



## GAS RANGE

### USER'S GUIDE

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

## COCINA DE GAZ

### GUÍA PARA EL USO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

## CUISINIÈRE À GAZ

### GUIDE D'UTILISATION

Veuillez lire le manuel d'utilisation avec soin avant l'utilisation et gardez-le en lieu sûr pour référence ultérieure.

Models/Modelos/Modèles

**LRG30855ST**  
**LRG30355ST**  
**LRG30355SW**  
**LRG30355SB**  
**LRG30357ST**  
**LRG30357SW**  
**LRG30357SB**

To contact LG Electronics, 24 hours a day,  
7 days a week:

**1-800-243-0000 (USA)**

**1-888-542-2623 (CANADA)**

Or visit us on the Web at: ***us.lge.com (USA)***  
***ca.lge.com (CANADA)***

Para comunicarse con LG Electronics,  
24 horas al día, 7 días a la semana:

**1-800-243-0000 (EE.UU.)**

**1-888-542-2623 (CANADÁ)**

O visítenos en la Web en: ***us.lge.com (EE.UU.)***  
***ca.lge.com (CANADÁ)***

Si vous désirez contacter LG Electronics,  
24 heures sur 24, 7 jours sur 7 :

**1-800-243-0000 (USA)**

**1-888-542-2623 (CANADA)**

Ou visitez notre site Web : ***us.lge.com (USA)***  
***ca.lge.com (CANADA)***



# INTRODUCCIÓN

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Que Hacer Si Detecta Olor a Gas . . . . .	49
Dispositivo Anti-Volcaduras . . . . .	49
Precauciones de Seguridad . . . . .	50-54

## CÓMO UTILIZAR

Cómo Utilizar los Quemadores de Superficie . . . . .	55, 56
Panel de Control—Modelos por Convección . . . . .	57
Panel de Control—Modelos sin Convección . . . . .	58
Cómo Utilizar el Horno . . . . .	59-62
Cómo Utilizar el Reloj u Contador . . . . .	63
Hornear y Asar por Tiempo . . . . .	64, 65
Cómo Utilizar la Sonda ( en modelos por convección) . . . . .	66, 67
Cómo Utilizar el Horno por Convección (en algunos modelos) . . . . .	68-70
Cómo Utilizar las Características de Horneado y Asado por Convección Temporizados (en algunos modelos) . . . . .	71, 72
Funciones Especiales de su Control del Horno . . . . .	72, 73
Cómo Utilizar la Función Sabbath . . . . .	74, 75
Cómo Ajustar el Termostato del Horno . . . . .	76
Consejo para Hornear . . . . .	76
Cómo Utilizar el Cajón Calentador Eléctrico . . . . .	77, 78
Operación del Horno Auto Limpieza . . . . .	79, 80

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Cuidado y Limpieza . . . . .	81
Tapas y Cabezales de los Quemadores . . . . .	82
Parrillas de los Quemadores . . . . .	83
Superficie de Cocción . . . . .	83
Superficie en Acero Inoxydable . . . . .	84
Los Respiradores del Horno . . . . .	84
Panel de Control del Horno . . . . .	84
Panel de Control Frontal . . . . .	84
Puerta del Horno . . . . .	85
La Solera del Horno . . . . .	85
La Bandeja y la Rejilla del Asador . . . . .	86
Las Parrillas del Horno y del Cajón . . . . .	86
Reemplazo de la Luz del Horno . . . . .	86
Cajón Calentador Desmontable . . . . .	87

## DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de Llamar al Servicio Técnico . . . . .	88-91
---	-------

## GARANTÍA

Información Sobre Registro de Producto . . . . .	95
--	----

## ¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y  
bienvenido a la familia de LG.

Su nuevo Cocina de Gaz de LG  
combina las características para la  
cocción precisa con un operación  
fácil y un diseño con estilo.

Siguiendo las instrucciones de  
funcionamiento y cuidado de este  
manual, su cocina le brindará  
muchos años de servicio confiable.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

**⚠️ ADVERTENCIA** Si usted no sigue con exactitud la información de esta guía, pudiera causar un incendio o una explosión que resultaría en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

### ⚠️ ADVERTENCIA: DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



- TODAS LAS COCINAS SE PUEDEN VOLCAR
- LESIONES PERSONALES PUEDEN OCURRIR
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLCADURAS QUE VIENEN CON SU COCINA



- VEA LAS INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION



**⚠️ ADVERTENCIA:** Si usted no sigue con exactitud la información de esta guía, pudiera causar un incendio o una explosión que resultaría en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

- No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en proximidad a éste o a cualquier otro aparato electrodoméstico.

## QUE HACER SI DETECTA OLOR A GAS

- No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a la compañía suministradora de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.

- Si no pudiera comunicarse con la compañía de gas, llame a la estación de bomberos.

La instalación y los servicios de reparación deberán ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios o la compañía suministradora de gas.

## DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

Todas las cocinas se pueden volcar y producir heridas personales.

Para prevenir una volcadura accidental de la cocina, engánchela a la pared instalando el sistema contra volcaduras que se provee.

Para estar seguro que el sistema está instalado y enganchado adecuadamente, inclinado la cocina cuidadosamente hacia adelante. El dispositivo anti-volcaduras debe colocarse para evitar que la cocina se caiga hacia adelante.

Si se separe la cocina de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté bien

conectado cuando vuelva a colocar la cocina contra la pared. Si no lo está, hay riesgo posible de que la cocina vuelque y cause daños si Ud. o un niño se sube, se asienta o se inclina sobre una puerta abierta.

Favor de consultar la información sobre el dispositivo Anti-volcaduras en esta guía. No tomar esta precaución podría resultar en el volcado de la cocina y heridas personales.



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

### AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

El California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley sobre los productos tóxicos y de agua potable de California) requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción, y requiere que los negocios les avisen a los clientes contra la exposición potencial a tales sustancias.

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

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones para la instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado sólo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- No trate de reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todo otro servicio se debe remitir a un técnico de servicio calificado.
- Enchufe su cocina a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios. No quite la punta redonda con conexión a tierra del enchufe. Si cabe duda de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un contacto adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código eléctrico nacional). No use un cable de extensión con este aparato.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas en la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de envase de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo, si los materiales de envase se encendieran.
- Asegúrese de que su cocina esté ajustada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas [natural o LP (Propano)], que se va a usar. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las Instrucciones para la Instalación.

**ADVERTENCIA:** Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. No seguir estas instrucciones podría resultar en heridas serias o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

- Después del uso prolongado de una cocina, se pueden producir temperaturas altas del piso y muchos recubrimientos del suelo no pueden resistir este tipo de uso. Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre la alfombra de cocina.
- No deje a los niños solos o desatendidos donde hay una cocina caliente o en operación. Pueden quemarse gravemente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento o de la superficie de cocción de la cocina. Podría dañarse la cocina o volcarla, causando daño personal grave.

**PRECAUCION:** Los artículos que sean de interés para los niños no deben guardarse dentro de los gabinetes situados encima de una cocina de gas ni sobre el tablero posterior de esa cocina—los niños que se subieran a la cocina para tratar de alcanzar estos artículos pudieran resultar gravemente lesionados.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**⚠ ADVERTENCIA:** Por su seguridad, **NUNCA** use su aparato para calentar la habitación. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- No lleve nunca vestidos desabrochados o caídos al usar el aparato. Tenga cuidado al tomar los artículos guardados en los armarios sobre la superficie de cocción. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde los materiales inflamables dentro del horno, cajón de almacenamiento o cerca de la superficie de cocción.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.
- No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la cocina.
- No use agua para fuegos causados por la grasa. Nunca recoja una sartén en llamas. Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste, una hoja de hornear, o una hoja plana. Use un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma. La grasa en llamas fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato sódico, o si está disponible, usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma. Las llamas en el horno o cajón de almacenamiento se pueden ahogar completamente cerrando la puerta del horno o el cajón y apagando el horno o usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.
- Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños puedan tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina. Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta. Los respiraderos de aire se localizan en la parte posterior de la superficie de cocción de la cocina, en las partes superior y inferior de la puerta del horno, y debajo del cajón calentador.
- Las raspaduras o los impactos grandes en las puertas de vidrio pueden causar que los vidrios se rompan.

### COCINANDO EN LA SUPERFICIE

*Use el tamaño correcto de recipiente. Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames, y lo bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.*

- Siempre use la posición **LITE** (encender) al encender los quemadores de superficie y asegurarse de que hayan encendido los quemadores.
- Nunca deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas. Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no extienda sobre la extremidad de la cacerola. Las llamas excesivas son peligrosas.



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

### COCINANDO EN LA SUPERFICIE (continuación)

- Use sólo agarraderas secas—las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una cacerola. No use una toalla u otro trapo abultado en vez de usar una agarradera
  - Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
  - Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás de la cocina sin extenderlos sobre los quemadores.
  - Vigile con atención los alimentos que se fríen en llama alta.
  - Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.
  - No deje artículos sobre la superficie de la cocina. El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.
  - Si una combinación de aceites o grasas se usara al freír, revuelva antes de calentar o mientras la grasa se derrite lentamente.
  - Use un termómetro para freír con aceite cuando sea posible para evitar sobre calentar la grasa y que eche humo.
  - Use la cantidad mínima de grasa para freír de una manera más eficaz. Llenar el recipiente de grasa puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
  - No queme alimentos sobre la cocina. Si quema alimentos bajo la campana, enciende el ventilador.
  - No use ollas metálicas (tipo “wok”) en los modelos con quemadores sellados si la olla metálica tiene anillo metálico que se colca sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador.
- También, puede causar que el quemador funcione de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, resultando en un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y se salga por los lados del recipiente
  - Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
  - No deje artículos de plástico sobre la superficie—se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.
  - Aleje todos los artículos de material plástico de los quemadores de superficie.
  - Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.
  - Si la cocina está localizada cerca de la ventana, no cuelgue las cortinas largas que podrían ser llevadas por el viento sobre los quemadores de superficie y crear un peligro de incendio.
  - Si huele a gas, y se ha asegurado ya de que los pilotos están encendidos, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
  - Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.
  - No levante la superficie de cocción. Levantar la superficie de cocción puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.

### COCINE MUY BIEN TODAS LAS CARNES

Cocine muy bien todas las carnes, incluyendo las carnes de aves; las carnes de res, por ejemplo, deben cocinarse a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de aves deben cocinarse a una temperatura interna de por

lo menos 180°F (82°C). Por lo general, cocinar a estas temperaturas protege contra las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

### CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICO

- El objeto del cajón calentador consiste en mantener alimentos cocinados calientes a la temperatura a la que se servirán. Siempre empiece con alimentos calientes; ya que los alimentos fríos no pueden calentarse o cocinarse en el cajón calentador.
- Nunca seque periódicos mojados en el cajón calentador. Si se calientan demasiado pudieran incendiarse.
- Nunca deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el cajón calentador.
- Nunca deje dentro o cerca de su cajón calentador jarras o latas con escurrimiento de grasa.
- Nunca caliente alimentos en el cajón calentador durante más de dos horas.
- **Nunca toque el elemento calefactor o las superficies interiores del cajón calentador.** Estas superficies pueden estar tan calientes que produzcan quemaduras.  
**RECUERDE:** Al abrir el cajón, las superficies interiores del cajón calentador pueden estar sumamente calientes.
- Siempre abra el cajón con mucho cuidado. Abra el cajón un resquicio y deje que el aire caliente o el vapor escapen antes de sacar o reemplazar algún alimento. El escape de aire caliente o de vapor puede quemar las manos, la cara y/o los ojos.
- Nunca forre el cajón con papel aluminio. El papel aluminio actúa como un aislador excelente y capturará el calor debajo de sí mismo. Esto va a afectar el comportamiento del cajón y pudiera dañar al acabado interior.

### HORNO DE AUTO LIMPIEZA

- Asegúrese de limpiar las salpicaduras excesivas antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Antes de usar auto limpieza, remueva la bandeja del asador, la parrilla, todos los instrumentos de cocción., la sonda y cualquier papel de aluminio del horno.
- Las parrillas del horno deberían ser removidos del horno antes de empezar el ciclo de limpieza automática.
- Limpie sólo las partes enumeradas en este Guía de uso.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un sello hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el ciclo de auto limpieza tuviera un fallo, apague el horno y desconecte la corriente eléctrica. Haga que un técnico calificado lo revise.
- No use limpiadores para hornos. Ningún limpiador comercial para hornos ni ningún revestimiento protectorio de los bordes del horno de cualquier tipo se debería usar dentro o alrededor de cualquier parte del horno. El residuo de los limpiadores para hornos dañará el interior del horno cuando se use el ciclo de auto limpieza.



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

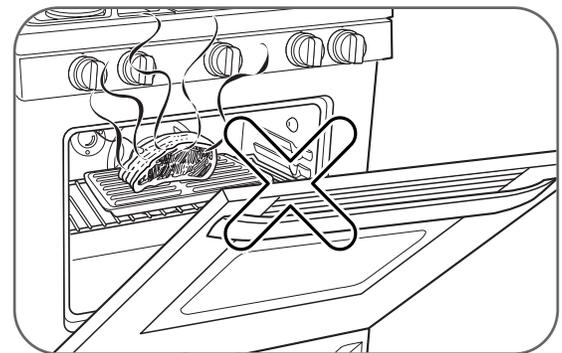
### COCINANDO EN EL HORNO

Permanezca lejos de la cocina al abrir la puerta de un horno caliente. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.

- No use el horno para guardar cosas. Los artículos guardados en el horno se pueden quemar.
- Mantenga el horno limpio de la grasa que se acumula.
- Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras que el horno esté frío.
- Sacando la parrilla hasta la posición en que se detiene podrá levantar fácilmente los alimentos pesados. Es también una precaución contra quemaduras al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno. La posición más baja no está diseñada para deslizarse.
- Al usar las bolsas de cocción o de asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca seque periódicos mojados en el horno. Si se calientan demasiado pudieran incendiarse.
- Use sólo los recipientes de vidrio que se recomiendan para uso en los hornos de gas.
- Siempre quite la bandeja del asador del horno tan pronto como termine de asar. La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- Al asar al fuego directo, si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.
- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador, apague el botón **CLEAR/OFF** y mantenga cerrado la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Para seguridad y un desempeño de cocción adecuado, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada.

**⚠ ADVERTENCIA : NUNCA** cubra ranuras, orificios o conductos en la parte inferior del horno o cubra una parrilla entera con materiales como papel metálico. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.

- No caliente los recipientes sellados que contienen comida. La presión podría aumentar y el recipiente podría estallar, causando daños.
- No use papel aluminio en ningún sitio del horno excepto como se describe en este manual. El mal manejo podría resultar en un peligro de incendio o daño a la cocina.



NOTA: abrir la puerta durante el proceso de cocción o de asado puede provocar daños en los controles o en las válvulas. NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA DURANTE LA COCCIÓN O EL PROCESO DE ENFRIADO.

**LEA Y SIGUE CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACION DE SEGURIDAD.**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## CÓMO UTILIZAR LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.

