomienda el uso de acero inoxidable.

**Controle que los recipientes de cocción tengan bases planas utilizando un borde recto o una regla**

1. Coloque una regla a lo largo de la base del recipiente de cocción.
2. Sosténgala a la luz.
3. No debe verse luz por debajo de la regla.



#### NOTA

- No utilice un recipiente pequeño en una hornalla grande. Esto no solo desperdicia energía, sino que además puede provocar derrames que se quemen en la zona de cocción.
- Use solo recipientes de cocción de base plana. No utilice recipientes de cocción sobredimensionados o desparejos, tales como woks de fondo redondo, utensilios de fondo ondulado u ollas para conservas y planchas sobredimensionadas.
- No utilice recipientes de papel de aluminio o similares. El papel de aluminio podría derretirse sobre el vidrio. No utilice la estufa si se ha derretido metal sobre él. Llame a un Técnico autorizado.

Recipientes de Cocción Recomendados	No Utilizar
Base plana y lados rectos.	Sartenes de base curva, ranurada o deformada. Las sartenes con bases desparejas no cocinan eficazmente y a veces podrían no hervir los líquidos.
Recipientes de cocción de gran espesor.	Recipientes de cocción metálicos de muy poco espesor o de vidrio.
Tamaño de los recipientes de cocción adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño de la hornalla.	Recipientes de cocción que sean más pequeños o más grandes que la hornalla.
El peso de las asas no debe tumbar la sartén. La sartén debe estar bien equilibrada.	Recipientes de cocción con asas sueltas o rotas. Asas pesadas que tumben la sartén.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

# USO DEL HORNO

## SACAR Y VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO



### PRECAUCIÓN

- Volver a colocar los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- NO cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Hacerlo podría causar un horneado deficiente y podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno únicamente cuando el horno este frío.

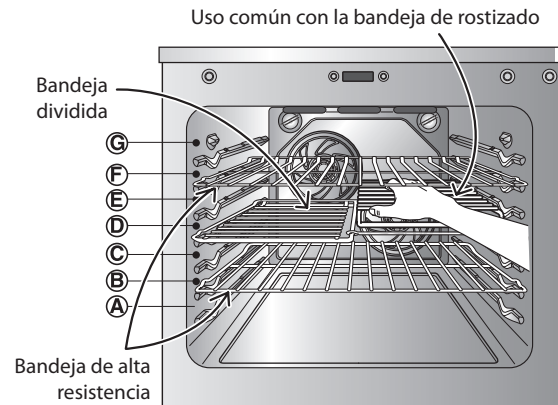
#### Retirar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, agarre el estante del horno.
2. Tire del estante hacia afuera en forma recta hasta que haga tope.
3. Levante la parte delantera del estante.
4. Tire del estante hacia afuera.

#### Volver a colocar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, coloque el extremo del estante en el soporte.
2. Incline el extremo delantero del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Controle que el estante esté colocado correctamente.

## Colocación del Estante y la Bandeja (En algunos modelos)



ESPAÑOL

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de un recipiente, colóquelos de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 1/2".

Si va a cocinar con bandejas múltiples, colóquelas en las posiciones B y D (para 2 bandejas). Colóquelas en las posiciones B, D y F (para 3 bandejas). Coloque los recipientes como se indica en la Fig. 1, 2.

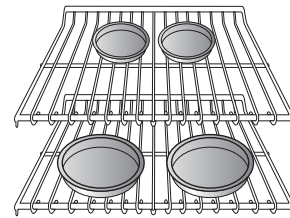


Fig.1: Horneado con parrillas múltiples (Posición B, D)

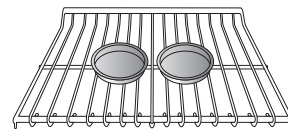


Fig.2: Estante estándar para hornear (Posición D)

## BAKE (HORNEADO)

**BAKE** se usa para preparar alimentos tales como pastelería panes, cazuelas. Puede programarse el horno para que hornee a cualquier temperatura desde 170° F (77° C) hasta 550°F (288° C).

La temperatura predeterminada es de 350° F (177° C).

### Configuración de la función BAKE (por ejemplo, 375°F):

1. Presione **BAKE** (hornear).
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**).
3. Presione **START** (iniciar).

Podrá verse la palabra **PREHEATING** (precalentando) y **100°**.

A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma y la luz del horno se encenderá y apagará.

### PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento.

El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción.

4. Cuando haya terminado la cocción, presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado).
5. Quite los alimentos del horno.

### Cómo cambiar la temperatura de horneado mientras cocina (por ejemplo, cambiar de 375°F a 425°F):

1. Presione **BAKE** (hornear).
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **4**, **2** y **5**).
3. Presione **START** (iniciar).

#### ! NOTA

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.
- Es normal que el ventilador de enfriamiento expulse aire caliente durante el uso del horno, este comportamiento persistirá hasta que el horno se enfríe.

### Consejos para hornear

Siga la receta o las instrucciones de cocción por convección para temperatura de horneado, tiempo y posición de la bandeja. El tiempo y temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, tamaño y forma de los recipientes de horneado.

- Para mejores resultados, los alimentos deben hornearse en una única bandeja con por lo menos un espacio de 1" a 1 1/2" entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el grado de cocción cuando se haya cumplido el tiempo mínimo.
- Utilice recipientes de cocción de metal (con o sin un acabado antiadherente), vidrio-cerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes de horneado recomendados para horno.
- Los recipientes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido y doran mejor. Los recipientes con aislación prolongan ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.

#### ! NOTA

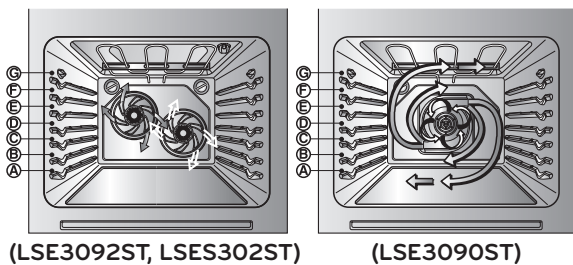
Cuando se utiliza un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura puede diferir de la temperatura de ajuste real del horno.

## HORNEADO POR CONVECCIÓN DOBLE (En algunos modelos)

El horneado por convección doble utiliza dos ventiladores para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua dentro del horno. Esta distribución de calor mejorada permite una cocción pareja y produce resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinarán más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección doble. La cocción con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo.

### Beneficios del horneado por convección doble:

- Los alimentos se cocinan más homogéneamente con el horneado por convección comparado con uno de sin convección.
- Se puede cocinar en múltiples bandejas.
- No se necesitan ollas o artículos especiales para el horneado.



El botón **CONV. BAKE** controla la función de horneado por convección. Utilice la función del horneado por convección cuando se desee un cocinado rápido. El horno puede ser programado para el horneado por convección a cualquier temperatura entre 300°F (150°C) a 550°F(285°C)

### Configuración de la función CONVECTION BAKE (por ejemplo, 375°F):

1. Presione **CONV. BAKE** (horneado por convección). En la pantalla destellará **350 deg F**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**).
3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV BAKE** (horneado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma y la luz del horno se encenderá y apagará. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F**, **CONV BAKE** y el ícono del ventilador.

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.

### Consejos para horneado por convección

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Las galletas y bizcochos deben hornearse en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición D. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D (para 2 bandejas). Colóquelas en las posiciones B, D y F (para 3 bandejas).
- Se obtienen mejores resultados cuando los pasteles se hornean en la función Convection BAKE (hornear). (Pueden usarse bandejas múltiples cuando hornee varios pasteles de capas al mismo tiempo).
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.

### ! NOTA

- El ventilador por convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección para permitir una cocción más pareja. Esto es normal.
- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.
- Durante el horneado por convección operará el ventilador del horno. El ventilador se detendrá al momento de abrir la puerta, sin embargo el calor permanecerá. En algunos casos, el ventilador se detendrá durante el ciclo de horneado por convección.
- Es normal que el ventilador de enfriamiento expulse aire caliente durante el uso del horno, este comportamiento persistirá hasta que el horno se enfrié.

### Cómo usar el modo de posición de 3 bandejas (En algunos modelos)

Cocinar utilizando 3 bandejas bajo la función CONV BAKE (horneado por convección)

1. Presione **CONV. BAKE** dos veces, y luego podrá ver "3 bandejas" en la pantalla.
2. Configure la temperatura del horno.
3. Presione **START** (iniciar).



## ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

La característica CONV Roast (rostizado por convección) se encuentra diseñada para ofrecer un óptimo desempeño de rostizado. La característica de rostizado por convección combina una cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro.

- El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

### Configuración de la función CONVECTION ROAST (por ejemplo, 375° F):

1. Arregle las bandejas del horno y coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **CONV. ROAST** (rostizado por convección). En la pantalla destellará **350 deg F**.
3. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**).
4. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV ROAST** (rostizado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma y la luz del horno se encenderá y apagará. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F**, **CONV BAKE** (horneado por convección) el ícono del ventilador.

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar esta función en cualquier momento.

### ! NOTA

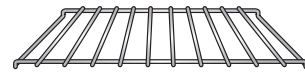
- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.
- Es normal que el ventilador de enfriamiento expulse aire caliente durante el uso del horno, este comportamiento persistirá hasta que el horno se enfríe.

### Instrucciones de la bandeja de rostizado (En algunos modelos)

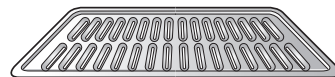
Cuando prepare carnes para rostizado por convección, utilice la asadera y la rejilla junto con la bandeja de rostizado.

La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa. La bandeja de rostizado permite que el calor circule alrededor de la carne.

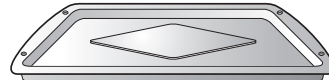
1. Coloque la bandeja del horno sobre el piso o cerca de la posición de bandeja más baja.
2. Coloque la rejilla en la asadera. La bandeja de rostizado entra en la rejilla permitiendo que el aire caliente circule debajo de los alimentos para una cocción pareja y ayuda a aumentar el dorado en la parte inferior. Asegúrese de que la bandeja de rostizado esté bien colocada en la rejilla dentro de la asadera. NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.
3. Coloque los alimentos (el lado de la grasa hacia arriba) sobre la bandeja de rostizado.
4. Coloque la asadera sobre la bandeja del horno.



Bandeja de rostizado  
(lado derecho de la bandeja dividida)



Rejilla



Asadera

### ! PRECAUCIÓN

- **NO use la parrilla asadora cuando esté haciendo asado a la parrilla.** Esto evitará que la comida entre en contacto con el elemento asador y que salpique grasa.
- NO utilice la asadera sin la rejilla.
- NO cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Coloque la comida (lado grasoso hacia arriba) sobre la parrilla asadora.

## ROSTIZADO MÁS SALUDABLE (En algunos modelos)

Esta función de rostizado más saludable se encuentra diseñada para brindar resultados de cocción bajos en grasas para rostizar carnes rojas y de ave. El rostizado más saludable puede reducir la grasa hasta en un 20% en comparación con el rostizado regular. La cantidad de grasa reducida puede variar dependiendo del tipo y corte de carne. Los resultados de estas pruebas están basados en asados de carne de res aprobados por una organización de certificaciones.

No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes rojas y de ave. El sistema de calentamiento de la característica de rostizado más saludable cocina los alimentos de todos lados, sellando los jugos y los sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. Puede necesitarse tiempo de cocción extra para esta característica.

La sonda de carne debe utilizarse en esta característica. (Consulte la TABLA DE ROSTIZADO MÁS SALUDABLE)

### ! NOTA

PROBE (sonda) aparecerá en la pantalla cuando se enchufa la sonda del horno en el enchufe.

### Configuración de la función ROSTIZADO MÁS SALUDABLE

(Ejemplo para Carne de Res a temperatura de sonda 140°F):

1. Antes de utilizar esta característica, introduzca la sonda para carne dentro de la carne de res o de ave.
2. Presione **Healthier Roast** (rostizado más saludable).
3. Seleccione el menú presionando **Healthier Roast** (res, cerdo, cordero, pollo, pavo)
4. Configure la temperatura de la sonda. (Presione **1, 4 y 0**)
5. Presione **START** (iniciar) para activar esta característica.  
La pantalla mostrará la temperatura actual de la sonda.
6. Cuando la temperatura de la sonda para carne alcanza la temperatura configurada, se ha completado el ciclo de rostizado. Los tonos indicadores sonarán y en la pantalla podrá verse End of Cycle (fin de ciclo). Los tonos indicadores sonarán una vez por minuto hasta que se presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

### ! NOTA

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.
- Es normal que el ventilador de enfriamiento expulse aire caliente durante el uso del horno, este comportamiento persistirá hasta que el horno se enfríe.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene las salpicaduras de la carne y evita los derrames de grasa.

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar Healthier Roast (rostizado más saludable) en cualquier momento.

Tabla de rostizado más saludable

Menú	Temp. de sonda para carne	
	Temp. de la estufa	Temp. predeterminada.
1. Carne de res	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Cerdo	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Cordero	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Pollo	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Pavo	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)



## BROIL (ASADO A LA PARRILLA)

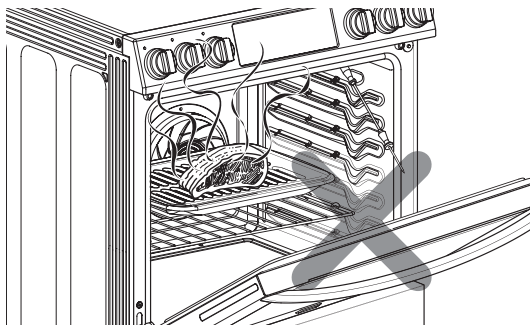
La función Asado a la parrilla utiliza el calor intenso de la hornalla superior para cocinar la comida. El ASADO A LA PARRILLA funciona mejor con cortes tiernos de carne, pescado y vegetales finamente cortados.

### NOTE

- Su horno está diseñado para asar con la PUERTA CERRADA.
- La sonda para carne no puede utilizarse en este modo

#### Antes de asar.

1. Coloque la carne o pescado sobre la rejilla dentro de la asadera.
2. Siga las posiciones de estantes sugeridas en la Guía de asado.
3. La puerta del horno debe estar cerrada cuando ase alimentos.



### NOTA

Si la puerta del horno se abre durante el asado, el control mostrará rápidamente "Close the door to continue broil" (cierre la puerta para continuar el asado). Una alarma de advertencia ocurrirá cada 15 segundos hasta que se cierre la puerta.

#### Configuración de la función BROIL (Asado)

1. Presione **BROIL** (asar) una vez para asado alto (Hi) y dos veces para asado bajo (Lo).
2. Presione **START** (iniciar). El horno comenzará a asar.
3. Ase sobre un lado hasta que los alimentos se doren; dé vuelta y cocine del otro lado.
4. Cuando haya terminado de asar, presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado).