### ANTES DE ENCENDER UN QUEMADOR DE SUPERFICIE

- Asegúrese de que todas los quemadores de la cocina estén en su lugar.
- Asegúrese de que todas las parrillas de los quemadores de la cocina estén en su lugar antes de usar cualquier quemador.

### DESPUÉS DE ENCENDER UN QUEMADOR

- No deje un quemador funcionando por un período largo de tiempo sin poner un recipiente sobre la parrilla. El acabado de la parrilla pudiera astillarse si no tiene algún recipiente disponible para absorber el calor.

- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de tocarlos con las manos, agarraderas, paños para limpiar u otros materiales.

### INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

En caso de una interrupción del suministro eléctrico, puede encender los quemadores de su cocina con un cerillo. Acerque un cerillo encendido al quemador, y luego haga girar el botón del quemador hasta la posición **LITE** (encender). Tome precauciones extremas cuando encienda los quemadores de este modo.

Los quemadores de superficie que se estén usando cuando haya una interrupción de la ignición eléctrica continuarán operando de manera normal.

### PARA ENCENDER UN QUEMADOR DE SUPERFICIE

- Asegúrese de que todas los quemadores de la cocina estén en su lugar.
- Empuje el botón de control hacia adentro y hágalo girar para la posición de **LITE** (encender).
- Usted oírá un chasquido ligero (“clic”), que es el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.

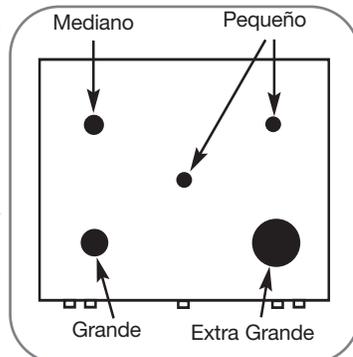


- Gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en **LITE**, seguirá haciendo “clic”.
- Cuando se gira un quemador a **LITE**, todos los quemadores comienzan a chispear. No intente desarmar o limpiar un quemador mientras otro se encuentre encendido. Puede producirse una descarga eléctrica, lo que puede provocar que usted tire recipientes de cocina calientes.

### QUEMADORES A GAS SELLADOS

Su cocina cuenta con cinco quemadores a gas sellados. Ofrecen comodidad, facilidad de limpieza y flexibilidad para utilizar en una amplia gama de aplicaciones de cocina.

Los quemadores más pequeños están ubicados en las posiciones trasera derecha y central.



Estos quemadores pueden bajarse a **LO** (bajo) para una configuración de cocción a fuego muy lento.

Ofrece un desempeño de cocción preciso para alimentos delicados, tales como salsas o alimentos que requieren fuego bajo durante un período largo de cocción.

Los quemadores mediano (trasero izquierdo) y grande (frontal izquierdo) son los quemadores principales para la mayor parte de las cocciones. Estos quemadores de uso general pueden bajarse de **HI** (alto) a **LO** (bajo) para ajustarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

El quemador extra grande (frontal derecho) es el de mayor potencia. Al igual que los otros quemadores, puede bajarse de **HI** (alto) a **LO** (bajo) para una amplia gama de aplicaciones de cocción; sin embargo, este quemador está diseñado para llevar a hervor grandes cantidades de líquido.

Cuenta con una configuración especial **SUPER BOIL™** (súper hervor) diseñada para utilizarse con elementos de cocción de un diámetro de 10 pulgadas o más.



# CÓMO UTILIZAR

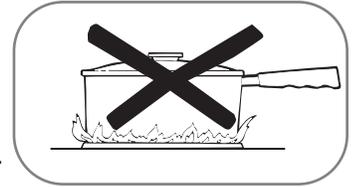
## COMO UTILIZAR LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE

### CÓMO SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA

Para usar con seguridad los utensilios de cocción, nunca deje que la llama se extienda por fuera de los bordes de los mismos.

Observe la llama, no el botón de control, al reducir el calor. Calentar rápido, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá equipararse con el utensilio que esté usando.

Utilizar llamas de mayor tamaño que el fondo de los recipientes no los calentará más rápido y puede ser peligroso.



### UTENSILIOS DE COCCIÓN PARA LA SUPERFICIE

**Aluminio:** Se recomienda el uso de utensilios de peso mediano, ya que éstos distribuyen el calor rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se dorarán de manera uniforme en una sartén de aluminio. Use una cazuela con tapa ajustada cuando cocine con una pequeña cantidad de agua.

**Hierro fundido:** La mayoría de las sartenes producirán resultados satisfactorios si éstas se calientan con lentitud.

**Utensilios de esmalte:** El esmalte de algunos utensilios pudiera derretirse bajo ciertas condiciones. Siga las recomendaciones del fabricante de estos utensilios en cuanto a los métodos de cocción.

**Vidrio:** Hay dos tipos de utensilios de cocción de vidrio, aquéllos que se usan solamente en el horno y aquéllos para cocinar sobre la superficie de cocción (cazuelas, cafeteras y teteras). Los conductores de vidrio se calientan con mucha lentitud.

**Cerámica de vidrio resistente al calor:** Puede usarse para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y enfría también muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante para asegurarse de que se puede usar en las cocinas de gas.

**Acero inoxidable:** Este metal por sí mismo no es un buen conductor del calor y generalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución del calor. Por lo general, las sartenes hechas de metal combinado funcionan satisfactoriamente si se usan sobre una llama de tamaño mediano como lo recomienda el fabricante.

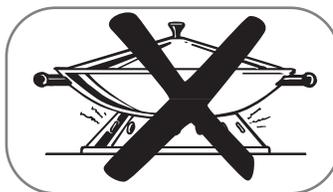
### COCINANDO CON OLLAS METÁLICAS (TIPO "WOK")

Recomendamos que use un wok de fondo plano de 14 pulgadas o menor. Cerciórese de que el fondo del wok se fije en la rejilla. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.

Sólo se debe usar un wok de fondo plano.

No utilice un wok de fondo plano en un aro de soporte. El colocar el aro sobre la parrilla del quemador pudiera causar que el quemador funcionara inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales.

Esto podría ser peligroso para su salud.

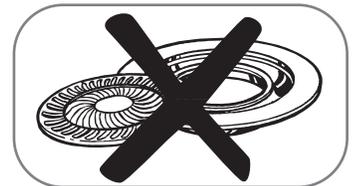


### ASADORES A LA PARRILLA

No use los asadores a la parrilla sobre los quemadores sellados de su cocina de gas. Si lo hiciera, esto causaría una combustión

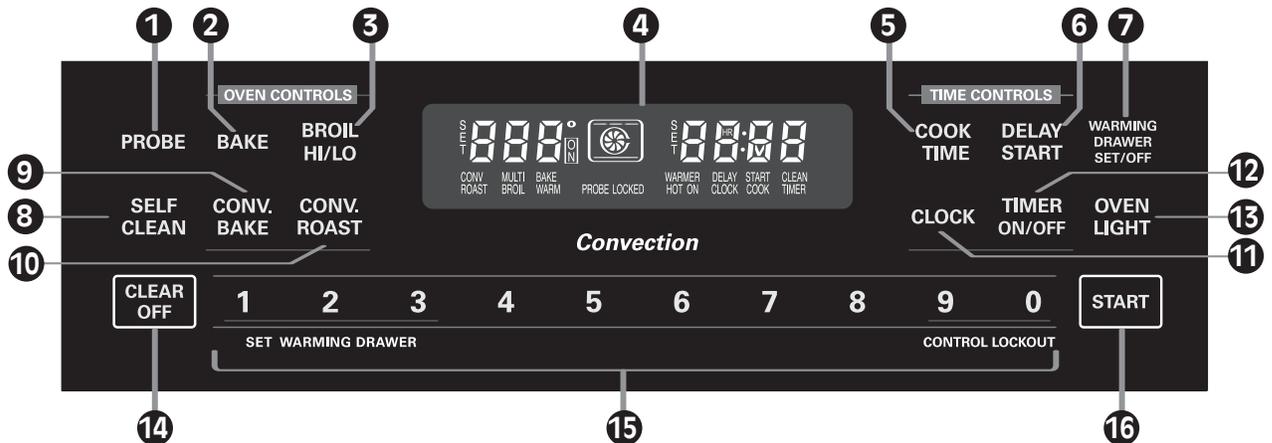
incompleta del gas, exponiéndolo a usted a niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas.

Esto podría ser peligroso para su salud.



## PANEL DE CONTROL (MODELOS POR CONVECCIÓN)

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.



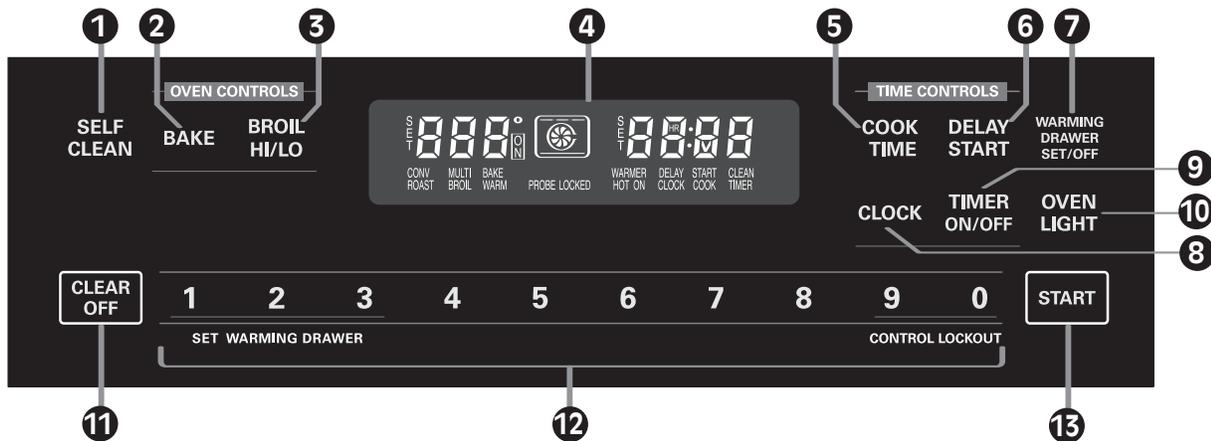
### CARACTERÍSTICAS DE CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y TEMPORIZADOR

- 1 BOTÓN PROBE (sonda):** Presione este botón para seleccionar la función probe (sonda).
- 2 BOTÓN BAKE (hornear):** Presione este botón para seleccionar la función bake (hornear).
- 3 BOTÓN BROIL HI/LO (asar alto/bajo):** Presione este botón para seleccionar la función broil (asar).
- 4 PANTALLA:** Muestra la hora, la temperatura del horno, si el horno se encuentra en los modos bake (hornear), broil (asar) o self-cleaning (auto limpieza) y los tiempos establecidos para las operaciones de temporizador, horno automático u horneado por convección; también mostrará las configuraciones del cajón calentador.  
**NOTA:** Si “F- y un número o letra” destellan en la pantalla y el control del horno, esto señala un código de error de función.  
Si su horno fue configurado para una operación de horno temporizada y ocurre un corte de energía eléctrica, el reloj y todas las funciones programadas deberán reconfigurarse. La hora destallará en la pantalla cuando haya ocurrido un corte de energía. Reconfigure el reloj.  
Si aparece “Err” (error) en la pantalla, usted ha intentado configurar una hora o temperatura fuera de los límites del control. Presione la botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) e ingrese una nueva configuración.  
Presione la botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno. Si se repite el código de error de función, desconecte la energía de la cocina y llame al servicio de reparación.
- 5 BOTÓN COOK TIME (tiempo de cocción):** Presione este botón y luego presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción que desea para sus alimentos. El horno se apagará cuando haya finalizado el tiempo de cocción.
- 6 BOTÓN DELAY START (inicio retardado):** Utilícelas junto a las almohadillas **COOK TIME** (tiempo de cocción) o **SELF CLEAN** (auto-limpieza) para configurar el inicio y apagado automático en el tiempo establecido.
- 7 BOTÓN WARMING DRAWER (cajón calentador):** Presione este botón y luego las almohadillas numéricas de 1–3 para utilizar el cajón calentador. Ver la sección *Cómo utilizar el cajón calentador eléctrico*.
- 8 BOTÓN SELF CLEAN (auto-limpieza):** Presione este botón para seleccionar la función self-cleaning (auto-limpieza). Ver la sección *Cómo utilizar el horno auto-limpieza*.
- 9 BOTÓN CONVECTION BAKE (hornear por convección):** Presione para seleccionar horneado con la función convección.
- 10 BOTÓN CONVECTION ROAST (asar por convección):** Presione para seleccionar asado con la función convección.
- 11 BOTÓN CLOCK (reloj):** Presione antes de configurar la hora.
- 12 BOTÓN TIMER ON/OFF (temporizador apagado/ encendido):** Presione para seleccionar la característica temporizador.
- 13 BOTÓN OVEN LIGHT (luz del horno):** Toque este botón para apagar o encender la luz.
- 14 BOTÓN CLEAR/OFF (borrar/apagado):** Toque este botón para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto las configuraciones del reloj, temporizador y cajón calentador.
- 15 BOTONES NUMÉRICAS:** Utilícelos para configurar cualquier función que requiera números, tales como hora, temporizador, temperatura del horno, temperatura interna de los alimentos, horario de inicio y tiempo de operación para horneado temporizado y auto-limpieza.
- 16 BOTÓN START (inicio):** Debe presionarse para comenzar cualquier función de cocción o limpieza, y configuraciones de cajón calentador.

# CÓMO UTILIZAR

## PANEL DE CONTROL (MODELOS SIN CONVECCIÓN)

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.



### CARACTERÍSTICAS DE CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y TEMPORIZADOR

- 1 BOTÓN SELF CLEAN (auto-limpieza):** Presione este botón para seleccionar la función self-cleaning (auto-limpieza). Ver la sección *Cómo utilizar el horno auto-limpieza*.
- 2 BOTÓN BAKE (hornear):** Presione este botón para seleccionar la función bake (hornear).
- 3 BOTÓN BROIL HI/LO (asar alto/bajo):** Presione este botón para seleccionar la función broil (asar).
- 4 PANTALLA:** Muestra la hora, la temperatura del horno, si el horno se encuentra en los modos bake (hornear), broil (asar) o self-cleaning (auto-limpiante) y los tiempos establecidos para las operaciones de temporizador, horno automático u horneado por convección; también mostrará las configuraciones del cajón calentador.  
**NOTA:** Si “F-” y un número o letra” destellan en la pantalla y el control del horno, esto señala un código de error de función.  
Si su horno fue configurado para una operación de horno temporizada y ocurre un corte de energía eléctrica, el reloj y todas las funciones programadas deberán reconfigurarse. La hora destallará en la pantalla cuando haya ocurrido un corte de energía. Reconfigure el reloj.  
Si aparece “Err” (error) en la pantalla, usted ha intentado configurar una hora o temperatura fuera de los límites del control. Presione la botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) e ingrese una nueva configuración.  
Presione la botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno. Si se repite el código de error de función, desconecte la energía de la estufa y llame al servicio de reparación.
- 5 BOTÓN COOK TIME (tiempo de cocción):** Presione este botón y luego presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción que desea para sus alimentos. El horno se apagará cuando haya finalizado el tiempo de cocción.
- 6 BOTÓN DELAY START (inicio retardado):** Utilícelas junto a las almohadillas **COOK TIME** (tiempo de cocción) o **SELF CLEAN** (auto-limpieza) para configurar el inicio y apagado automático en el tiempo establecido.
- 7 BOTÓN WARMING DRAWER (cajón calentador):** Presione este botón y luego las almohadillas numéricas de 1–3 para utilizar el cajón calentador. Ver la sección *Cómo utilizar el cajón calentador eléctrico*.
- 8 BOTÓN CLOCK (reloj):** Presione antes de configurar la hora.
- 9 BOTÓN TIMER ON/OFF (temporizador apagado/encendido):** Presione para seleccionar la característica temporizador.
- 10 BOTÓN OVEN LIGHT (luz del horno):** Toque este botón para apagar o encender la luz.
- 11 BOTÓN CLEAR/OFF (borrar/apagado):** Toque este botón para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto las configuraciones del reloj, temporizador y cajón calentador.
- 12 BOTONES NUMÉRICAS:** Utilícelos para configurar cualquier función que requiera números, tales como hora, temporizador, temperatura del horno, temperatura interna de los alimentos, horario de inicio y tiempo de operación para horneado temporizado y auto-limpieza.
- 13 BOTÓN START (inicio):** Debe presionarse para comenzar cualquier función de cocción o limpieza, y configuraciones de cajón calentador.