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el asado en cualquier momento.

### NOTE

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.

## Humo

Debido al calor intenso relacionado con el asado, es normal notar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un resultado natural del sellado y no debería preocuparle. Si usted nota una cantidad de humo que lo hace sentir incómodo, siga los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

1. Utilice siempre una asadera. No utilice sartenes para saltar o bandejas para horno convencionales por cuestiones de seguridad.
2. NUNCA utilice una asadera que no esté completamente limpia y a temperatura ambiente al iniciar la cocción.
3. SIEMPRE ponga en funcionamiento el sistema de ventilación de su estufa o campana de ventilación, durante el asado.
4. Mantenga el interior de su horno tan limpio como sea posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o prenderse fuego.
5. Evite las marinadas grasosas y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo que usted percibirá.  
Si usted desea realizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
6. Si usted nota una cantidad importante de humo con cualquier alimento, pruebe:
  - Bajar el asador a la configuración LO (baja).
  - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
  - Use la configuración de asado HI (alta) para lograr el nivel de sellado deseado y luego cambie a la configuración de asado LO (baja), o cambie a la función BAKE (hornear).
7. Como regla general, los cortes más grasosos de carne y pescado producirán más humo que los elementos más magros.
8. Siga las configuraciones de asado a la parrilla recomendadas y pautas de cocina en el cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

### PRECAUCIÓN

- **Si ocurre un incendio en el horno, deje cerrada la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.**  
- La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla.**
- **NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

## GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

Para mejores resultados durante el asado, utilice un recipiente diseñado para asar (ver Fig. 1)

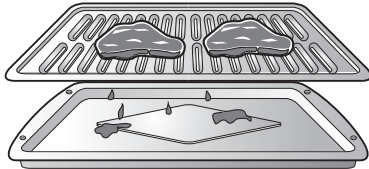


Fig.1

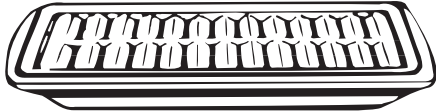


Tabla de asado

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición del estante	Tiempo del primer lado (min.)	Tiempo del segundo lado	Comentarios
<b>Carne picada</b> Bien cocida	1 lb. (4 patties) Grosor de ½ a ¾"	F	7-9	3-5	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguessa al mismo tiempo.
<b>Filetes de carne de res</b> Jugosa A punto Bien cocida	Grosor de 1" 1 a 1½ lbs.	F F F	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Jugosa A punto Bien cocida	Grosor de 1½" 2 a 2½ lbs.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
<b>Pollo</b>	1 entero trozado hasta 2 a 2½ lbs., a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6-8 6-10	Asar sobre el lado de la piel primero.
<b>Colas de langosta</b>	2-4 10 to 12 oz. cada una	C	12-14	No las dé vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
<b>Filetes de pescado</b>	Grosor de ¼ a ½"	E	5	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con manteca y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
<b>Rebanadas de jamón</b> (precocidas)	Grosor de ½"	D	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1½" de grosor.
<b>Chuletas de cerdo</b> Bien cocidas	2 (grosor de ½") 2 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	E D	7 9-10	6-8 7-9	Retire la grasa.
<b>Chuletas de cordero</b> A punto Bien cocida	2 (grosor de 1") alrededor de 10 a 12 oz.	E E	6 8	4-6 7-9	Retire la grasa.
A punto Bien cocida	2 (grosor de 1½") Alrededor de 1 lb.	E E	11 13	9 9-11	
<b>Filetes de salmón</b>	2 (grosor de 1") 4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	D D	8 9	3-4 4-6	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.

## Consejos para el Asado a la Parrilla (En algunos modelos)

- Precaliente el horno durante 5~7 minutos para mejores resultados.
- Pinte el pescado y aves con manteca o aceite para evitar que se peguen.
- Siempre use la asadera y rejilla que vinieron con su horno. No cubra la rejilla con papel de aluminio.



La asadera está diseñada para evitar que los alimentos echen humo y salpiquen al atrapar jugos (grasas y aceites) en la parte inferior del recipiente de asado.

- Use Broil LO (asar bajo) para asar alimentos tales como aves y cortes gruesos de carne para cocinar bien sin que se pasen.

### Carne vacuna

- Siempre debe dejarse descansar el lomo y las costillas durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya en forma pareja en toda la comida y brindando un resultado más tierno y jugoso.
- Considere retirar los trozos anchos de carne del refrigerador 30 minutos antes de la cocción. Esto ayudará a que se cocinen más rápidamente y en forma más pareja y se producirá menos humo al asarlos. Note que los tiempos de cocción probablemente sean más cortos que los tiempos indicados en el Cuadro de Asado a la Parrilla.
- Los cortes de lomo con hueso y costillas con corte francés (en el que se saca toda la carne de alrededor del hueso), envolver las secciones expuestas del hueso con papel de aluminio para reducir el quemado.

### Frutos del Mar

- Al asar pescado con piel, siempre use la configuración de asado a la parrilla Media y siempre ase el lado de la piel al final.
- Es mejor consumir los frutos del mar inmediatamente después de cocinarlos. Si se deja descansar los frutos del mar después de cocinarlos la comida se secará.
- Es una buena idea frotar una delgada capa de aceite sobre la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se peguen especialmente los pescados y mariscos. Puede utilizar una delgada capa de rocío anti-adherente para frituras.

### Vegetales

- Mezcle sus vegetales levemente con aceite antes de cocinarlos para lograr un mejor dorado.

## EL FAVORITO

La característica de FAVORITO se utiliza para registrar y recordar sus configuraciones de recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La configuración favorita puede usarse con la función COOK TIME (tiempo de cocción). Esta característica no funciona con ninguna otra función incluyendo START TIME (tiempo de inicio)

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **FAVORITE** (favorito) una vez para pan, dos veces para carne y tres veces para pollo. La temperatura predeterminada aparecerá y destellará COOK (cocción).

Categoría	Cómo seleccionar	Temp. predeterminada (puede cambiarse y visualizarse)	Característica de operación
1. Pan	Presione el botón FAVORITE una vez.	375°F	BAKE (hornear)
2. Carne de res	Presione el botón FAVORITE dos veces.	325°F	Rostizado por convección
3. Pollo	Presione el botón FAVORITE 3 veces.	350°F	Rostizado por convección

3. Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura deseada del horno. Esta temperatura se almacenará y podrá accederse en el uso siguiente.
4. Presione **START** (iniciar). Los tonos indicadores de precalentamiento sonarán 3 veces cuando el horno alcance la temperatura programada.

### ! NOTA

- Sólo se almacenará la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, la temperatura modificada se conservará.
- La temperatura almacenada se conservará después de un corte de energía.

## CALENTAR

Esta función mantendrá el horno a una temperatura de 170°F. La función CALENTAR mantendrá caliente la comida cocinada para servir hasta 3 horas después de finalizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra función de cocción o puede utilizarse luego de terminado el tiempo de cocción usando HORNEADO TEMPORIZADO u HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO.