## COMO UTILIZAR EL HORNO

### ANTES DE COMENZAR

Las parrillas tienen frenos de manera que cuando se coloquen correctamente en los soportes de las parrillas (desde A hasta E), frenarán antes de salirse completamente; no se inclinarán. Al colocar y retirar el recipiente de cocina, saque la parrilla hasta la protuberancia en el soporte de la parrilla.

**Para retirar una parrilla,** hálala en dirección suya, incline el frente y sáquela.

**Para reemplazar,** coloque el extremo de la parrilla (con el freno) en el soporte, incline el frente y empuje la parrilla.

**NOTA:** La parrilla no está diseñada para deslizarse en la posición especial inferior (R).



El horno tiene 6 posiciones, incluyendo una posición baja especial (R) para asar cosas de gran tamaño, como un pavo grande.

### INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

**⚠ PRECAUCIÓN:** No intente encender el horno de ignición eléctrica durante un fallo del suministro eléctrico.

No será posible encender el horno ni el asador cuando ocurra una interrupción del suministro eléctrico. El gas no circulará a menos que la barra incandescente esté caliente.

Si el horno está encendido cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará automáticamente y éste no se podrá encender de nuevo hasta que regrese la electricidad.

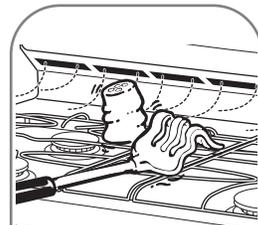
### LUZ DEL HORNO

**OVEN LIGHT**

Use el interruptor **OVEN LIGHT (luz del horno)** del panel de control para encender o apagar la luz.

### LOS RESPIRADEROS DEL HORNO

El horno recibe ventilación a través de aberturas en los conductos de la parte posterior de la superficie de cocción. No bloquee estas aberturas cuando esté cocinando en el horno—es importante que no se interrumpa la circulación de aire caliente que sale del horno y el aire fresco que va a los quemadores del horno. No toque las aberturas de ventilación o las superficies cercanas durante la operación del horno o el asador—pudieran calentarse.



Los productos plásticos que se encuentren sobre la superficie de cocción pueden derretirse si se los deja cerca de la ventilación. La apariencia y la ubicación de la ventilación puede variar.

- Los mangos de las cazuelas y sartenes sobre la superficie de cocción pudieran calentarse demasiado si se dejan muy cerca del respiradero.
- No deje productos plásticos sobre la superficie de cocción—pueden derretirse si se deja cerca la ventilación.
- No deje recipientes cerrados sobre la superficie de cocción. La presión de los recipientes cerrados puede elevarse, lo que los haría explotar.
- Los artículos de metal se pondrán bien calientes si se dejan sobre la superficie de cocción y podrían causar quemaduras.

# CÓMO UTILIZAR

## COMO UTILIZAR EL HORNO

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición correcta antes de encender el horno.

### CÓMO PREPARAR SU COCINA PARA HORNEAR

El horno no está diseñado para cocción con la puerta abierta.

-  Presione el botón **BAKE**.
-  Presione los **botones numéricas** para fijar a temperatura que se desee.
-  Presione el botón **START**.

La palabra “**ON**” (encendido) y “**100**” (38°C.) se mostrarán. A medida que el horno se calienta, la ventanilla mostrará los cambios en temperatura. Cuando el horno alcance la temperatura que usted fijó, se escuchará un tono.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo **BAKE**, presione el botón **BAKE** y luego los botones numéricas para obtener la nueva temperatura.

-  Revise el nivel de cocción de la comida cuando transcurra el tiempo mínimo de la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
- Presione el botón **STOP/CLEAR** cuando termine de hornear.



### HUMEDAD EN EL HORNO

A medida que su horno se calienta, el cambio de temperatura en el aire dentro del horno puede causar que se formen gotas de agua en el cristal de la puerta. Estas gotas no causan daño y se evaporarán a medida que el horno continúe calentándose.

### PRECALENTAMIENTO

Precalente el horno si la receta así lo indica. Para precalentar, encienda el horno fijando la temperatura correcta. Precalentamiento es necesario para hornear con convección, y para resultados mejores para galletas, pasteles, pastellitas, panes, etc.

Los resultados obtenidos al hornear serán mejores si las bandejas de hornear se colocan lo más posible en el centro del horno en vez de en la parte delantera o la posterior. Las bandejas no deberán tocarse entre sí o tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos parrillas, colóquelas de forma escalonada de manera que una no quede directamente sobre la otra. Deje un espacio de 1 a 1½ plgs. (2.5 a 4 cm) entre las bandejas, así como también entre las bandejas y la pared posterior del horno, la puerta y los lados.

Tipo de Alimento	Posición de la Parrilla
Tortas congeladas (en una tartera de hornear)	B o C
Pasteles de tipo “angel food”, pound, o bundt	A
Bizcochos, “muffins”, bizcochos de chocolate, galletas, pastellitas, pasteles de varias capas, tortas	C
Cazuelas	B o C
Asados	R o A

## COMO UTILIZAR EL HORNO

### PAPEL DE ALUMINIO

No se debe jamás cubrir la superficie inferior del horno con papel de aluminio.

Usted puede usar papel de aluminio para recubrir la bandeja y la rejilla del asador. Sin embargo, tiene que moldear el aluminio apretándolo a la rejilla y cortar las ranuras de la misma manera que las tiene la rejilla.

Una hoja de papel aluminio más pequeña se puede usar para recolectar las salpicaduras, poniéndola en una parrilla más baja que esté unas cuantas pulgadas por debajo de los alimentos.

Nunca cubra una parrilla completamente con papel de aluminio. Esto perturbará la circulación del calor y evitará que se obtengan buenos resultados al hornear.

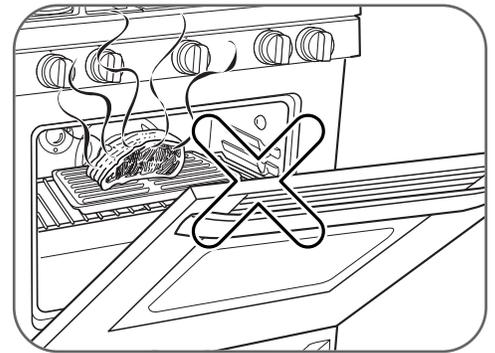


Corte las ranuras de la misma manera que las tiene la rejilla

### COMO ASAR AL FUEGO DIRECTO

La puerta del horno debe estar cerrada durante el proceso de asar al fuego directo.

- 1 Coloque la carne o el pescado en la rejilla y sobre la bandeja.
- 2 Coloque la parrilla en la posición recomendada que se sugiere en la *Guía para asar*.
- 3 La puerta debe ser cerrado durante asar al fuego directo.



NOTA: abrir la puerta durante el proceso de cocción o de asado puede provocar daños en los controles o en las válvulas. **NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA DURANTE LA COCCIÓN O EL PROCESO DE ENFRIADO.**

**BROIL  
HI/LO**

- 4 Presione el botón **BROIL HI/LO** una vez para **Hi Broil** (asar en nivel alto). Para cambiar a **LO Broil** (asar en nivel bajo), presione el botón **BROIL HI/LO** nuevamente.

**START**

- 5 Presione el botón **START**.

**CLEAR  
OFF**

- 6 Cuando termine de asar de la parrilla, presione el botón **CLEAR/OFF**.

Sirva la comida de inmediato, y deje la bandeja por fuera del horno para que se enfríe durante la comida para una limpieza más fácil.

Use **LO Broil** para cocinar alimentos como pollo o cortes gruesos de carne completamente sin que se doren en exceso.



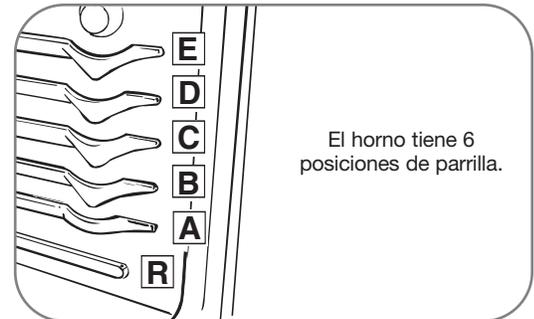
Utilice siempre la bandeja y parrilla de asador que viene con su cocina. Los jugos son protegidos por la rejilla y se mantienen más fríos, evitando así las salpicaduras y el humo excesivo.

# CÓMO UTILIZAR

## COMO UTILIZAR EL HORNO

### GUÍA PARA ASAR AL FUEGO DIRECTO

El tamaño, peso, espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura del refrigerador.



Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición de parrillas*	1º lado minutos	2º lado minutos	Observaciones
<b>Tocino</b>	1/2 libra (227 g) (aprox. 8 trozos finos)	C	4	3	Coloque en un solo nivel.
<b>Carne molida</b> Bien cocida	1 libra (450 g) (4 hamburguesas) 1/2"-3/4" (13-19 mm) de espesor	C	10	7-10	Separe igualmente. Hasta 8 porciones toman aprox. el mismo tiempo.
<b>Bistec</b> Poco cocido Medio cocido Bien cocido	1" (2,5 cm) de espesor (1-1½ libras [450 g-680 g])	C C C	9 12 13	7 5-6 8-9	Los bistecs de menos de 1" (2,5 cm) de espesor secocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda freír en una sartén.
Poco cocido Medio cocido Bien cocido	1½" (3,8 cm) de espesor (2-2½ libras [907 g-1,13 kg])	C C C	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	Córteles la grasa.
<b>Pollo</b>	1 entero [2-2½ libras (907 g-1,13 kg)] separado a lo largo. Con hueso, 4 trozos de pechuga	B B	30-35 25-30	15-20 10-15	Cubra con mantequilla derretida. Ase al fuego directo primero el lado con piel hacia abajo.
<b>Colas de langosta</b>	2-4 (6-8-oz. c/u [170 g-227 g])	C	13-16	No dé vuelta.	Corte a través de la concha y separe hasta abrirla. Cubra con mantequilla derretida antes de asar al fuego directo y después de la mitad del tiempo.
<b>Pescado</b>	1/4"-1/2" (6-13 mm) de espesor	D	6	6	Maneje y dé vuelta con cuidado. Cubra con mantequilla de limón antes de asar al fuego directo y durante el asado al fuego directo si lo desea. Precaliente el horno para aumentar el dorado.
<b>Trozos de jamón</b> Precocidos	1" (2,5 cm) de espesor 1/2" (13 mm) de espesor	C D	8 6	8 6	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamón de 1½" (3,8 cm) de espesor o curado en casa.
<b>Chuletas de puerco</b> Bien cocidas	2 (1/2" [13 mm] de espesor) 2 (1" [2,5 cm] de espesor), aprox. 1 libra (450 g)	D D	10 15	8 8	Córteles la grasa.
<b>Chuletas de cordero</b> Medio cocidas Bien cocidas	2 (1" [2,5 cm] de espesor), aprox. 10-12 oz. (284-340 g)	D D	6 10	4-7 10	Córteles la grasa.
Medio cocidas Bien cocidas	2 (1½" [3,8 cm] de espesor), aprox. 1 libra (450 g)	D D	10 17	4-6 12-14	

† El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos señala que "La carne poco cocinada es popular, pero se debe saber que cocinarla a tan solo 140°F (60°C) significa que ciertos organismos intoxicantes pueden sobrevivir." (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide (Libro sobre alimentos seguros. Su guía de cocina). USDA Rev. Junio 1985).

\* Consulte la ilustración para la descripción de las posiciones de las parrillas

## COMO UTILIZAR EL RELOJ Y CONTADOR

### PARA CONFIGURAR EL RELOJ

El reloj se debe configurar a la hora correcta del día para que las funciones automáticas de tiempo del horno funcionen correctamente. La hora del día no se puede cambiar durante un ciclo de cocción retrasado o de autolimpieza retrasado.



- 1 Presione el botón **CLOCK** una vez para configurar.



- 2 Presione los botones **numéricas** a ingresar la hora del día. Presione los botones numéricas en manera que lealos. Por ejemplo, para ingresar 12:34, presione **1**, **2**, **3**, y **4** en ese orden. Si los botones numéricas no se presionan dentro de un minuto después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla regresa a la configuración original. Si esto ocurre, presione el botón **CLOCK** una vez y vuelva a ingresar la hora del día.



- 3 Presione el botón **START** hasta que la hora del día aparezca en la pantalla para guardar la hora del día y iniciar el reloj .

Para revisar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**.

### PARA CONFIGURAR EL CONTADOR

El contador no controla las operaciones del horno. La configuración máxima en el contador es 9 horas y 59 minutos.



- 1 Presione el botón **TIMER ON/OFF**.



- 2 Presione los botones **numéricas** hasta que aparezca el tiempo que desea en la pantalla. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es 59. Los tiempos mayores a los 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos. Por ejemplo, para ingresar 90 minutos como 1 hora 30 minutos, presione **1**, **3** y **0** en ese orden.

**NOTA:** Si comete un error, presione el botón **TIMER ON/OFF** y empiece nuevamente.



- 3 Presione el botón **START**. Después de presionar el botón **START**, **SET** desaparece; esto le indica que hay una cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambia hasta que haya pasado un minuto.



- 4 Cuando el temporizador alcanza **:00**, el control sonará 3 veces seguido de un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **TIMER ON/OFF**.

El tono de 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos incluidos en *Características especiales de la su Control del horno bajo Tonos al finalizar un ciclo temporizado*.

**NOTA:** El contador es para minutos únicamente. El botón **CLEAR/OFF** no afecta el contador.

### PARA REINICIAR EL CONTADOR

Si la pantalla todavía muestra el tiempo restante, puede cambiarlo al presionar el botón **TIMER ON/OFF**, luego los botones numéricas hasta que la hora que desee aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (el reloj, hora de inicio o tiempo de cocción aparecen en la pantalla), traiga de la memoria el tiempo restante al presionar el botón **TIMER ON/OFF** y luego los botones numéricas para ingresar la nueva hora que desea.

### PARA CANCELAR EL CONTADOR

Presione el botón **TIMER ON/OFF** dos veces.

### INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si la hora aparece intermitente en la pantalla, significa que ha habido una interrupción en el suministro eléctrico. Reinicialice el reloj.

Para reinicializar el reloj, presione el botón **CLOCK**. Ingrese la hora correcta del día presionando los botones numéricas. Presione el botón **START**.

## HORNEAR Y ASAR POR TIEMPO

**NOTA:** Los alimentos que se deterioran con facilidad—como leche, huevos, pescado, rellenos, carne de ave y cerdo—no deben dejarse reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Verifique que la luz del horno esté apagada porque el calor proveniente de la bombilla puede acelerar el crecimiento de bacterias.

### CÓMO CONFIGURAR UN INICIO INMEDIATO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

-  Presione el botón **BAKE**.
-  Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno.
-  Presione el botón **COOK TIME**.  
**NOTA:** Si su receta requiere precalentado del horno, quizás necesite agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.
-  Presione los botones **numéricos** para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que puede configurarse es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.
-  Presione el botón **START**.

Cuando el horno se enciende **ON** en la hora configurada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura, comenzando en 100°F / 38°C. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura alcance los 100°F / 38°C). Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante el tiempo establecido, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **Cook and Hold** (Cocinar y Mantener). Ver la sección de *Funciones especiales de su control del horno*.

Después de que el horno se apaga, sonará el tono de fin de ciclo.

-  Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

### CÓMO CONFIGURAR UN INICIO RETARDADO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO

El horno se encenderá en el horario que usted haya configurado, cocinará alimentos durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

Antes de comenzar, cerciórese de que el reloj esté marcando la hora correcta del día.

-  Presione el botón **BAKE**.
-  Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno.
-  Presione el botón **COOK TIME**.  
**NOTA:** Si su receta requiere precalentado del horno, quizás necesite agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.
-  Presione los botones **numéricos** para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que puede configurarse es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.
-  Presione el botón **DELAY START**.
-  Presione los botones **numéricos** para establecer la hora a la cual usted desea que se encienda el horno y comience a hornear.
-  Presione el botón **START**.

**NOTA:** Si utilizarse la función de hornear a tiempo y no presione **START**, sonará el tono.

**NOTA:** Si desea verificar los horarios que ha configurado, presione el botón **DELAY START** para controlar la hora de inicio configurada o presione el botón **COOK TIME** para verificar el tiempo de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se enciende **ON** en la hora configurada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura, comenzando en 100°F / 38°C. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura alcance los 100°F / 38°C). Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante el tiempo establecido, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **Cook and Hold**. Ver la sección de *Funciones especiales de su control del horno*.

Después de que el horno se apaga, sonará el tono de fin de ciclo.

(continuación en la página siguiente)

## HORNEAR Y ASAR POR TIEMPO

### CÓMO FIJAR EL INICIO RETARDO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO (continuación)



- 8 Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

## CÓMO USAR LA SONDA (en modelos por convección)

En muchos alimentos, especialmente asados y carnes de ave, la temperatura interna de los alimentos es la mejor prueba para verificar la cocción. Mediante la sonda de temperatura se evita tener que adivinar el estado de la cocción y se logra el punto de cocción exacto.

El uso de sondas distintas a las otorgadas con este producto puede provocarles daños a las mismas.

Utilice las manijas de la sonda y el enchufe cuando las introduzca y quite de los alimentos y la salida.

- Para evitar daños a la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo quite.
- Para evitar romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.
- Para evitar quemaduras, no desenchufe la sonda de la salida hasta que el horno se haya enfriado.
- Nunca deja la sonda dentro del horno durante el ciclo de auto-limpieza.
- No almacene la sonda en el horno.



La sonda de temperatura cuenta con una sonda similar a un pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se introduce en la salida del horno.

Después de preparar la carne y colocarla en un posafuentes o sobre la rejilla de la bandeja para asar, siga estas instrucciones para una colocación adecuada de la sonda.

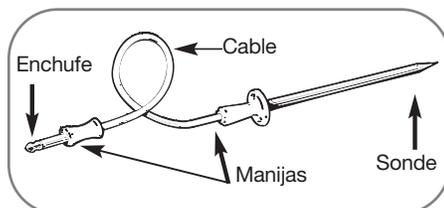
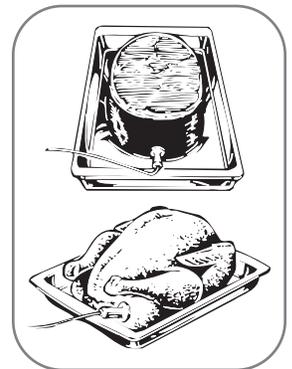
Introduzca la sonda por completo en la carne. Esta no debe tocar el hueso, grasa o cartilago.

Para asados sin hueso, introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa del asado. Para jamón o cordero con hueso, introduzca la sonda en el centro del músculo grande más bajo.

Introduzca la sonda en el centro de platos tales como pan de carne o estofados.

Introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa del muslo interno desde abajo y en forma paralela a la pata de un pavo entero.

(continuación en la página siguiente)



# CÓMO UTILIZAR

## COMO UTILIZAR LA SONDA (en modelos por convección)

### CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA COCCIÓN CUANDO SE USA LA SONDA

- 1 Introduzca la sonda en los alimentos.
- 2 Enchufe la sonda dentro de la salida del horno. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.



- 3 Presione el botón **PROBE**.



- 4 Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura interna deseada de los alimentos o de la carne entre 100°F / 38°C and 200°F / 76°C.



- 5 Presione el botón **BAKE**.



- 6 Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno deseada.



- 7 Presione el botón **START**.



- 8 Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza el número que ha configurado, la sonda y el horno se apagan y los controles del horno destellan. Para detener el destello, presione el botón **CLEAR/OFF**. Utilice guantes de cocina para quitar la sonda de los alimentos. No utilice pinzas para quitarla, porque podrían dañarla.

Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción con sonda, presione el botón **BAKE** y luego los botones numéricos para configurar la nueva temperatura.

- Si se quita la sonda de los alimentos antes de alcanzar la temperatura final, sonará un tono y la pantalla destellará hasta que se quite la sonda del horno.
- Puede utilizar el temporizador aunque no pueden usarse operaciones del horno temporizadas mientras se utilice la sonda.

## COMO UTILIZAR EL HORNO POR CONVECCIÓN (en algunos modelos)

El ventilador del horno por convección se apaga cuando se abre la puerta de horno. **NO DEJE** la puerta abierta durante largos períodos mientras utiliza la cocción por convección.

Para ayudarlo a comprender la diferencia entre horneado y asado por convección y horneado y asado tradicional, le brindamos algunas pautas generales.

### HORNEADO POR CONVECCIÓN

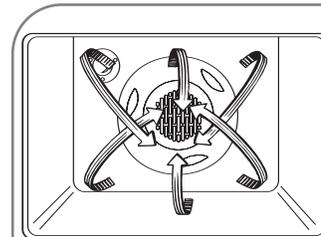
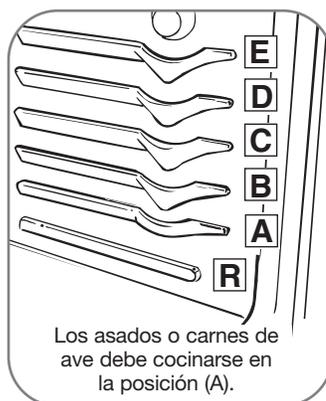
- Precaliente el horno. Ver la sección *Cómo usar el horno: Pre calentamiento y colocación de bandejas*.
- Ideal para alimentos cocidos en parrillas múltiples.
- Bueno para grandes cantidades de alimentos horneados.

### ASADO POR CONVECCIÓN

- Bueno para grandes cortes de carne tierna, sin cubrir.

El ventilador por convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y alrededor de los alimentos. Al usar la parrilla y la bandeja para asar provistas, el aire caliente circulará sobre y alrededor de los alimentos que se estén asando. El aire caliente sella los jugos rápidamente para lograr un producto jugoso y tierno mientras, al mismo tiempo, se crea una rica capa externa marrón dorada.

Los asados o carnes de ave debe cocinarse en la posición (A).

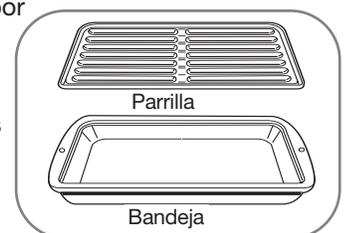


En un horno por convección, un ventilador hace circular aire caliente sobre, por debajo y alrededor de los alimentos. Esta circulación de aire caliente se distribuye de manera pareja a través de la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran en forma pareja, a menudo en menos tiempo que mediante el calor normal.

- Buenos resultados con galletas, bizcochos, brownies, magdalenas, bollos de crema, panecillos dulces, pastel “angel food” y pan.

El ventilador por convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y alrededor de los alimentos.

Cuando esté asando por convección, resulta importante que utilice la bandeja para asar y la parrilla para mejores resultados de asado por convección. La bandeja se utiliza para retener los derrames de grasa y la parrilla se usa para prevenir salpicaduras de grasa.



- Coloque el estante en la posición (A).
- Coloque la parrilla en la bandeja para asar.

# CÓMO UTILIZAR

## COMO UTILIZAR EL HORNO POR CONVECCIÓN (en algunos modelos)

### CONVERSIÓN AUTORECIPE™

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando utilice la **CONVECTION BAKE**, la característica de **CONVECTION AUTO CONVERSION** convertirá la temperatura automáticamente de temperatura de cocción normal a temperatura de **CONVECTION BAKE**. Dicha característica mostrará la temperatura actual convertida (reducida).

CONV.  
BAKE

1 Seleccione **CONVECT BAKE**.

1 2 3

2 Por medio del teclado numérico, introduzca la temperatura recomendada para su receta. Dicha temperatura se mostrará en la pantalla.

START

3 Pulse la tecla **START**.

La palabra **CON** aparecerá en la pantalla y se mostrará la temperatura convertida. Una vez que se haya precalentado, la temperatura convertida del horno aparecerá en la pantalla.

CLEAR  
OFF

Presione el botón **CLEAR/OFF** cuando haya terminado el horneado.

- Utilice el tamaño de bandeja recomendado en la receta.
- Algunas instrucciones en paquetes de estofados congelados, platos principales o alimentos horneados han sido desarrollados utilizando hornos por convección. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura para horneado común incluida en el paquete.

#### NOTA:

- Si el fabricante del alimento ofrece instrucciones de cocción por convección específicas, programe la temperatura de **AUTO CONVERSION** para que la temperatura del horno precalentado coincida con la de las instrucciones del alimento.

### ELEMENTOS DE COCCIÓN PARA COCINA POR CONVECCIÓN

Antes de utilizar el horno por convección, verifique que sus elementos de cocción dejen espacio para circulación de aire en el horno. Si va a hornear con varias bandejas, deje un espacio entre ellas. Además, asegúrese de que las bandejas no se toquen entre sí o a las paredes del horno.

#### Papel y plástico

Los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para el uso en hornos comunes pueden utilizarse en hornos por convección. También pueden utilizarse los elementos de cocción plásticos resistentes a temperaturas de 400°F / 205°C, cuando el horno se encuentra por debajo de 400°F / 205°C.

#### Metal y vidrio

Puede utilizarse cualquier clase de elemento de cocción en su horno por convección. Sin embargo, las bandejas de metal se calientan más rápido y se las recomienda para horneado por convección.

- Las bandejas oscuras o con acabado mate hornearán alimentos más rápido que las brillantes.
- Las bandejas de vidrio o cerámica cocinan más despacio.

Cuando hornee galletas, obtendrá mejores resultados si usa una plancha plana para galletas en lugar de una bandeja de lados bajos.

Para recetas como pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

### CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA HORNEADO O ASADO POR CONVECCIÓN

CONV.  
BAKE

1 Presione el botón **CONVECTION BAKE** o **CONVECTION ROAST**.

CONV.  
ROAST

1 2 3

2 Presione los botones **numéricas** para configurar la temperatura del horno deseada.

START

3 Presione el botón **START**.

Para cambiar la temperatura del horno, presione el botón **CONVECTION BAKE** o **CONVECTION ROAST** y luego los botones numéricas para configurar la nueva temperatura.

CLEAR  
OFF

4 Presione el botón **CLEAR/OFF** cuando haya finalizado.

#### NOTA:

- Mientras cocine por convección se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no lo hará.
- El ventilador no arrancará hasta que se alcance la temperatura de precalentamiento.

## COMO UTILIZAR EL HORNO POR CONVECCIÓN (en algunos modelos)

### HORNEAR CON ESTANTES MÚLTIPLES

Debido a que el aire caliente circula en forma pareja en todo el horno, los alimentos pueden hornearse con excelentes resultados usando estante múltiples.

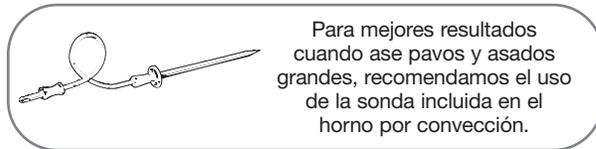
El horneado con estantes múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos logran resultados muy buenos con el horneado con estantes múltiples.

Cuando hornee alimentos más grandes en 3 estantes, coloque un estante en la 2<sup>da</sup> (A) posición, otro en la 4<sup>ta</sup> (C) posición y el tercer estante en la 6<sup>ta</sup> (E) posición.

Cuando hornee galletas, coloque los estante en las posiciones 4<sup>ta</sup> (C), 5<sup>ta</sup> (D), y 6<sup>ta</sup> (E).



### CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA ASAR POR CONVECCIÓN CUANDO UTILICE LA SONDA (en modelos por convección)



Para mejores resultados cuando ase pavos y asados grandes, recomendamos el uso de la sonda incluida en el horno por convección.

La pantalla destellará **PROBE** y el control del horno indicará si la sonda se encuentra enchufada dentro de la salida, y usted no ha configurado una temperatura de sonda y presionado el botón **START**.

**1** Coloque el estante en la posición (A). Introduzca por completo la sonda en los alimentos.

**2** Enchufe la sonda dentro de la salida del horno. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.

**CONV. ROAST**  
**3** Presione el botón **CONVECTION ROAST**.

**1 2 3**  
**4** Presione los botones **numéricas** para configurar la temperatura del horno deseada.

**PROBE**  
**5** Presione el botón **PROBE**.

**1 2 3**  
**6** Presione los botones numéricas para configurar la temperatura interna de los alimentos deseada.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de asado por convección, presione el botón **CONVECTION ROAST** y luego los botones numéricas para configurar la nueva temperatura deseada.