### Configuración de la función CALENTAR:

1. Presione el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) una vez.
2. Presione **START** (iniciar).
3. Para apagar esta función, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

### Para configurar la función CALENTAR luego de la cocción temporizada:

1. Configure la característica de cocción que desee utilizar: **TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)** (temporizada) (horneado, horneado por convección, rostizado por convección), **DELAYED TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)** (temporizada diferida) (horneado, horneado por convección, rostizado por convección).
2. Presione **START** (iniciar).
3. Presione **WARM/PROOF** (calentar/leudar) una vez. El modo COOK & WARM (cocinar y calentar) se configura para encenderse automáticamente después de completar la COCCIÓN TEMPORIZADA o la COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA.
4. Para apagar la función Cook & Warm (cocinar y calentar), presione **CLEAR/OFF en cualquier momento**.

## LEUDAR

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura antes de hornear. Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Verifique que los productos panificados no leuden de más.

### Antes del leudado.

Coloque la masa cubierta en un recipiente dentro del horno en las bandejas B o C.

### ! NOTE

Para mejores resultados, cubra la masa con un pa o un envoltorio pl stico (el pl stico puede colocarse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo desplace).

### Configuración de la función LEUDAR:

1. Presione el botón **PROOF** o **WARM/PROOF** hasta hasta que aparezca "PRF" en la pantalla.
2. Presione **START** (iniciar). La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.
3. Cuando haya finalizado de leudar, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

### ! NOTA

- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente elevada para conservar alimentos a temperaturas seguras. Use la característica WARM (calentar) para mantener los alimentos calientes.
- El leudado no funciona cuando el horno tiene una temperatura mayor a 125°F. En la pantalla podrá verse "Oven is Hot" (el horno está caliente).

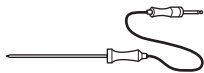
## SONDA PARA CARNE (En algunos modelos)

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne de res, de ave y de los estofados. No debe utilizarse durante el asado, la autolimpieza y las funciones de calentar y leudado. Siempre desenchufe y quite la sonda para carne del horno cuando quite la comida. Antes de utilizarla, introduzca la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne de res o dentro del muslo o pechuga de la carne de ave, alejada de la grasa o huesos. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda para carne en el enchufe. Mantenga la sonda lo más lejos posible de una fuente de calor.

### Configuración de la función Meat Probe (Sonda dentro de la Carne)

(Ejemplo para Asado a temperatura de sonda 160°F):

1. Introduzca la sonda dentro de la carne.



2. Conecte la sonda para carne en el enchufe.

#### Método 1

- 3-1. Presione **PROBE** (sonda).
- 4-1. Configure la temperatura de la sonda. (Presione **1, 6 y 0**).
- 5-1. Seleccione el modo de cocción. (Presione **BAKE** (hornear)).
- 6-1. Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7 y 5**).

#### Método 2

- 3-2. Seleccione el modo de cocción. (Presione **BAKE** (hornear)).
- 4-2. Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7 y 5**).
- 5-2. Configure la temperatura de la sonda. (Presione **1, 6 y 0**).
7. Presione **START** (iniciar).

La temperatura predeterminada de la sonda es de 150°F (66°C), pero puede cambiarse a cualquier temperatura entre 80°F (27°C) y 210°F (99°C). La pantalla mostrará la nueva temperatura de la sonda. Cuando la temperatura configurada de la sonda se apaga automáticamente, aparecerá **End Of Cycle** (fin de ciclo) en la pantalla.

Para cambiar la temperatura de la sonda para carne durante la cocción:

1. Presione **PROBE** (sonda).
2. Configure la temperatura de la sonda.
3. Presione **START** (iniciar).

Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción:

1. Seleccione la función de cocción. (Presione **BAKE** (hornear)).
2. Configure la temperatura del horno.
3. Presione **START** (iniciar).

#### NOTA IMPORTANTE:

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar la sonda para carne en cualquier momento. Para no romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.



#### PRECAUCIÓN

- Siempre use una agarradera para quitar la sonda de temperatura. **NO toque el elemento asador.** - No hacerlo puede provocar una lesión personal grave.
- Para no dañar la sonda para carne, **NO utilice pinzas para tirar del cable cuando la quite.**
- **No almacene la sonda para carne en el horno.**

#### Recomendado Tabla de temperatura de la sonda

Nivel de cocción	Temp. de la sonda.
<b>Carne de res, cordero y ternera</b>	
Jugosa	140°F (60°C)
Poco cocida	145°F (63°C)
A punto	160°F (71°C)
Bien cocida	170°F (77°C)
<b>Cerdo</b>	
Bien cocido	170°F (77°C)
<b>Carne de ave</b>	
Pechuga, bien cocida	170°F (77°C)
Muslo, bien cocido	180°F (82°C)
Relleno, bien cocido	165°F (74°C)

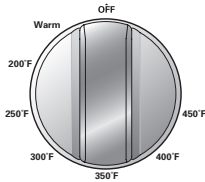
# CONTROLES DEL HORNO INFERIOR (En algunos modelos)

## CÓMO USAR EL HORNO INFERIOR

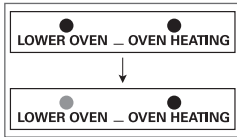
El objetivo del horno inferior es hornear alimentos utilizando los mismos tiempos de cocción y temperaturas de un horno estándar. Los alimentos ideales para hornear en el cajón del horno inferior son pizza, alimentos congelados, estofados, galletas, bollitos dulces y una variedad de postres.

### Configuración de la función Lower Oven (Horno Inferior)

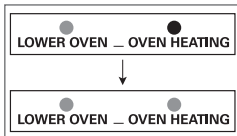
1. Presione la perilla hacia adentro.
2. Gire la perilla a cualquier configuración deseada entre **Warm** (tibia) a **450°F**.



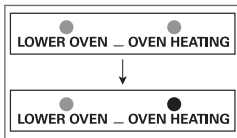
3. Cuando la perilla se encuentra en la posición ON (encendido), se encenderá la luz indicadora **“LOWER OVEN”** (horno inferior). Permanece encendida hasta que la perilla se mueve a la posición OFF (apagado).



4. La luz indicadora **“OVEN HEATING”** (horno calentándose) se enciende cuando los elementos de calentamiento del cajón se encuentran activos. Los alimentos pueden seguir cocinándose cuando la luz indicadora se halla encendida.



5. El precalentamiento se ha finalizado cuando se apaga la señal **“OVEN HEATING”** (horno calentándose).



### ! NOTA

- El horno inferior no se apaga automáticamente.
- La altura máxima de alimentos que pueden colocarse en el horno inferior es de 4 pulgadas.
- Cuando gire la perilla para utilizar la función WARM (calentar), verifique si la señal **“OVEN HEATING”** (horno calentándose) está encendida (ON).
- Abrir la puerta puede provocar la pérdida de calor. Abrirla muy seguido puede generar una cocción inadecuada.

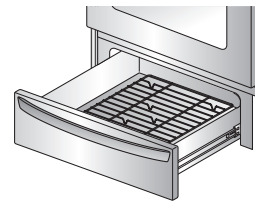
El horno inferior utiliza menos energía que un horno estándar. Necesita más tiempo para precalentarse que un horno estándar. Deje pasar los siguientes tiempos aproximados para el precalentamiento:

Temperatura del horno inferior	Tiempo de precalentamiento
Warm (tibia)	10 minutos
350°F	20 minutos
425°F	30 minutos

### ! PRECAUCIÓN

- **Siempre utilice la bandeja del cajón cuando use el horno inferior.**

- Esto le dará un poco de espacio entre el cajón y los alimentos.



- **Cuando cocine alimentos en el horno inferior siempre utilice una plancha o recipiente de horneado con 4 costados elevados.**

- Esto evitará que los alimentos se deslicen.

- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno inferior.**

- Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.