**START**  
**7** Presione el botón **START**.

Cuando el horno comienza a calentar, la palabra **LO** aparecerá en la pantalla.

Después de que la temperatura interna de los alimentos alcance los 100°F / 38°C, la temperatura interna cambiante podrá verse en la pantalla.

**START** **8** Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza el número que usted ha configurado, la sonda y el horno se apagan y los controles del horno destellan. Para detener el destello, presione el botón **CLEAR/OFF**. Utilice guantes de cocina para quitar la sonda de los alimentos. No utilice pinzas para quitarla, porque podrían dañarla.

**PRECAUCIÓN:** Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda de la salida del horno hasta que éste se haya enfriado. No almacene la sonda en el horno.

#### NOTAS:

- Si se quita la sonda de los alimentos antes de alcanzar la temperatura final, sonará un tono y la pantalla destellará hasta que se quite la sonda del horno.
- Mientras cocine con esta característica se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no se apagará.
- Mientras se utilice la sonda se puede utilizar el temporizador aunque no las operaciones del horno temporizadas.

# CÓMO UTILIZAR

## COMO UTILIZAR EL HORNO POR CONVECCIÓN (en algunos modelos)

### GUÍA DE ASADO POR CONVECCIÓN

Carnes		Minutos/Lb. (450 g)	Temp hr	Temp. interna	
Vaca	Costilla (3 a 5 lbs. / 1.4 a 2.3 kg)	Jugoso† A punto Coccido	20–24 24–28 28–32	325°F/165°C 325°F/165°C 325°F/165°C	140°F/60°C 160°F/77°C 170°F/82°C
	Costilla sin hueso, lomo	Jugoso† A punto Coccido	20–24 24–28 28–32	325°F/165°C 325°F/165°C 325°F/165°C	140°F/60°C 160°F/77°C 170°F/82°C
	Solomillo de carne vacuna	Jugoso† A punto	10–14 14–18	325°F/165°C 325°F/165°C	140°F/60°C 160°F/77°C
	Estofado (2½ a 3 lbs. / 1.1 a 1.4 kg)		35–45	300°F/150°C	170°F/82°C
Cerdo	Con hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)		23–27	325°F/165°C	170°F/82°C
	Sin hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)		23–27	325°F/165°C	170°F/82°C
	Costillitas de cerdo (½ a 1" / 1.3 a 2.5 cm de espesor)	2 costillitas 4 costillitas 6 costillitas	30–35 total 35–40 total 40–45 total	325°F/165°C 325°F/165°C 325°F/165°C	170°F/82°C 170°F/82°C 170°F/82°C
Jón	Enlatado (3 lbs. / 1.4 kg completamente cocido)		14–18	325°F/165°C	140°F/60°C
	Punta de paleta (5 lbs. / 2.3 kg completamente cocido)		14–18	325°F/165°C	140°F/60°C
	Pierna (5 lbs. / 2.3 kg completamente cocido)		14–18	325°F/165°C	140°F/60°C
rer	Con hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)	A punto Cocido	17–20 20–24	325°F/165°C 325°F/165°C	160°F/77°C 170°F/82°C
	Sin hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)	A punto Cocido	17–20 20–24	325°F/165°C 325°F/165°C	160°F/77°C 170°F/82°C
Fa em	Pescado, entero (3 a 5 lbs. / 1.4 kg a 2.3 kg)		30–40 total	400°F/205°C	
	Colas de langosta (6 a 8 oz. / 170 a 225 g cada una)		20–25 total	350°F/175°C	
ee ve	Pollo entero (2½ a 3½ lbs. / 1.1 a 1.4 kg)		24–26	350°F/175°C	180–185°F/82–85°C
	Gallinas de Cornualles, sin relleno (1 to 1½ lbs. / .45 a 1.4 kg)		50–55 total	350°F/175°C	180–185°F/82–85°C
	Gallinas de Cornualles, rellenas (1 to 1½ lbs. / .45 a 1.4 kg)		55–60 total	350°F/175°C	180–185°F/82–85°C
	Pato (4 a 5 lbs. / 1.8 a 2.3 kg)		24–26	325°F/165°C	180–185°F/82–85°C
	Pavo, entero*				
	Sin relleno (10 a 16 lbs. / 4.5 a 7.3 kg)		8–11	325°F/165°C	180–185°F/82–85°C
Sin relleno (18 a 24 lbs. / 8.2 a 10.9 kg)		7–10	325°F/165°C	180–185°F/82–85°C	
	Pechuga de pavo (4 to 6 lbs. / 1.8 a 2.7 kg)		16–19	325°F/165°C	170°F/82°C

\* Las aves rellenas generalmente requieren 30-45 minutos de tiempo adicional de cocción. Cubra las patas y la pechuga con papel metálico para evitar que la carne se oscurezca demasiado o se seque.

† El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos señala que "La carne poco cocinada es popular, pero se debe saber que cocinarla a tan solo 140°F (60°C) significa que ciertos organismos intoxicantes pueden sobrevivir." (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide [Libro sobre alimentos seguros. Su guía de cocina]. USDA Rev. Junio 1985).

## COMO UTILIZAR LAS CARACTERÍSTICAS DE HORNEADO Y ASADO POR CONVECCIÓN TEMPORIZADOS (en algunos modelos)

Mientras cocine con esta característica se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no lo hará.

**NOTA:** Los alimentos que se deterioran con facilidad—como leche, huevos, pescado, rellenos, carne de ave y cerdo—no deben dejarse reposar

por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Verifique que la luz del horno esté apagada porque el calor proveniente de la bombilla puede acelerar el crecimiento de bacterias.

### CÓMO CONFIGURAR UN INICIO INMEDIATO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

 **1** Presione el botón **CONVECTION BAKE**.

 **2** Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno deseada.

 **3** Presione el botón **COOK TIME**.

**NOTA:** Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al período de cocción.

 **4** Presione los botones **numéricos** para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que puede configurarse es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.

 **5** Presione el botón **START**.

Cuando el horno se enciende **ON** en la hora configurada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura, comenzando en 100°F / 38°C. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura alcance los 100°F / 38°C). Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante el tiempo establecido, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **Cook and Hold** (Cocinar y Mantener). Ver la sección de *Funciones especiales de su control del horno*.

Después de que el horno se apaga, sonará el tono de fin de ciclo.

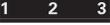
 **6** Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

### CÓMO CONFIGURAR UN INICIO RETARDADO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO

El horno se encenderá en el horario que usted haya configurado, cocinará alimentos durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre el horario correcto.

 **1** Presione el botón **CONVECTION BAKE**.

 **2** Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno deseada.

 **3** Presione el botón **COOK TIME**.

**NOTA:** Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

 **4** Presione los botones **numéricos** para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que usted puede configurar es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.

 **5** Presione el botón **DELAY START**.

 **6** Presione los botones **numéricos** para configurar la hora en que desea que el horno se encienda y comience la cocción.

 **7** Presione el botón **START**.

(continuación en la página siguiente)

# CÓMO UTILIZAR

## COMO UTILIZAR LAS CARACTERÍSTICAS DE HORNEADO Y ASADO POR CONVECCIÓN TEMPORIZADOS (en algunos modelos)

### CÓMO CONFIGURAR UN INICIO RETARDADO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO (cont.)

**NOTA:** Si desea verificar los horarios que ha configurado, presione el botón **DELAY START** para controlar la hora de inicio configurada o presione el botón **COOK TIME** para verificar la extensión de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se enciende **ON** en la hora configurada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura, comenzando en 100°F / 38°C. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura alcance los 100°F / 38°C). Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante el tiempo establecido, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **Cook and Hold**.

Ver la sección de *Funciones especiales de su control del horno*.

Después de que el horno se apaga, sonará el tono de fin de ciclo.



- Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

## FUNCIONES ESPECIALES DE SU CONTROL DEL HORNO

El nuevo control de botones tiene funciones adicionales que puede utilizar. Las siguientes son las funciones y cómo se pueden activar.

Los modos de funciones especiales sólo se pueden activar mientras la pantalla muestra la hora del día. Permanecen en la memoria del control hasta que los pasos se repitan.

Cuando la pantalla muestre su selección, presione el botón **START**. Las funciones especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro eléctrico.

### APAGADO DE 12 HORAS

Con esta función, si se olvidara y dejara el horno encendido, el control apagará automáticamente el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante la función de asado a la parrilla.

Si desea apagar esta función, siga los pasos a continuación.

- Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- Presione el botón **DELAY START**. La pantalla muestra **12 shdn** (apagado en 12 horas). Presione el botón **DELAY START** nuevamente y la pantalla muestra **no shdn** (sin apagado).
- Presione el botón **START** para desactivar el apagado y deje el control establecido en este modo de función especial.

### SELECCIÓN DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CELSIUS

Su control de horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura Fahrenheit, pero esto puede modificarse para usar selecciones en Celsius.

- Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- Presione los botones **BROIL HI/LO** y **COOK TIME** al mismo tiempo. La pantalla pueda verse **F** (Fahrenheit).
- Presione de nuevo los botones **BROIL HI/LO** y **COOK TIME** al mismo tiempo. La pantalla pueda verse **C** (Celsius).
- Presione el botón **START**.

## FUNCIONES ESPECIALES DE SU CONTROL DEL HORNO

### TONOS AL FINALIZAR UN CICLO TEMPORIZADO

Al finalizar un ciclo con control de tiempo, sonarán tres tonos “biiip” de corta duración seguidos por un tono “biiip” cada seis segundos hasta que se presione el botón **CLEAR/OFF**. Usted puede cancelar este tono “biiip” que se escucha continuamente cada 6 segundos, si lo desea.

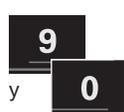
**Pasos para cancelar el tono “biiip” que se escucha cada 6 segundos:**

- 1 Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por tres segundos hasta que la pantallita muestre **SF**.
 
- 2 Presione el botón **TIMER ON/OFF**. La pantallita muestra **CON BEEP** (continuous beep, es decir, “biiip” continuo). Presione el botón **TIMER ON/OFF** nuevamente. La pantallita muestra **BEEP**. (Con esto se cancela el tono “biiip” que se escucha cada 6 segundos).
 
- 3 Presione el botón **START**.
 

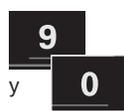
### BLOQUEO DE CONTROLES

El control le permitirá trabar las almohadillas para que no puedan activarse cuando se las toque o cuando se limpie el panel de vidrio.

**Para bloquear los controles:**

- 1 Presione los botones **9** y **0** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que el control emita dos pitidos. Si no se borra, la pantalla mostrará **LOC** en forma continua y la hora.
 

**NOTA:** Todas las funciones de cocción se cancelarán cuando se bloqueen los controles.

- 2 Para desbloquear los controles, presione los botones **9** y **0** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que los controles emitan dos pitidos, y **LOC** desaparecerá de la pantalla.
 

### 12 HORAS, 24 HORAS O BLOQUEO DEL RELOJ

Sus controles están configurados para usar un reloj de 12 horas.

Si prefiere tener un reloj de estilo militar de 24 horas o anular la visualización del reloj, siga los siguientes pasos.

- 1 Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
 
- 2 Presione el botón **CLOCK** una vez. En la pantalla podrá verse **12 hr**.
 
- 3 Si esta es la opción que desea, presione el botón **START** pad.
 

Presione el botón **CLOCK** de nuevo para cambiar al reloj estilo militar de 24 horas. En la pantalla podrá verse **24 hr**. Si esta es la opción que desea, presione el botón **START**.

Presione el botón **CLOCK** de nuevo para anular la visualización del reloj. En la pantalla podrá verse **OFF**. Si esta es la opción que desea, presione el botón **START**.

**NOTA:** Si el reloj se encuentra en el modo sin visualización, usted no podrá utilizar la función **DELAY START** (Inicio retardado).

### COOK AND HOLD (Cocinar y mantener)

Su nuevo control posee una característica de cocinar y esperar que mantiene calientes los alimentos cocidos hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción.

Esta característica puede utilizarse solo cuando se realiza cocción temporizada.

Para activar esta característica, siga los siguientes pasos.

- 1 Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
 
- 2 Presione el botón **COOK TIME**. En la pantalla podrá verse **Hld OFF** (mantener apagado).
 
- 3 Presione el botón **COOK TIME** de nuevo para activar esta característica. En la pantalla podrá verse **Hld ON** (mantener encendido).
 
- 4 Presione el botón **START** para activar la característica cocinar y esperar y dejar el control configurado en este modo de características especiales.
 

## CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN SABBATH

**(DISEÑADA PARA USO EN EL SABBATH Y LOS DÍAS DE FIESTA JUDÍOS)**

La función Sabbath se puede usar para horneado/asado únicamente. No se puede usar para convección, asado a la parrilla, auto limpieza o cocción de retrasar inicio (Delay Start).

**NOTA:** El horno se enciende automáticamente cuando la puerta se abra y se apaga cuando la puerta se cierra. El foco se puede retirar. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En algunos modelos con un interruptor de luz en el panel del control, la luz del horno se puede encender y dejar que permanezca encendido.

### CÓMO CONFIGURAR LAS FUNCIONES HORNEADO/ASADO NORMAL (con la función Sabbath)

Cerciórese de que el reloj muestre la hora del día correcta y el horno esté apagado.

- 
- 1 Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 
- 2 Toque el botón **DELAY START** hasta que **Sab bAtH** aparezca en la pantalla.
- 
- 3 Presione el botón **START** y el signo  $\supset$  aparece en la pantalla.
- 
- 4 Presione el botón **BAKE**. No hay señal.
- 
- 5 Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada. La temperatura se puede configurar entre 170°F y 550°F (77°C y 288°C). No aparece una señal de la temperatura.
- 
- 6 Presione el botón **START**.
- 7 Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparece  $\supset$  en la pantalla, indicando que el horno está horneando/asando. Si  $\supset$   $\subset$  no aparece en la pantalla, inicie de nuevo en el paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE**, presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura nueva, y presione el botón **START**.

**NOTA:** Cuando la pantalla se muestra  $\supset$  el horno está en la función Sabbath. Cuando la pantalla se muestra  $\supset$   $\subset$  el horno está horneando/asando.

**NOTA:** Los botones **CLEAR/OFF** y **COOK TIME** están activos durante la función Sabbath.

### CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN HORNEADO/ASADO PROGRAMADO—INICIO INMEDIATO Y APAGADO AUTOMÁTICO (con la función Sabbath)

Cerciórese de que el reloj muestre la hora del día correcta y el horno esté apagado.

- 
- 1 Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 
- 2 Toque el botón **DELAY START** hasta que **Sab bAtH** aparezca en la pantalla.
- 
- 3 Presione el botón **START** y el signo  $\supset$  aparece en la pantalla.
- 
- 4 Presione el botón **COOK TIME**.
- 
- 5 Presione los botones **numéricos** para establecer el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. En la pantalla aparece el tiempo de cocción ingresado.
- 
- 6 Presione el botón **START**.
- 
- 7 Presione el botón **BAKE**. No hay señal.
- 
- 8 Presiones los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada. No aparece una señal de la temperatura.
- 
- 9 Presione el botón **START**.
- 10 Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparece  $\supset$   $\subset$  en la pantalla, indicando que el horno está horneando/asando. Si  $\supset$   $\subset$  no aparece en la pantalla, inicie de nuevo en el paso 7.

## CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN SABBATH

### **CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN HORNEADO/ASADO PROGRAMADO—INICIO INMEDIATO Y APAGADO AUTOMÁTICO (continuación)**

**NOTA:** Cuando la pantalla se muestra  $\supset$  el horno está en la función Sabbath. Cuando la pantalla se muestra  $\supset \subset$  el horno está horneando/asando.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE**, presione los botones **numéricas** para ingresar la temperatura nueva, y presione el botón **START**.

Cuando la cocción concluya, la pantalla cambiará de  $\supset \subset$  a  $\supset$  y **0:00** aparece en la pantalla indicando que el horno se ha apagado pero que todavía está en el modo Sabbath. Retire el alimento cocinado.

### **CÓMO SALIR DE LA FUNCIÓN SABBATH**



**1** Presione el botón **CLEAR/OFF**.

**2** Si el horno está cocinando, espere por un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que únicamente  $\supset$  aparezca en la pantalla.



**3** Presione y sostenga **tanto** el botón **BAKE** como **BROIL HI/LO** al mismo tiempo, hasta que aparezca **SF** en la pantalla.



**4** Toque el botón **DELAY START** hasta **12 shdn** o **no shdn** aparezca en la pantalla. **12 shdn** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **no shdn** indica que el horno no se apagará automáticamente.



**5** Presione el botón **START**.

**NOTA:** Si hay una interrupción en el suministro eléctrico mientras el horno está en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado cuando se reestablezca el suministro. El control del horno se debe reinicializar.

# CÓMO UTILIZAR

## CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO

### CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO

Usted pudiera sentir que su nuevo horno cocina de manera diferente al otro que tenía. Le recomendamos que use su horno durante varias semanas para que se familiarice con éste. Si cree que su nuevo horno es cocinando muy caliente o muy frío, usted mismo puede ajustar el termostato.

No recomendamos el uso de termómetros, tales como los que se pueden encontrar en las tiendas de víveres, para comprobar los puntos de fijación de temperatura de su nuevo horno. Estos termómetros pudieran tener una variación de 20–40°F (11–22°C).

**NOTA:** Este ajuste no afectará las temperaturas para asar o auto limpieza. Se conservarán en la memoria después de una interrupción en el suministro eléctrico.

La temperatura del horno se puede aumentar (+) o disminuir (-) hasta 35.

### PARA AUMENTAR (+) LA TEMPERATURA

 **1** Pulse las teclas **BAKE** y **BROIL HI/LO** a la vez durante 3 segundos, hasta que **SF** aparezca en la pantalla.

 **2** Pulse **BAKE** y **0** aparecerá en la pantalla.

 **3** Mediante el teclado numérico introduzca cuánto desea aumentar la temperatura (+). Por ejemplo, para aumentarla (+) 15°, pulse **1** y **5**.

 **4** Pulse **START** para configurar el aumento (+) de temperatura.

### PARA DISMINUIR (-) LA TEMPERATURA

 **1** Pulse las teclas **BAKE** y **BROIL HI/LO** a la vez durante 3 segundos, hasta que **SF** aparezca en la pantalla.

 **2** Pulse **BAKE** y **0** aparecerá en la pantalla.

 **3** Mediante el teclado numérico introduzca cuánto desea disminuir la temperatura (-). Por ejemplo, para disminuirla (-) 15°, pulse **1** y **5**.

 **4** Pulse **BAKE** de nuevo, la temperatura disminuida (-) aparecerá en la pantalla.

 **5** Pulse **START** para configurar la disminución (-) de temperatura.

**NOTA:** Cuando aumente o disminuya la temperatura, ésta aparecerá en la pantalla hasta que se vuelva a ajustar.

**NOTA:** El ajuste de la temperatura para hornear ajuster también las temperaturas para Hornear o Asar con Convección.

## CONSEJO PARA HORNEAR

### EL TIPO DE MARGARINA AFECTARÁ LA CALIDAD DEL PRODUCTO HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear se han elaborado usando productos de alto contenido de grasa como, por ejemplo, mantequilla o margarina (80% de grasa). Si usted disminuye la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados que se obtienen con un producto que tenga un contenido más alto de grasa.

La receta puede no darle buenos resultados si los pasteles, tortas, pastelitos, galletas o dulces se elaboran con productos para untar que tengan un bajo contenido de grasa. Mientras menor sea el contenido de grasa tal producto para untar, más notables se harán estas diferencias.

Las normas federales exigen que los productos etiquetados como “margarina” contengan al menos 80% de grasa por peso. Por otra parte, las materias para untar que contienen poca grasa, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estas productos para untar afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para obtener mejores resultados con sus antiguas recetas favoritas, use margarina, mantequilla o productos para untar que contengan al menos 70% de aceite vegetal.

## CÓMO UTILIZAR EL CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICO

El cajón calentador conservará alimentos cocinados a la temperatura a la que se servirán.

Siempre empiece con alimentos calientes. Nunca la utilice para calentar alimentos fríos excepto masa de levadura que esté subiendo, galletas crujientes, hojuelas fritas o cereales secos.

### OPERACIÓN DEL CAJÓN CALENTADOR

- 
**1** Presione el botón **WARMING DRAWER**. “Hot” (caliente) y “1” se encienden en la pantalla y “Set” (configuración) comienza a destellar.
- 
**2** En el botón **numérica**, presione **1** para Bajo, **2** para Medio o **3** para Alto. La pantalla “1” cambia de acuerdo con el botón numérica seleccionada.
- 
**3** Presione el botón **START**. “Hot” (caliente) y el número permanecen encendidos. “Set” (configuración) deja de destellar.

Para cancelar, presione el botón **WARMING DRAWER**.

**NOTA:** Presionar el botón **CLEAR/OFF** no apaga el cajón calentador.

#### NOTAS:

- El cajón calentador no puede usarse durante el ciclo de auto-limpieza.
- El cajón calentador cuenta con tres ajustes: 1, 2 y 3. Estas configuraciones mantienen diferentes niveles de temperatura en el cajón calentador.
- En algunos modelos, si utiliza el horno y el cajón calentador al mismo tiempo, sólo podrán verse en pantalla las configuraciones del horno.

Botón Numérica	Ajuste
1	Lo [bajo] (tortas)
2	Med (cazuelas)
3	Hi [alto] (carnes)

### DURANTE EL USO DEL CAJÓN CALENTADOR

El cajón calentador conservará alimentos cocinados a la temperatura a la que se servirán. Siempre empiece con alimentos calientes. Nunca la utilice para calentar alimentos fríos excepto masa de levadura que esté subiendo, galletas crujientes, hojuelas fritas o cereales secos.

**Nunca forre el cajón con papel aluminio. El papel aluminio actúa como un aislador excelente y capturará el calor debajo de sí mismo. Esto va a afectar el comportamiento del cajón y pudiera dañar al acabado interior.**

**Permita que el cajón se caliente 25 minutos previamente.**

- No coloque líquido o agua en el cajón calentador.
- Para alimentos húmedos, cúbralos con una tapa o papel de aluminio.
- Para alimentos crujientes, no los tape.
- Los alimentos deben mantenerse calientes en los recipientes en los que se cocinaron o transferirlos a platos de servicio a prueba de calor.

**⚠ PRECAUCION:** Si entran en contacto directo con el cajón, los recipientes de plástico o la envoltura de plástico pudieran derretirse. El plástico derretido no se puede quitar y no está amparado por la garantía.

- Antes de colocar recipientes en el cajón calentador, quite las cucharas de servicio, etc.

# CÓMO UTILIZAR

## COMO UTILIZAR EL CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICO

### CUADRO DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA

Para mantener varios alimentos calientes, fije la temperatura según el alimento que necesita la temperatura más alta.

- La temperatura, el tipo y cantidad de alimento y el tiempo que se lo mantenga afectará la calidad del alimento.
- El alimento en vidrio térmico y recipientes de vidrio-cerámica puede necesitar un valor de termostato más alto en comparación con el alimento en recipientes de metal.
- Si se abre el cajón repetidas veces, el aire caliente se escapa y el alimento se enfría.
- Deje que transcurra más tiempo para que la temperatura dentro del cajón se estabilice después de agregar recipientes.
- Con cargas más grandes, tal vez sea necesario usar un valor de termostato más alto y cubrir algunos de los alimentos cocidos.
- No use recipientes de plástico o envoltorio de plástico.

Tipo de alimento	Ajuste
Tocino	3
Panes	2
Cazuelas	2
Pollo, frito	3
Huevos	2
Pescado	3
Salsa con jugo de carne, salsas	3
Jamón	3
Muffins	2
Anillos de cebolla	3
Tortas	1
Pizza	3
Papas asadas	3
Puré de papas	2
Tortillas	2

**⚠ PRECAUCIÓN:** *No deje alimentos en el calentador por más de dos horas.*

### PARA COCINAR ALIMENTOS NO FRESCOS HASTA QUE ESTÉN CRUJIENTES

- Coloque el alimento en platos o bandejas de aristas bajas.
- Precaliente en el ajuste **1** (bajo).
- Verifique si está crujiente después de 45 minutos. Agregue tiempo si fuera necesario.

### COMO CALENTAR TAZONES Y PLATOS DE SERVICIO

Si desea calentar tazones y platos de servicio, fije el control en **1**.

- Únicamente use platos a prueba de calor.
- Si desea calentar loza muy fina, verifique con el fabricante de loza cuál es la tolerancia máxima al calor.
- Es posible que precaliente un plato de servicio vacío mientras se precaliente el cajón.

**⚠ PRECAUCIÓN:** *Los platos podrían estar muy calientes. Siempre use agarraderas para quitar los platos calientes.*

## OPERACIÓN DEL HORNO DE AUTO LIMPIEZA

### ANTES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Recomendamos que deje una ventana abierta para ventilar o que utilice una campana de ventilador durante el primer ciclo de auto limpieza.



Remueva las parrillas del horno, la bandeja del asador, la parrilla del asador, todos los instrumentos de cocción y cualquier papel de aluminio del horno que haya quedado pues no podrán resistir las altas temperaturas de limpieza.

**NOTA:** Las parrillas en níquel deberían ser removidos antes de empezar el ciclo de limpieza automática.

La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y fuera de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua limpia y seque.

No frote ni limpie la junta de la puerta—el material de fibra de vidrio de la junta tiene una resistencia extremadamente baja a la abrasión. El que la junta de la puerta esté intacta y ajuste perfectamente es esencial para la operación eficiente del horno, desde el punto de vista de la energía, y para obtener buenos resultados al hornear. Si observa que la junta se desgasta, se roe o se daña de cualquiera forma, o si no está en su sitio en la puerta, deberá pedir que la reemplacen.

Limpie las manchas más grandes de la solera del horno.

Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno esté apagada.

**IMPORTANTE:** *Ciertas aves son extremadamente sensibles al humo emitido durante el ciclo de limpieza de una estufa y su salud puede ser afectada. Mueva a las aves a otra habitación que tenga mejor ventilación.*

**NOTA:** Tenga cuidado al abrir el horno después de finalizado el ciclo de auto-limpieza. El horno puede seguir caliente.

### CÓMO PREPARAR EL HORNO PARA LA LIMPIEZA

SELF  
CLEAN

1 Presione el botón **SELF CLEAN**.

1 2 3

2 Presiones los botones **numéricas** para ingresar el tiempo de limpieza deseado, si un tiempo otra de 4 horas está deseado. El tiempo de limpieza es normalmente de 4 horas. Puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas, dependiendo de la suciedad del horno.

START

3 Presione el botón **START**.

La puerta se cerrará con el seguro automáticamente. La pantalla se muestra el tiempo de limpieza restante. No será posible abrir la puerta sino hasta que la temperatura baje de la temperatura indicada para el seguro y la luz que dice **LOCKED DOOR** se apague.

El horno se apaga automáticamente cuando termina el ciclo de limpieza.

4 Cuando se apague la luz que dice **LOCKED DOOR**, el seguro de la puerta se desenganchará automáticamente.

- La leyenda **LOCK DOOR** (trabar puerta) comenzará a destellar y el control del horno dará una señal si configura el ciclo de limpieza y olvida de cerrar la puerta del horno.
- Para parar un ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR/OFF**. Cuando se apague la luz que dice **LOCKED DOOR** indicando que la temperatura baje de la temperatura indicada para el seguro, abra la puerta.

# CÓMO UTILIZAR

## OPERACIÓN DEL HORNO DE AUTO LIMPIEZA

### CÓMO DEMORAR EL INICIO DE LA LIMPIEZA

Antes de comenzar, asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.



1 Presione el botón **SELF CLEAN**.



2 Presione los botones **numéricas** para ingresar el tiempo de limpieza deseado.



3 Touch the **DELAY START** pad. The earliest start time you can set will appear in the display.



4 Presione los botones **numéricas** para ingresar la hora del día deseado para iniciar el ciclo de auto limpieza.



5 Presione el botón **START** pad.

La puerta se cerrará con el seguro automáticamente. La pantalla se muestra el tiempo para iniciar. No será posible abrir la puerta sino hasta que la temperatura baje de la temperatura indicada para el seguro y la luz que dice **LOCKED DOOR** se apague.

### DESPUÉS DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Es posible que observe ceniza blanca en el horno. Limpie con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas persisten, retírelas con una esponjilla con jabón y enjuague por completo con una mezcla de agua y vinagre.

Estos depósitos son por lo general residuos de sal que no se pueden limpiar durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no está limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

El horno se apaga automáticamente cuando termina el ciclo de limpieza.

6 Cuando se apague la luz que dice **LOCKED DOOR**, el seguro de la puerta se desenganchará automáticamente.

- La leyenda **LOCK DOOR** (trabar puerta) comenzará a destellar y el control del horno dará una señal si configura el ciclo de limpieza y olvida de cerrar la puerta del horno.
- Para parar un ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR/OFF**. Cuando se apague la luz que dice **LOCKED DOOR** indicando que la temperatura baje de la temperatura indicada para el seguro, abra la puerta.

- No es posible configurar el horno para cocinar hasta tanto no esté frío para que la puerta se pueda abrir.
- Mientras el horno está en el proceso de auto-limpieza, puede presionar el botón **CLOCK** para que se vea la hora. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **COOK TIME**.
- Si se dificulta deslizar las parrillas, aplique una cantidad pequeña de aceite vegetal o aceite de cocina a una toalla de papel y limpie con ésta los bordes de las parrillas del horno.

# CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

## CUIDADO Y LIMPIEZA

**Cerciórese de que la energía eléctrica esta desconectada y toda superficie estan fría antes de limpiar cuaquier parte de su cocina.**



*Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar daños.*



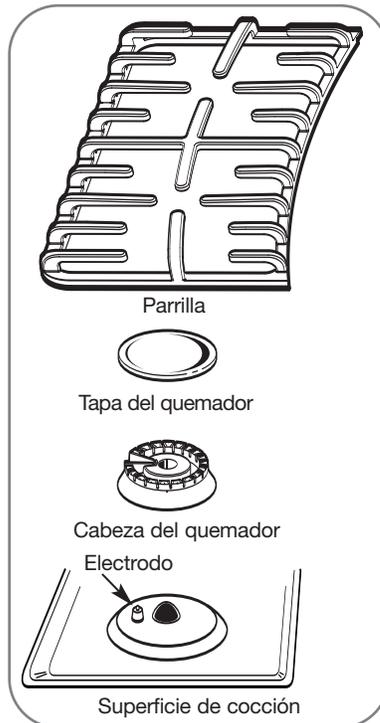
**⚠ PRECAUCION:** No haga funcionar la superficie de cocción si no tiene todas las piezas de las quemadores y las parrillas en su lugar.

El electrodo del encendedor por chispa queda expuesto cuando se quita la cabeza del quemador. Cuando uno de los quemadores se pone en la posición de **LITE** (encender) todos los quemadores chispean. No intente desarmar o limpiar alrededor del quemador mientras que otro quemador esté encendido. Usted podría recibir un electrochoque y pudiera volcar cualquier recipiente caliente que se encuentre sobre la superficie de cocción.

### ENSAMBLAJE DE QUEMADORES SELLADOS

Apague todos los controles antes de quitar las piezas del quemador.

Las parrillas y tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores pueden levantarse fácilmente, lo que facilita su limpieza. No puede levantar los electrodos.



# CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

## TAPAS Y CABEZALES DE LOS QUEMADORES

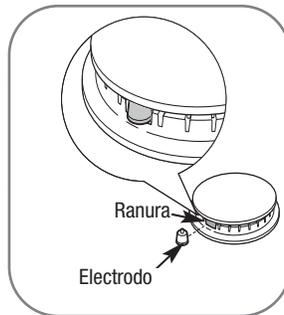
### TAPAS DE LOS QUEMADORES

Levántelas cuando estén frías. Lave las tapas de los quemadores con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Las puede restregar con un estropajo de plástico para quitarle las partículas de alimentos requemadas.



### CABEZALES DE LOS QUEMADORES

Para una ignición adecuada, cerciórese de que el hueco pequeño de la sección que se ajusta sobre el electrodo se mantenga abierto. Una aguja de coser o un alambre desnudo es bueno para quitar atascos.



Las ranuras en las cabezales de los quemadores de su cocina deben mantenerse limpias en todo momento, para obtener una llama uniforme y libre.

Las salidas de gas o electrodos tapados o sucios no permitirán que el quemador funcione adecuadamente.

Cualquier derrame sobre o cerca de un electrodo debe limpiarse muy bien. Tenga cuidado de no golpear un electrodo con elementos duros ya que podría dañarse.

Usted debe limpiar los quemadores de superficie periódicamente, especialmente después de que ocurran derramamientos, los cuales pueden obstruir las aberturas. Levántelas cuando estén frías.

Para quitar los alimentos requemados, sumerja las cabezales de los quemadores en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante unos 20 a 30 minutos. Para manchas más difíciles de quitar, use un cepillo de dientes.

#### NOTAS:

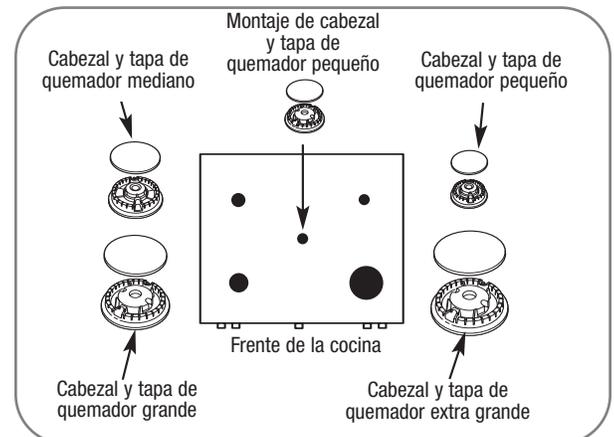
- No utilice lana de acero o polvos limpiadores para limpiar los quemadores.
- Los quemadores no se encenderán si se quita la tapa.

### DESPUÉS DE LIMPIEZA

Antes de colocar de nuevo las tapas y las cabezales de los quemadores, sacuda el exceso de agua y séquelas completamente poniéndolas en un horno a temperatura templada durante 30 minutos.

### REEMPLAZAR

Coloque las tapas y las cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la cocina. Asegúrese de que las tapas y los cabezales se encuentren en los lugares correctos. Hay dos tapas y cabezales pequeños, una tapa y cabezal mediana, otra grande y otra extra grande.



# CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

## LAS PARRILLAS DE LOS QUEMADORES

Su cocina cuenta con tres parrillas de estilo profesional. Estas parrillas tienen posiciones específicas. Para mayor estabilidad, estas parrillas sólo deben usarse en su posición correcta; no pueden intercambiarse de izquierda a derecha o de frontal a trasera. Verifique que la sección frontal de ambas parrillas se encuentre en el frente. La parrilla frontal cuenta con un arco en el frente. Asegúrese de que la sección arqueada se encuentre hacia el frente de la cocina.



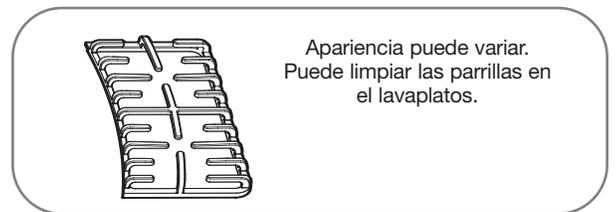
### LIMPIEZA

Levante las parrillas y retírelas cuando estén frías. Las parrillas deben lavarse con regularidad y, desde luego, después de ocurrir derramamientos. Lávelas con agua caliente y jabonosa y enjuáguelas con agua limpia.

Al reponer las parrillas, cerciórese de que estén colocadas correctamente sobre los quemadores. Reinstale las parrillas para que se formen arcos continuos con las barras centrales de las tres parrillas.

No deje un quemador funcionando por un largo período de tiempo sin poner un recipiente sobre la parrilla. El acabado de la parrilla pudiera astillarse si no hay ningún recipiente que absorba el calor.

Para limpiar manchas de alimentos requemados, colóquelas en un recipiente cubierto con 1/4 de taza de amoníaco y remoje las por varias horas o



Apariencia puede variar.  
Puede limpiar las parrillas en el lavaplatos.

de la noche a la mañana. Lave, enjuague totalmente y seque.

Aunque son duraderas, las parrillas gradualmente perderán su lustrosidad, aunque usted las cuide con esmero. Esto se debe a que están continuamente expuestas a temperaturas altas. Observará esto más rápido con las parrillas de color claro.

**NOTA:** No limpie las parrillas en el ciclo de auto limpieza del horno.

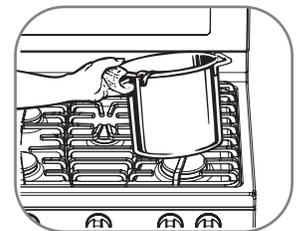
## SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar que se dañe el acabado de esmalte porcelanizado de la superficie de cocción y para evitar que se torne opaco, limpie inmediatamente cualquier derramamiento. Los alimentos que contienen mucho ácido (tomates, col picada en salmuera, jugos de fruta, etc.) o alimentos con un alto contenido de azúcar pudieran causar una mancha opaca si se dejan asentar. Cuando la superficie se ha enfriado, límpiela y enjuáguela.

Para limpiar otros derramamientos como salpicaduras de grasa, etc., lávelas con jabón y agua una vez que la superficie se haya enfriado. Entonces enjuáguela y séquela con un paño seco.

**NOTA:** No guarde los materiales inflamables dentro del horno, cajón o cerca de la superficie de cocción.

No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en proximidad a éste o a cualquier otro aparato electrodoméstico.



**NOTA:** No levante la superficie de la cocina. Levantar la superficie de la cocina puede causar daños y una operación inadecuada.

# CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

## SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

**No utilice almohadillas de acero ya que rayan la superficie.**

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o lustrador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o lustradores de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación del distribuidor más cercano, llame a nuestro número gratuito de atención al cliente:

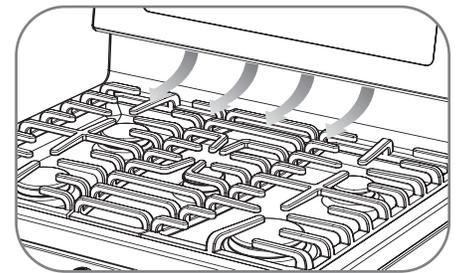
**1-800-243-0000**

O visite nuestro sitio Web en:

**us.lgservice.com**

## LOS RESPIRADORES DEL HORNO

Nunca bloquee los respiraderos (aberturas para la circulación del aire) de su cocina. Estos proveen la entrada y salida de aire necesarias para que la cocina pueda funcionar de manera adecuada con la combustión correcta. Las aberturas de aire están localizadas en la parte posterior de la superficie de cocción, en las partes superiores e inferiores de la puerta del horno y en la parte inferior de la cocina, debajo del cajón calentador.



## PANEL DE CONTROL DEL HORNO

 Trabe los controles antes de limpiar. .

Vea la información sobre *Bloqueo de Controles* information en la sección *Características especiales de su Control del horno* de este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrio.

Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

*Destrahe los controles de presión después de la limpieza.*

## PANEL DE CONTROL FRONTAL Y BOTONES

Es una buena idea limpiar el panel de control cada vez que termine de usar el horno. Use un paño húmedo para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use un jabón suave y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Para enjuagar, use agua limpia. Séquelo con un paño suave.

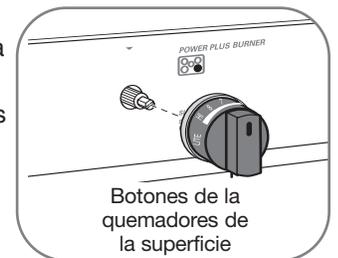
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos plásticos o productos limpiadores para hornos para limpiar el panel de control, ya que estos productos dañarían el acabado del panel.

No doble las perillas de control halándolas hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla y otra carga similar en las mismas. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

Se pueden sacar los botones de mando para facilitar la limpieza.

Verifique que las perillas estén en la posición **OFF** (apagado) y sáquelas de los vástagos para la limpieza.

Para volver a instalar las perillas, asegúrese de que la perilla tenga la posición **OFF** (apagado) centrada en la parte superior y deslice la perilla directamente en el vástago.



# CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

## PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno es desmontable, pero es pesada. Usted probablemente necesite ayuda para quitarla y volver a colocarla.

### PARA QUITAR LA PUERTA

Para quitar la puerta, ábrala unas cuantas pulgadas hasta la posición especial de parada que la mantendrá abierta. Sujétela firmemente por cada lado y levántela hacia arriba sacándola de las bisagras.

**NOTA:** Tenga cuidado de no poner las manos entre la bisagra y el marco de la puerta del horno, ya que la bisagra pudiera saltar hacia atrás y atraparle los dedos.



### PARA REPONER LA PUERTA

Para reponer la puerta, cerciórese de que las bisagras estén en la posición especial de parada. Coloque las ranuras de la parte inferior de la puerta sobre las bisagras. Entonces comience a bajar la puerta lentamente y uniformemente sobre ambas bisagras a la vez. Si las bisagras saltan hacia atrás contra el marco del horno, póngalas hacia afuera otra vez.

### INTERIOR DE LA PUERTA

- No permita que el exceso de agua llegue a alguno de los orificios o ranuras en la puerta.
- Como el área interior de la junta hermética de la puerta se limpia durante el ciclo de auto limpieza, usted no necesita limpiarla a mano. Cualquier residuo de jabón que quede en el revestimiento interior de la puerta causa manchas al calentarse el horno.
- El área exterior de la junta hermética de la puerta puede limpiarse con un estropajo enjabonado.



### EXTERIOR DE LA PUERTA

- Use agua y jabón para limpiar perfectamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador para vidrio para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta.
- Las salpicaduras de salsas, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácido pueden causar decoloración y deben limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos abrasivos, estropajos de acero o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

## LA SOLERA DEL HORNO

La solera del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para facilitar la limpieza, proteja la solera del horno contra derramamientos excesivos colocando una tartera de hornear en la parrilla que quede debajo de la parrilla en la que usted está cocinando. Esto es particularmente importante cuando hornee un pastel de fruta u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos calientes de fruta u otros alimentos con un alto contenido ácido (como los tomates o la col picada en salmuera y salsas con vinagre o jugo de limón) pudieran causar picaduras y daño a la superficie de esmalte porcelanizado y por eso deben limpiarse inmediatamente.

No se debe jamás cubrir la superficie inferior del horno con papel de aluminio. Esto perturbará la circulación del calor y evitará que se obtengan buenos resultados al hornear.

Para limpiar los derramamientos, use jabón y agua, un limpiador abrasivo o un estropajo enjabonado. Enjuague bien para quitar los residuos de jabón antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

Siempre verifique que la parte inferior del horno se encuentre en su lugar después de la limpieza.



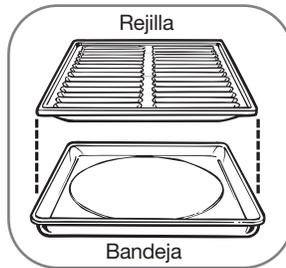
# CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

## LA BANDEJA Y LA REJILLA DEL ASADOR

Después de asar al fuego directo, saque la bandeja del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Vierta con cuidado la grasa de la bandeja en un recipiente apropiado.

Lave y enjuague la bandeja y la rejilla del asador con agua caliente usando un estropajo de plástico o un estropajo que contenga jabón.

Si los alimentos se han quemado y están incrustados, rocíe un poco de detergente sobre la rejilla mientras ésta está caliente y cúbrala con toallas de papel mojadas o con una toallita de lavar



platos. El remojar la bandeja eliminará los alimentos que se han quemado.

La bandeja del asador se puede limpiar con un limpiador para hornos de tipo comercial.

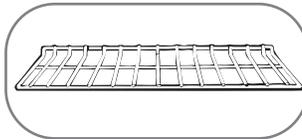
Tanto la bandeja como la rejilla del asador se pueden limpiar en la lavadora de platos.

No almacene la bandeja y la rejilla del asador cuando estén sucias en ninguna parte de su cocina.

**NOTICIA:** No lave la bandeja ni la rejilla del asador en el ciclo de auto limpieza del horno.

## LAS PARRILLAS DEL HORNO Y DEL CAJÓN

Las parrillas en níquel deberían ser removidos antes de empezar el ciclo de limpieza automática.



Para limpiar las parrillas en níquel, use un limpiador abrasivo. Después de la limpieza, enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un paño seco. Si se hiciera difícil deslizar superficies sobre las parrillas del horno, pásele un trapo mojado con aceite vegetal a los extremos de los soportes de las parrillas.

## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

**⚠ PRECAUCION:** Antes de reemplazar la bombilla, desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el interruptor principal o caja de fusibles. Espere hasta que la cubierta de la bombilla y la bombilla se haya enfriado.