- **No coloque alimentos, papel de aluminio o recipientes directamente en el piso del horno inferior.**

- Esto puede provocar daños al cajón.

- **No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos.**

- El plástico puede derretirse en el cajón o en las áreas cercanas. Resulta muy difícil de limpiar. Use sólo una tapa o papel de aluminio que puedan soportar la temperatura de horneado.

- **No coloque líquido o agua en el horno inferior.**

- **Nunca coloque plásticos, papel, alimentos enlatados o material combustible en el horno inferior.**

- **Si ocurre un incendio en el cajón, déjelo cerrado y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**

- **NO eche agua o harina sobre el incendio.**

- La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

### LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VITROCERÁMICA



#### PRECAUCIÓN

- NO utilice esponjas de fibra o esponjas de limpieza abrasivas. Podrían dañar la superficie de su estufa.
- Para su seguridad, utilice un guante de cocina o agarradera para limpiar la superficie caliente de la estufa.

Use Limpiador para Estufas Cerámicas sobre la estufa de vidrio. Otras cremas podrían no ser tan efectivas o podrían rayar, dañar o manchar la superficie de la estufa.

Para mantener y proteger la superficie de vidrio de la estufa, siga los siguientes pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con limpiador para estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la superficie y facilita la limpieza.
2. El uso diario de limpiador para estufas cerámicas ayudará a que la estufa luzca como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas directamente sobre la estufa.
4. Utilice un paño de papel para limpiar toda la superficie de la estufa.
5. Enjuague con agua limpia y use un paño seco o paño de papel para retirar los residuos de la limpieza.



#### NOTA

NO caliente la estufa hasta que la haya limpiado completamente.

### Residuos Carbonizados

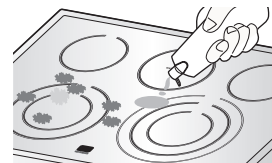
1. Mientras la estufa esté todavía caliente, quite todos los depósitos carbonizados o comida derramada de la superficie de la estufa de vitrocerámica con una espátula metálica (similar a las que se usan para sacar la pintura de una ventana - no dañará la superficie de cocción decorada). Sostenga la espátula a unos 30° aproximadamente de la estufa.



#### NOTA

- No utilice una hoja roma o mellada.
- Para evitar quemaduras, utilice un guante de cocina o agarradera mientras usa la espátula de metal.

2. Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas pocas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda de diez centavos de dólar) de un limpiador aprobado en el área de cada quemador y frote la crema de limpieza sobre la superficie de la estufa con un paño de papel húmedo.



#### NOTA

##### Limpiadores aprobados:

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

3. Limpie con agua y seque la superficie de la estufa con un paño de papel limpio y seco. cuidado y limpieza.



**IMPORTANTE:**

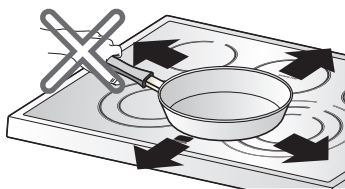
Si se derrite sobre la estufa azúcar o algún producto que contenga azúcar (conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, crema de chocolate, dulces, jarabes, chocolate, etc.), plástico o papel de aluminio, retire el material derretido **INMEDIATAMENTE** con una espátula metálica (la espátula no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie de cocción esté todavía caliente para evitar el riesgo de dañar la superficie de vitrocerámica. Para su seguridad, utilice un guante de cocina o agarradera para limpiar la superficie caliente de la estufa.

**Marcas de Metal y Rayones**

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes por la estufa. Si lo hace, dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa. Para intentar quitar estas marcas, utilice un limpiador para estufas cerámicas con una esponja limpiadora para estufas cerámicas.
2. Si se deja una olla con una delgada capa de revestimiento de aluminio o cobre que hierva hasta secarse, el revestimiento podría dejar una coloración negra sobre la estufa. Esto debería quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la coloración podría ser permanente.

**PRECAUCIÓN**

Los recipientes de cocción con fondos ásperos o desparejos podrían marcar o rayar la superficie de la estufa.



- No deslice ningún objeto metálico o de vidrio sobre la superficie de la estufa.
- No utilice recipientes de cocción con suciedad acumulada en la base.

**Sello de la Estufa**

Para limpiar el sello de la estufa alrededor de los bordes del vidrio, coloque un paño húmedo durante unos minutos, luego limpie con limpiadores no abrasivos. Cuidado y limpieza.

**AUTO-LIMPIEZA**

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante la Auto-Limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.

**PRECAUCIÓN**

- NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si usted tiene aves domésticas, trasládela a otro ambiente bien ventilado. La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la cocina con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-Limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

**Antes de iniciar la Auto-Limpieza:**

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla para asado a la parrilla, todos los recipientes de cocción, el papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.
- No se puede encender la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. No se puede encender la luz del horno hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 500°F (260°C) luego de que haya finalizado un ciclo de auto-limpieza.



Durante un ciclo de auto-limpieza no se podrán utilizar las hornallas de la estufa ni el horno inferior del cajón.

### ! NOTA

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la cocina y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.  
Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.

## Configuración de la Auto-limpieza

Dependiendo de su modelo, la función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 2, 3, 4, o 5 horas.

### Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo	
	LSE3090ST	LSE3092ST LSES302ST
Cavidad del horno levemente sucia	3 horas	2 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	4 horas	3 horas
Cavidad del horno muy sucia	5 horas	4 horas

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Presione el botón **SELF CLEAN**. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza más corta o tres veces para una auto-limpieza más larga.
3. Presione **START**.

4. Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno este frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

### ! CAUTION

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla el ícono de bloqueo. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

## Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Presione el botón **SELF CLEAN**. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza más corta o tres veces para una auto-limpieza más larga.
3. Presione el botón **START TIME**.
4. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día a la que desea que se inicie la Auto-Limpieza.
5. Presione el botón **START**.

### ! NOTA

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a la presencia de humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función Auto-Limpieza, presione el botón **CLEAR OFF**.

### Durante La Auto-Limpieza

- El ciclo de auto - limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla LOCKED (BLOQUEADO). La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

#### ! NOTA

- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, La luz indicadora de BLOQUEO (LOCKED) dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.
- Si el reloj está configurado en la pantalla de 12 horas (predeterminado) no se puede configurar la Auto-Limpieza Retardada para que empiece más de 12 horas adelante.

### Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

- La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno.
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero enjabonada luego de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.
- Si se hubieran dejado estantes del horno dentro del horno y no se deslizan suavemente luego de un ciclo de autolimpieza, limpie los estantes y los soportes de los estantes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan delgadas líneas en la porcelana porque pasó del calor al frío. Esto es normal y no afectará el funcionamiento.

#### ! NOTA

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.
- Es normal que el ventilador de enfriamiento expulse aire caliente durante el uso del horno, este comportamiento persistirá hasta que el horno se enfríe.

## LIMPIEZA EXTERIOR

### Revestimiento Pintado y Decorativo

Para la limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedades más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo actuar de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño empapado y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

### Superficies de Acero Inoxidable (En algunos modelos)

Para evitar rayones, no utilice esponjas de lana de acero.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o lustre en un paño húmedo o paño de papel.
2. Limpie un área pequeña, frotando en el sentido del grano del acero inoxidable, si corresponde.
3. Seque y sacuda con un paño de papel limpio y seco o un paño suave.
4. Repite cuantas veces sea necesario.