La bombilla del horno está cubierta con un cristal desmontable que se sujeta en su lugar con un alambre en forma de arco. Quite la puerta del horno, si así lo desea, para alcanzar la cubierta con facilidad.



**Para retirarla:**

- 1 Desconecte la energía eléctrica de la cocina.
- 2 Ponga una mano debajo de la cubierta para que esta última no se caiga al soltarla. Con los dedos de esa misma mano, empuje firmemente el alambre sujetador de la cubierta hacia atrás. Levante y quite la cubierta. **No quite ningún tornillo para quitar la cubierta.**
- 3 No toque una bombilla caliente con una tela mojada. Reemplace la bombilla con una bombilla para aparatos electrodomésticos de 40 vatios.

**Para reponer la cubierta:**

- 1 Colóquela en la muesca del receptáculo de la luz. Deslice el alambre hacia delante para el centro de la cubierta hasta que ésta se encaje en su lugar. Cuando esté bien colocado, el alambre sujetará firmemente la cubierta. Cerciórese de que el alambre esté en la concavidad, en el centro de la cubierta.
- 2 Conecte la energía eléctrica a la cocina.

# CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

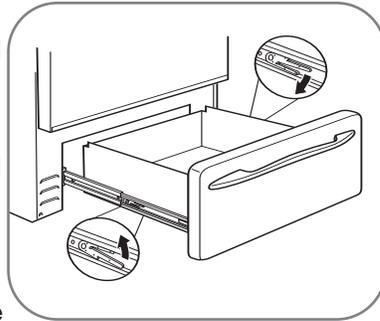
## CAJÓN CALENTADOR DESMONTABLE

**NOTA:** Antes de hacer cualquier ajuste, limpieza o servicio, desconecte la fuente de alimentación eléctrica de la cocina en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o apagando el disyuntor. Asegúrese de que el elemento de calentamiento del cajón esté frío.

La mayor parte de la limpieza puede hacerse con el cajón en su lugar. Sin embargo, puede retirarse el cajón si fuera necesaria una limpieza más a fondo. Use jabón y agua tibia para limpiarlo bien.

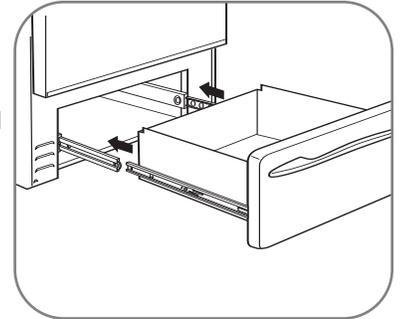
### Para retirar el cajón:

- 1 Tire del cajón hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Oprima el disparador del riel izquierdo hacia arriba y accione el disparador del riel derecho hacia abajo mientras tira del cajón hacia adelante sacándolo.



### Para volver a colocarlo:

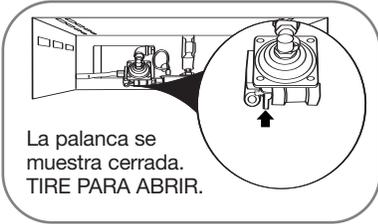
- 1 Coloque el riel izquierdo del cajón alrededor de la guía del riel izquierdo interior y córralo deslizándolo levemente para engancharlo.
- 2 Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel derecho interior y córralo deslizándolo levemente para engancharlo.
- 3 Deslice el cajón totalmente hacia adentro.



# DETECCIÓN 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 artefacto.

Problema	Causa Posible	Soluciones
Los quemadores de superficie no encienden o no queman de manera uniforme. (El quemador derecho frontal está diseñado para tener llamas un poco más pequeñas entre las posiciones horarias de las 6:00 y las 9:00. Es normal.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente.</li> <li>Los huecos del quemador en el lado del quemador pudieran estar obstruidos.</li> <li>Montaje del quemador incorrecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.</li> <li>Quite las cabezas de los quemadores y las tapas de los quemadores y límpielos. Inspeccione la área del electrodo para comprobar si hay alimentos o grasa requemados. Vea la sección <i>Cuidido y Limpieza de la Cocina</i>.</li> <li>Cerciórese que las piezas de los quemadores hayan sido instaladas correctamente. Vea la sección <i>Cuidido y Limpieza de la Cocina</i>.</li> </ul>
La llama del quemador es muy grande o amarilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proporción inadecuada de aire en gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si la cocina está conectada al gas LP, póngase en contacto con la persona que instaló su cocina o que hizo la conversión.</li> </ul>
Los quemadores de la superficie se encienden pero no el horno	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es posible que la válvula de cierre del gas del horno fuera accidentalmente movida durante una limpieza o una mudanza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para inspeccionar la válvula de cierre del gas del horno, quite el cajón calentador (Vea la sección <i>Cuidido y Limpieza de la Cocina</i>) y busque la palanca de interrupción del gas de la parte trasera de la cocina.</li> </ul>  <p>La palanca se muestra cerrada. TIRE PARA ABRIR.</p>
Señales de control después de marcar tiempo de cocción o tiempo de inicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olvidó marcar una temperatura de hornear o tiempo de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presione el botón <b>BAKE</b> y la temperatura deseada o el botón <b>SELF CLEAN</b> y el tiempo deseado de limpieza.</li> </ul>
Los alimentos no se hornean ni se asan correctamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los controles del horno no se han fijado de manera adecuada.</li> <li>La posición de la parrilla no es la correcta.</li> <li>Se están usando utensilios de cocina incorrectos o de un tamaño inapropiado.</li> <li>El termostato del horno necesita ajuste.</li> <li>No se ha fijado bien la hora en el reloj.</li> <li>El papel de aluminio no se usó apropiadamente en el horno.</li> <li>La solera del horno no está asentado firmemente en su posición.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>.</li> <li>Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>.</li> <li>Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>.</li> <li>Vea la sección <i>Como Ajustar el Termostato del Horno</i>.</li> <li>Vea la sección <i>Usar el Reloj y Contador</i>.</li> <li>Vea la sección <i>Cuidido y Limpieza de la Cocina</i>.</li> <li>Vea las <i>Instrucciones para la Instalación</i>.</li> </ul>

# DETECCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causa Posible	Soluciones
<b>Los alimentos no se asan al fuego directo como es debido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están fijados bien.</li> <li>• La puerta del horno no está cerrada.</li> <li>• Se está usando la parrilla en una posición incorrecta.</li> <li>• Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente.</li> <li>• Los utensilios empleados no son los apropiados para asar al fuego directo.</li> <li>• El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda.</li> <li>• La solera del horno no está asentada firmemente en su posición.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerciórese que presione el botón <b>BROIL HI/LO</b>.</li> <li>• Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>.</li> <li>• Vea la <i>Guía para Asar al Fuego Directo</i>.</li> <li>• Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su cocina. Verifique que esté fría.</li> <li>• Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su cocina.</li> <li>• Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>.</li> <li>• Vea las <i>Instrucciones para la Instalación</i>.</li> </ul>
<b>La temperatura del horno es demasiado fría o caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El termostato necesita ajustes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vea la sección <i>Como Ajustar el Termostato del Horno</i>.</li> </ul>
<b>La pantalla es blanco o el contador no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente.</li> <li>• El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible.</li> <li>• Los controles del horno no están programados de manera correcta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.</li> <li>• Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos.</li> <li>• Vea la sección <i>Usar el Reloj y Contador</i>.</li> </ul>
<b>La luz del horno no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bombilla puede estar floja o fundida.</li> <li>• El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste o cambie la bombilla.</li> <li>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.</li> </ul>
<b>El ciclo de auto limpieza del horno no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza.</li> <li>• Los controles del horno no se fijaron adecuadamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje que la cocina se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles.</li> <li>• Vea la sección <i>Operación del Horno de Auto Limpieza</i>.</li> </ul>
<b>Sonido crujiente o del del estallidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal</li> </ul>

# DETECCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causa Posible	Soluciones
<b>Humo excesivo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quedó suciedad excesivo en el horno.</li><li>• Esto es normal en un horno nuevo ay desaparece con el tiempo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presione el botón <b>CLEAR/OFF</b>. Abra las ventanas para que el humo salga de la cocina. Espere hasta que la luz <b>LOCKED DOOR</b> se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicialice el ciclo de limpieza.</li><li>• Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección <i>Cómo Utilizar el Horno Auto-limpieza</i>.</li></ul>
<b>La puerta del horno no se abre después de un ciclo de limpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El horno está muy caliente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de trabado.</li></ul>
<b>El horno no esta limpio después del ciclo de auto limpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los controles del horno no se fijaron adecuadamente.</li><li>• El horno estaba muy sucio.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vea la sección <i>Operación del Horno de Auto Limpieza</i>.</li><li>• Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.</li></ul>
<b>En la pantalla destella "LOCK DOOR" (puerta trabada)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero la puerta no está cerrada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cierre la puerta del horno.</li></ul>
<b>La luz LOCKED DOOR (puerta trabada) se enciende cuando desea cocinar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La puerta del horno está trabada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de trabado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presione el botón <b>CLEAR/OFF</b>. Deje enfriar el horno.</li></ul>
<b>"F— y un numero o una letra" destellan en la pantalla</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hay un código de error de función.</li><li>• Si se repite el código de fallo:</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presione el botón <b>CLEAR/OFF</b>. Deje que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a hacer funcionar el horno.</li><li>• Desconecte el suministro de energía de la cocina durante 5 minutos y entonces vuélvalo a conectar. Si se repite el código de fallo, llame al técnico de servicio.</li></ul>
<b>Se hace difícil deslizar las parrillas del horno</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las parrillas de níquel (en algunos modelos) fueron limpiados en un ciclo de auto limpieza.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y aplíquela a los extremos de las parrillas del horno. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.</li></ul>
<b>Aparece "sonda" en la pantalla (modelos por convección)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufarla.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingrese una temperatura de sonda.</li></ul>
<b>La pantalla se pone en blanco</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible.</li><li>• El reloj se encuentra en el modo sin visualización.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos.</li><li>• Vea la sección <i>Funciones Especiales de su Control del Horno</i>.</li></ul>

# DETECCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causa Posible	Soluciones
No puede lograr que la pantalla muestre "SF"	<ul style="list-style-type: none"> <li>No se presionaron correctamente los botones de control.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los botones <b>BAKE</b> y <b>BROIL HI/LO</b> se deben presionar al mismo tiempo y sostenerse por 3 segundos.</li> </ul>
Pantalla intermitente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hubo una interrupción en el suministro eléctrico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinicialice el reloj.</li> </ul>
Interrupción en el suministro eléctrico, hora estallante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hubo una interrupción en el suministro eléctrico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinicialice el reloj. Si el horno no estaba en uso, usted debe reconfigurarlo presionando el botón <b>CLEAR/OFF</b>, configurando el reloj y reconfigurando cualquier función de cocción.</li> </ul>
Un olor a "quemado" o "aceitoso" sale de la ventilación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección <i>Cómo Utilizar el Horno Auto-limpieza</i>.</li> </ul>
Olor fuerte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante las primeras semanas de uso del horno cierto olor es normal, debido al material aislador alrededor del revestimiento interior del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es temporal.</li> </ul>
Ruido a ventilador (modelos por convección)	<ul style="list-style-type: none"> <li>El ventilador puede encenderse y apagarse automáticamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal. El ventilador funcionará hasta que termine la función o se abra la puerta.</li> </ul>
El ventilador por convección no funciona (modelos por convección)	<ul style="list-style-type: none"> <li>No se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El ventilador se encenderá automáticamente cuando se alcance la temperatura de precalentamiento.</li> </ul>
El cajón calentador no se desliza suavemente o se atasca	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cajón no está alineado.</li> <li>El cajón está sobrecargado o la carga no está equilibrada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extienda completamente el cajón y empújelo totalmente hacia adentro. Vea la sección <i>Cuidado y Limpieza de la Cocina</i>.</li> <li>Disminuya el peso. Vuelva a distribuir el contenido del cajón.</li> </ul>
El cajón calentador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible.</li> <li>El horno es autolimpiante.</li> <li>Los controles se han ajustado incorrectamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos.</li> <li>Espere que termine el ciclo autolimpieza y que el horno se enfríe.</li> <li>Vea la sección <i>Cómo Utilizar el Cajón Calentador Eléctrico</i>.</li> </ul>
Exceso de condensación en el cajón	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hay líquido en el cajón calentador</li> <li>Alimentos destapados.</li> <li>La temperatura tiene un valor demasiado alto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quite el líquido.</li> <li>Cúbralos con la tapa o con papel de aluminio.</li> <li>Redúzcalo.</li> </ul>
Los alimentos se secan en el cajón calentador	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se escapa la humedad.</li> <li>El cajón no está totalmente cerrado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cubra los alimentos con la tapa o con papel de aluminio.</li> <li>Presione el cajón hasta que el sujetador enganche.</li> </ul>



# NOTAS

---



# NOTAS

---

**LGELECTRONICS, INC.  
COCINA A GAS LG GARANTÍA LIMITADA – EE.UU. /CANADÁ**



LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o en la mano de obra con un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto.

<p><b>PERÍODO DE GARANTÍA:</b>  <b>MANO DE OBRA:</b> Un año desde la fecha de compra original  <b>PIEZAS:</b> Un año desde la fecha de compra original</p> <p><b>ELEMENTOS CUBIERTOS:</b>  <b>Cualquier pieza de la cocina</b> que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta <b>garantía limitada de un año</b>, LG también ofrece, <b>en forma gratuita</b>, la mano de obra y reparaciones en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.</p>	<p><b>CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:</b></p> <p><b>Servicio doméstico:</b>          Guarde el recibo de venta o ticket de entrega del distribuidor con fecha respectiva como evidencia de la Fecha de Compra y como prueba de garantía, y envíe una copia del recibo de venta al técnico en el momento en que se brinde el servicio de garantía.</p> <p>Llame al <b>1-800-243-0000</b> y elija la opción apropiada para ubicar al Centro de Servicio Autorizado LG más cercano.</p> <p>O visite nuestro sitio Web en <b>www.lgservice.com</b>.</p>
--	---

**ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.**

**ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:**

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el dueño.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU..
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

**EN EE.UU.:**

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal, o al Fiscal General de su estado.

**EN CANADÁ:**

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos para el uso doméstico dentro de Canadá. Ciertas provincias no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o directos, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo de la provincia en la que se encuentre.

**INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:**

<b>EN EE.UU.</b>	<b>Para contactar LG Electronics por correo:</b>	LG Customer Interactive Center P. O. Box 240007 201 James Record Road Huntsville, Alabama 35824 ATTN: CIC
<b>EN CANADÁ</b>	<b>Para obtener servicio de asistencia en relación al producto o atención al cliente:</b>	Llame al 1-888-LG-CANADA (542 2623) Presione la opción del menú adecuada y tenga disponible el modelo y número de serie del producto, así como su código post
	<b>Para obtener información acerca de su servicio oficial autorizado más cercano:</b>	Visite nuestra página Web en: <a href="http://ca.lge.com">http://ca.lge.com</a> (opción Asistencia) o llame al 1-888-LGCANADA (542 2623) Presione la opción del menú adecuada y tenga disponible el modelo y número de serie del producto, así como su código post