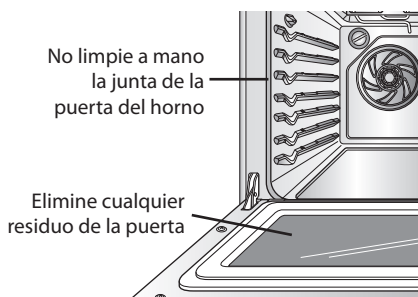
### Puerta del horno

- Use agua jabonosa para limpiar completamente la puerta del horno. Enjuague bien. NO sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar limpiavidrios en el vidrio externo de la puerta del horno. NO rocíe agua o limpiavidrios en los venteos de la puerta.
- NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores, o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno.
- NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está confeccionada en un material tejido que es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar, o quitar esta junta.

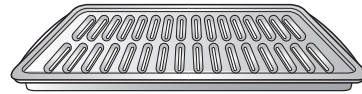


### PRECAUCIÓN

No utilice limpiadores ásperos o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno. Hacerlo podría provocar daños.



## Asadera y Rejilla (En algunos modelos)

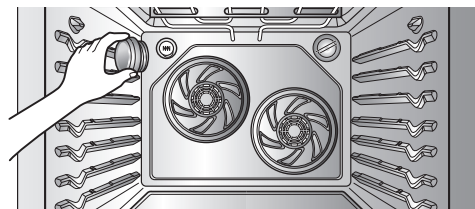


- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado, vuelque la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la parrilla en agua caliente con una esponja enjabonada o una esponja de plástico.
- Si se hubiera quemado comida, salpique la parrilla con limpiador mientras todavía este caliente y cubra con toallas de papel húmedas o un repasador. Sumerja la asadera para quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la parrilla pueden lavarse con un limpiador de hornos comercial o en el lavavajillas.

## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos de 40 watts estándar. Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el botón **OVEN LIGHT** para encenderla o apagarla.

1. Desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire la cubierta de vidrio de la bombilla que se encuentra en el fondo del horno en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacarla.
3. Gire la bombilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacarla del portalámparas.
4. Inserte la nueva bombilla y hágala girar en el sentido de las agujas del reloj.
5. Inserte la cubierta de vidrio de la bombilla y hágala girar en el sentido de las agujas del reloj.
6. Enchufe la cocina o conecte nuevamente el suministro eléctrico.



### 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 interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

## SACAR Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA DEL HORNO Y EL HORNO INFERIOR DEL CAJÓN

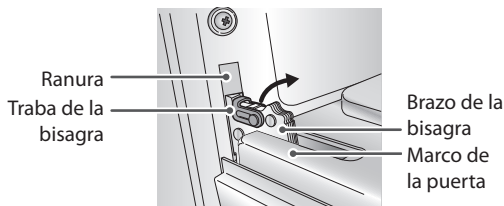


### PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al remover y levantar la puerta.
- NO levante la puerta de la manija.
- NO golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Los rayones, golpes, choques bruscos o el tensado del vidrio podrían debilitar su estructura, causando mayor riesgo de rotura en el futuro.

### Sacar la puerta del horno

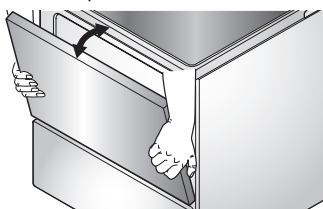
1. Abra completamente la puerta. Tire de los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, en la posición de desbloqueo. Una herramienta, tal como un pequeño desarmador de punta plana, puede ser necesario.



Tirar de los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquear.

2. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta. Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados).

Aproximadamente 5°

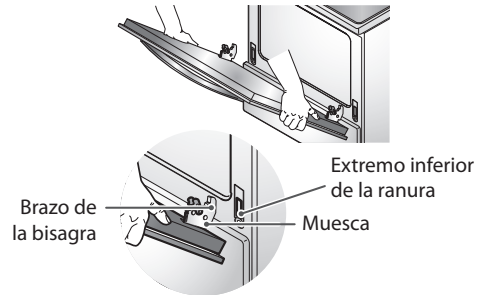


Posición para Remover

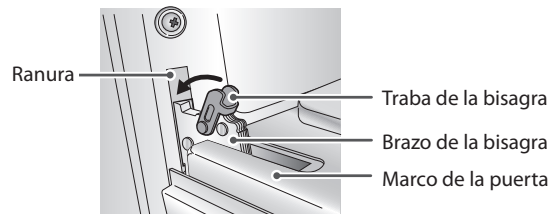
3. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura. Ponga la puerta en el suelo.

### Volver a colocar la puerta del horno

1. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta.



2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la Muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La Muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente asentado en la parte inferior de la ranura.



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquear.

3. Abra completamente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la Muesca no está posicionada correctamente en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo. Cierre la puerta del horno.

## Sacar el horno inferior del cajón

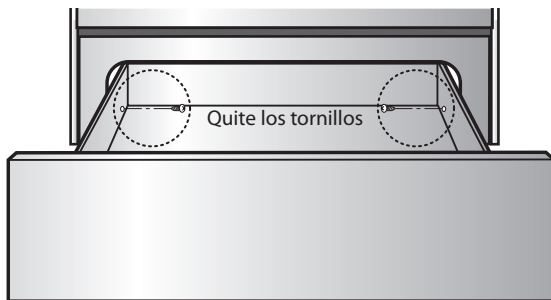
### ⚠ ADVERTENCIA

Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos antes de retirar el cajón.

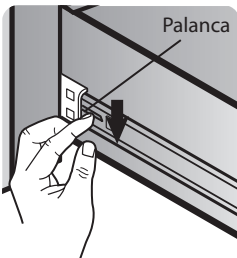
No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar; sin embargo, si es necesario se puede sacar el cajón para realizar una limpieza más a fondo. Use agua tibia para limpiar por completo.

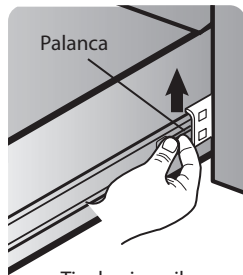
1. Abra la puerta del cajón por completo.
2. Quite los dos tornillos.



3. Localice la palanca deslizante a cada lado del cajón. Presione hacia abajo sobre la palanca deslizante izquierda y tire hacia arriba sobre la palanca deslizante derecha.



Presione hacia abajo con el dedo



Tire hacia arriba con el dedo

4. Saque el cajón calentador de la cocina.

## Volver a Colocar el horno inferior del cajón

1. Tire de los rieles portantes hacia el frente del bastidor del riel.
2. Alinee la palanca deslizante a cada lado del cajón con las ranuras de los rieles de la cocina.
3. Empuje el cajón dentro de la estufa hasta que las palancas hagan "clic" (aproximadamente 2 pulgadas).
4. Abra el cajón de nuevo para que los deslizadores de cojinete queden en su lugar.
5. Coloque nuevamente los dos tornillos.

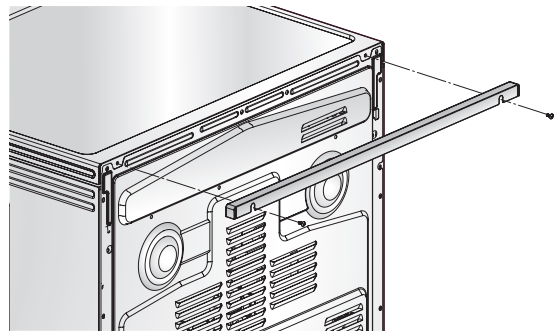
## OPCION DE RELLENO POSTERIOR

Si la encimera no reduce la distancia de la abertura de la pared posterior, necesitará el kit de relleno posterior que se suministra con la hornilla.

### ⚠ NOTA

Si la profundidad de la encimera es superior a 635 mm, quedará un hueco entre el kit de relleno y la pared posterior.

Si la profundidad de la encimera es menor de 609 mm, el panel de control no se ajustará correctamente con la encimera.



## PREGUNTAS FRECUENTES

### ¿Qué tipo de recipientes de cocción se recomiendan para usar con mi estufa?

- Los recipientes deben tener base plana y lados rectos.
- Use únicamente recipientes de gran espesor.
- El tamaño de los recipientes de cocción debe ser el adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas bien ajustadas.
- Use solo woks de base plana.

### ¿Por qué aparece "HS" en la pantalla de la estufa? (En algunos modelos)

Aparecerá HS (Superficie Caliente) en la pantalla cuando se haya apagado la hornalla o durante el ciclo de auto-limpieza. El indicador HS permanecerá encendido hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150°F/66°C o cuando finalice el ciclo de auto-limpieza.

### ¿Es normal oír un chasquido proveniente de la parte trasera de mi horno cuando lo estoy usando?

Sí, es normal. El controlador tiene relays que se abren y cierran durante el horneado.

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

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

### ¿Puedo usar papel de aluminio para retener los goteos en la cavidad de mi horno?

No. Si se coloca papel de aluminio en la parte inferior de la cavidad del horno, este se quemará y no podrá quitarlo. El calentador del horno está debajo de la cavidad del horno y brinda calor directo a la parte inferior de la cavidad. Si usted ya ha quemado papel aluminio en la parte inferior, no se preocupe, ya que no afectará el rendimiento.

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

No se recomienda colocar papel aluminio dentro de la cavidad del horno. El uso de papel aluminio en los estantes limitará el flujo de aire, lo que podría dar un resultado de cocción deficiente.

### ¿Puedo dejar mis estantes en el horno cuando se está ejecutando un ciclo de Auto-Limpieza?

No. Si bien no dañará los estantes, los decolorará y podría dificultar su deslizamiento hacia afuera y hacia adentro durante su uso. Retire todos los elementos del horno antes de iniciar un ciclo de Auto-Limpieza.

### ¿Qué debo hacer si mis estantes están pegajosos y se ha vuelto difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera?

Con el tiempo es posible que sea difícil deslizar los estantes hacia adentro y hacia afuera. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Esto funcionará como un lubricante para un deslizamiento más fácil.


### ¿Qué debo hacer con las manchas difíciles de quitar sobre mi estufa?

Debe limpiarse la estufa después de cada uso para evitar manchas permanentes. Cuando se cocinen alimentos con un alto contenido de azúcar, tales como la salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha cuando la estufa todavía esté caliente. Use guantes de cocina cuando limpie para evitar quemarse. Remítase a la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual del usuario para mayores instrucciones.

### ¿Debo asar a la parrilla con el horno abierto o cerrado?

Su cocina eléctrica ha sido diseñada para asar con la puerta cerrada.

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

Asegúrese de que la cocina no esté en el modo Lockout (Bloqueo). El símbolo de bloqueo  se mostrará en la pantalla si la función Bloqueo de Horno está activada. Para desactivar la función Bloqueo, presione y mantenga el botón **START** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y UNLOCKING (DESbloqueo) aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

### ¿Por qué el reloj esta parpadeando?

Esto significa que el electrodoméstico ha sido conectado, o que ha experimentado una interrupción en la alimentación. Presione el botón "Clock" y reinicie el tiempo, o presione cualquier botón para que deje de parpadear.

# IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del aparato.

Problema	Causas / Soluciones posibles								
La estufa está desnivelada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una mala instalación. Coloque la bandeja del horno en el centro del horno. Coloque una regla sobre la bandeja del horno. Ajuste las patas de nivelación de la base de la estufa hasta que la bandeja del horno se encuentre nivelada.</li> <li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente resistente y estable como para sostener la estufa.</li> <li>• Si el piso está hundido o combado, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.</li> <li>• La alineación de los gabinetes de cocina pueden hacer parecer desnivelada a la cocina. Verifique que los gabinetes estén derechos y tengan el espacio suficiente para la estufa.</li> </ul>								
No se puede mover el aparato fácilmente. El aparato debe hallarse en un lugar accesible para el servicio técnico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los gabinetes no están derechos o están muy ajustados entre sí. Comuníquese con un constructor o instalador para que realice las modificaciones.</li> <li>• La alfombra entorpece el funcionamiento de la estufa. Disponga de suficiente espacio para que la estufa pueda levantarse por sobre la alfombra.</li> </ul>								
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione <b>CLEAR/OFF</b> (borrar/apagar) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione <b>CLEAR/OFF</b> y comuníquese con un agente de servicio técnico.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="987 972 1373 1161"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Teclado en corto</td> </tr> <tr> <td>F-10</td> <td>El sistema de bloqueo de puerta no funciona</td> </tr> <tr> <td>F-11</td> <td>No calienta</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Teclado en corto	F-10	El sistema de bloqueo de puerta no funciona	F-11	No calienta
CÓDIGO	CAUSA								
F-3	Teclado en corto								
F-10	El sistema de bloqueo de puerta no funciona								
F-11	No calienta								
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.</li> </ul> </li> <li>• En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cubra el recipiente con una tapa hasta que se obtenga el calor deseado.</li> </ul> </li> </ul>								
Los elementos de superficie no funcionan bien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos.</li> </ul> </li> <li>• Los controles de la estufa están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.</li> </ul> </li> </ul>								
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente.</li> </ul>								
Áreas de decoloración en la estufa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ver la sección <b>Cómo limpiar la estufa de vidrio</b>.</li> </ul> </li> <li>• Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.</li> </ul> </li> </ul>								
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- El elemento se enciende y apaga para mantener la configuración de calor.</li> </ul> </li> </ul>								



Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe de la estufa no está introducido del todo en el tomacorriente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.</li> </ul> </li> <li>• Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos.</li> </ul> </li> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ver la sección "Cómo usar el horno".</li> </ul> </li> <li>• El horno está muy caliente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul> </li> </ul>
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos.</li> <li>• El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato.</li> <li>• Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.</li> </ul>
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace o ajuste la bombilla. Ver la sección <b>Cómo cambiar la luz del horno</b> de su manual del propietario.</li> </ul>
El horno produce humo excesivo durante el asado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de <b>la sección Uso del Horno</b>, página 28.</li> <li>• La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.</li> <li>• No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa sobrante de los bordes para que la carne no se enrosque.</li> <li>• La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera.</li> <li>• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.</li> </ul>
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados, página 24-26.</li> <li>• La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada, página 23.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ver la sección "<b>Como usar el horno</b>".</li> </ul> </li> <li>• Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ver la sección "<b>Uso de la Estufa</b>", página 22.</li> </ul> </li> <li>• El sensor del horno debe ajustarse.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ver Termostato en la sección "<b>Características</b>", página 17.</li> </ul> </li> </ul>
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegúrese de presionar la tecla <b>BROIL</b> (asar).</li> </ul> </li> <li>• Se está usando una posición de bandeja inadecuada.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ver <b>Guía de asado</b>, página 29.</li> </ul> </li> <li>• Los recipientes no son los adecuados para asar.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su estufa.</li> </ul> </li> </ul>



Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El papel de aluminio usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. - Ver la sección <b>“Cómo usar el horno”</b>, página 28.</li> <li>• En algunas regiones el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el elemento de asado durante 5-7 minutos. - Ver la <b>Guía de asado</b>, página 29.</li> </ul>
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El sensor del horno debe ajustarse. - - Ver Termostato en la sección <b>“Características”</b>, página 17.</li> </ul>
Rayones o abrasiones en la superficie de la estufa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciertas partículas ásperas como sal o arena entre la estufa y los recipientes pueden provocar rayones. Asegúrese de que la superficie de cocción y las bases de los utensilios estén limpias antes del uso. Los rayones pequeños no afectan la cocción y resultan menos visibles con el paso del tiempo.</li> <li>• Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para las estufas de vidrio-cerámica. Ver <b>Cómo limpiar la estufa de vidrio</b> en la sección <b>MANTENIMIENTO</b>, página 34.</li> <li>• Se han utilizado recipientes con bases ásperas. Utilice recipientes de cocción con bases planas y suaves.</li> </ul>
Marcas metálicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han raspado utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. No deslice recipientes metálicos sobre la superficie de la estufa. Use una crema de limpieza para estufas de vidrio-cerámica para quitar las marcas. Ver <b>Cómo limpiar la estufa de vidrio</b> en la sección <b>MANTENIMIENTO</b>, página 34.</li> </ul>
Rayas o manchitas marrones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos que hierven y se derraman se cocinaron en la superficie. Utilice un raspador para quitar la suciedad. Ver <b>Cómo limpiar la estufa de vidrio</b> en la sección <b>MANTENIMIENTO</b>, página 34.</li> </ul>
Áreas de decoloración con brillo metálico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósitos minerales provenientes del agua y los alimentos. Quítelos utilizando una crema de limpieza para estufas de vidrio-cerámica. Utilice recipientes de cocción con bases limpias y secas.</li> </ul>
El horno no realiza la autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del horno es demasiado elevada para ejecutar la función de autolimpieza. - Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.</li> <li>• Los controles del horno están ajustados incorrectamente. - Examine la sección relativa a la autolimpieza del horno, página 36.</li> <li>• No podrá ejecutarse un ciclo de autolimpieza si la función de bloqueo del horno está activa o si las placas radiantes están PRENDIDAS.</li> </ul>
Ruido de “crujidos” o “chasquidos”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y autolimpieza. - Esto es normal.</li> </ul>
Se oye un ventilador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente. - Esto es normal.</li> </ul>
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno.</li> </ul>
El ventilador de convección se detiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se realiza para lograr una cocción más pareja durante el ciclo. Esto no representa una falla de la estufa y debe considerarse como una operación normal.</li> </ul>

Problema	Causas / Soluciones posibles
Humo excesivo durante el ciclo de autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad excesiva.</li> <li>- Pulse el botón <b>CLEAR/OFF</b>. Abra la ventana para ventilar el humo de la estancia. Espere hasta que el modo de autolimpieza sea cancelado. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el proceso de limpieza.</li> </ul>
La puerta del horno no se abre tras un ciclo de autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está excesivamente caliente.</li> <li>- Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul>
El horno no está limpio tras un ciclo de autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están ajustados correctamente.</li> <li>- Examine la sección de autolimpieza, página 36.</li> <li>• El horno estaba excesivamente sucio.</li> <li>- Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.</li> </ul>
CLEAN y puerta parpadean en pantalla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha sido escogido el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.</li> <li>- Cierre la puerta del horno.</li> </ul>
Al cocinar aparece activo en la pantalla LOCKED	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo.</li> <li>- Pulse el botón <b>CLEAR/OFF</b>. Permita que el horno se enfríe.</li> </ul>
El conducto de ventilación emite olor a quemado o a aceite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo.</li> <li>- Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 3 horas.</li> <li>Examine la sección de <b>autolimpieza</b>, página 36.</li> </ul>
Las rejillas del horno se deslizan con dificultad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las rejillas niqueladas brillantes fueron limpiadas mediante el ciclo de autolimpieza.</li> <li>- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de cocina y limpie los bordes de las rejillas del horno con el mismo.</li> </ul>
La puerta del horno no se desbloqueará tras el ciclo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El interior del horno aún está caliente. Permita que transcurra un período de una hora aproximadamente, para que el horno se enfríe una vez completado el ciclo de autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando el mensaje indicador LOCK deje de mostrarse.</li> <li>• El control y la puerta pueden ser bloqueados.</li> </ul>
Existen residuos de humedad sobre la ventana del horno o se emite vapor por el conducto de ventilación del horno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal al cocinar alimentos con alto contenido de humedad.</li> <li>• Se usó un exceso de agua al limpiar la ventana.</li> </ul>

## GARANTÍA (EE. UU.)

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a discreción de LG, si se comprueba que los materiales o su confección presentaban defectos con el uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente a partir de la fecha de compra del producto por parte del comprador original. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original del producto y tendrá validez únicamente cuando se la use en los EE. UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
<b>Un Año</b> A partir de la fecha original de compra.	<b>Cualquier parte</b> del horno que falle debido a materiales o confección defectuosos. Durante esta <b>garantía completa durante un año</b> , LG además brindará, <b>sin cargo</b> , la mano de obra y servicio técnico en el domicilio para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO AUNQUE SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. CUANDO LA LEY NO EXIJA NINGUNA GARANTÍA EXPLÍCITA, LA DURACIÓN DE LA MISMA SE ENCUENTRA LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO ANTERIORMENTE. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS EMERGENTES, INDIRECTOS O DIRECTOS, DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN AL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA O LA EXCLUSIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, POR LO TANTO, LAS LIMITACIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE.

### ESTA GARANTÍA LIMITADA NO INCLUYE:

1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico, para enseñarle a usar su producto, para reemplazar los fusibles de la vivienda o corregir el cableado de la vivienda o para reemplazar bombillas de luz de fácil acceso para el usuario.
2. Las reparaciones cuando su electrodoméstico se use para otro fin diferente del uso normal para un hogar de una sola familia.
3. Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el hogar.
4. Daños causados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendios, inundaciones, instalación inadecuada, desastres naturales o el uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Las reparaciones de partes o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
6. Reemplazo de partes o costo de mano de obra para unidades usadas fuera de los Estados Unidos.
7. Todos los costos de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Se extiende la presente garantía al comprador original para aquellos productos comprados para uso domiciliario dentro de los EE. UU. En Alaska, la garantía excluye los gastos de envío o las llamadas por parte del servicio técnico a su domicilio. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones de los daños incidentales o emergentes, por lo tanto, esta exclusión o limitación podría no aplicarse. La presente garantía le otorga derechos legales específicos, es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar entre estados. Para conocer cuáles son sus derechos, consulte con su oficina de consumo estatal o local o con el Procurador General de su estado.

### CENTRO DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para Demostrar la Cobertura de la Garantía	<b>Conserve su Comprobante de Venta para demostrar la fecha de compra.</b> Debe enviar una copia de su Comprobante de Venta en el momento en que se presta servicio técnico bajo la garantía.
Para Conocer el Centro de Servicios Técnicos Autorizado o Representante de Ventas más Cercano, o para Obtener Asistencia por Producto, Cliente o Servicio Técnico.	<b>Llame al 1-800-243-0000</b> (Atendido las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción correcta del menú; o visite nuestro sitio web en: <a href="http://us.lgservice.com">http://us.lgservice.com</a> .

NOTAS



**LG Customer Information Center**

**1-800-243-0000** USA, Consumer User  
**1-888-542-2623** CANADA

**Register your product Online!**

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

Printed in Mexico