

MANUAL DEL PROPIETARIO ESTUFA DE GAS

Lea detenidamente este manual antes de utilizar lo y guárdelo como referencia para el futuro.

LRG3085ST

LRG3081SB

LRG3081BD

LRG3083ST

LRG3081SW

LRG3081ST

LSRG307ST

INDICE DE CONTENIDOS

3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

10 ANTES DE USAR

- 10 Accesorios
- 11 Componentes

12 CÓMO USAR

- 12 Cómo usar las quemadores a gas de la superficie
- 12 - Antes de usar
- 13 - Quemadores a gas
- 14 - Uso de las quemadores a gas de la superficie
- 14 - Utensilios ubicados sobre la estufa
- 15 - Usando la parrilla
- 16 Cómo usar el horno
- 16 - Antes de usar
- 17 - Cómo usar el panel de control
- 19 Instrucciones de Funcionamiento
- 19 - Auto conversión de convección
- 19 - Temperatura
- 19 - Idioma
- 20 - Luz de alarma de precalentado
- 20 - La luz del horno
- 20 - Volumen del bípier
- 20 - Fahrenheit o Celsius
- 20 - Reloj
- 21 - Temporizador
- 22 - Bloqueo del horno
- 22 Sacar y Colocar de Nuevo las Parrillas del Horno
- 22 Precalentamiento y Colocación de Ollas y Sartenes
- 23 Corte del Suministro Eléctrico
- 23 Humedad del Horno
- 23 Papel de Aluminio
- 23 Hornear
- 24 Asar
- 25 Tabla para la Función de Asar

- 26 Tiempo de Cocción (Cocción Temporizada)
- 27 Hora de Inicio (Cocción Temporizada Retardada)
- 27 Horneado por Convección
- 29 Asado por Convección
- 30 Calentar
- 30 Fermentar

31 CUIDADO Y LIMPIEZA

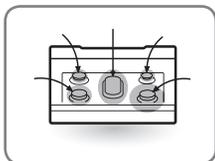
- 31 Quemador a gas de la superficie
- 31 - Cómo extraer y volver a colocar los quemadores a gas de la superficie
- 31 - Cómo limpiar los cabezales/tapas de las quemadores
- 32 - Luego de limpiar los cabezales/tapas de las quemadores
- 32 - Parrillas de las quemadores
- 32 - Cómo limpiar las parrillas de las quemadores
- 32 Superficie de la estufa
- 32 Superficies de acero inoxidable
- 33 Conductos de ventilación del horno
- 33 Panel de control
- 33 Panel frontal y perillas
- 33 Puerta del horno
- 34 Sacar y Colocar de Nuevo la Puerta del Horno y el Cajón
- 36 Auto-Limpieza
- 37 - Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado
- 38 EasyClean™
- 40 Cómo cambiar la luz del horno
- 40 Parrillas del horno

41 ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

44 GARANTÍA

- 44 Garantía (Solo U.S.)
- 45 Certificado de Garantía LG (Panama)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



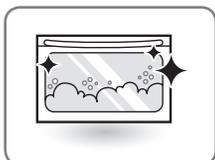
DIVERSOS TAMAÑOS DE QUEMADORES A GAS

Elija la quemador que mejor se adapte al tamaño de su batería de cocina.
Es posible utilizar varias hornallas a la vez para cocinar distintas cosas al mismo tiempo.



ESTUFA DE GAS SEGURA Y CONVENIENTE

Proporciona seguridad y conveniencia para cocinar.
Su sistema Superboil ("super hervido") (de 17000 BTU) puede rápidamente hacer hervir una olla de agua.



SISTEMA DE AUTO LIMPIEZA (SELF CLEAN) & LIMPIEZA FÁCIL (EASYCLEAN™)

"SOLO ALGUNOS MODELOS" Excelente para la limpieza fácil del aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cumpla siempre con lo indicado en los siguientes avisos de seguridad para evitar situaciones peligrosas y para asegurarse de obtener el máximo rendimiento de su producto.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que puede resultar en lesiones graves o aún la muerte si no es evitada.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no ser evitada, puede resultar en lesiones menores a moderadas.

QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** use ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** utilice ningún teléfono de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contáctese con el departamento de bomberos.

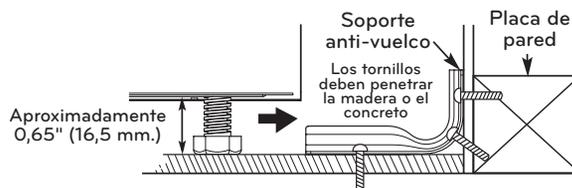
DISPOSITIVO ANTI-VUELCO

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE**
- **PUEDEN OCASIONAR LESIONES A LAS PERSONAS**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VUELCO QUE SE ENCUENTRA EN EL ENVOLTORIO JUNTO A LA ESTUFA**
- **LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**



- **NO se pare ni se siente en la puerta. Instale el Soporte Anti-Vuelco que se encuentra en el envoltorio junto a la estufa.**
 - Si la estufa llegara a volcarse, podría provocarle lesiones al caerse líquidos o comidas calientes, o la estufa en sí misma.
 - En caso de tener que separar la estufa de la pared por motivos de limpieza, mantenimiento, o por cualquier otra razón, asegúrese de reajustar el dispositivo Anti-Vuelco cuando la estufa vuelva a colocarse contra la pared.



- Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque hacia adelante, ésta debe asegurarse instalando de manera apropiada el dispositivo anti-vuelco.
- Para verificar que el soporte anti-vuelco está correctamente instalado: Quite cualquier elemento ubicado sobre la estufa. Agarre la punta superior trasera de la estufa e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que el dispositivo anti-vuelco estén bien fijados.
- Extraiga el cajón calentador o de almacenamiento y observe que la pata de nivelación trasera esté completamente insertada en el soporte anti-vuelco.
- Consulte el manual de instalación para aprender cómo instalar correctamente el soporte anti-vuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de Cumplimiento dispone que el Gobernador de California debe publicar una lista de sustancias conocidas por el Estado que pueden ocasionar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos; asimismo, requiere que se advierta a los clientes los efectos de la exposición a tales sustancias. Los aparatos a gas pueden ocasionar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, a saber, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causadas principalmente por la combustión imperfecta de gas natural o gas LP. Las hornallas correctamente ajustadas minimizan la combustión imperfecta. El ajuste correcto de las hornallas lo indica su llama más bien azulada que amarilla. La exposición a las mencionadas sustancias puede minimizarse abriendo ventanas o utilizando un extractor de aire o campana de ventilación.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Solicite al instalador que le muestre dónde está ubicada la válvula de cierre de gas de la estufa y cómo cerrarla en caso de ser necesario.

- Asegúrese de que su estufa sea correctamente instalada y conectada a tierra por un instalador autorizado, de conformidad con las instrucciones de instalación. Cualquier mantenimiento y servicio debe ser efectuado solamente por instaladores de estufas de gas o técnicos de servicio autorizados.
- Conecte su estufa únicamente a tomacorrientes de 120 volts. No remueva las patas circulares de conexión a tierra del enchufe. En caso de tener alguna duda acerca de la puesta a tierra del sistema eléctrico de su hogar, es su obligación y responsabilidad personal reemplazar el tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de conformidad con el Código Eléctrico Nacional. No conecte la estufa a ningún cable de extensión.
- **NO** utilice enchufes adaptadores, cables de extensión, ni remueva las patas de conexión a tierra del cable de corriente eléctrica, a fin de prevenir peligros de incendio o descargas eléctricas. No seguir esta advertencia puede ocasionar lesiones serias, incendios o aún la muerte.
- Para prevenir una circulación pobre de aire, coloque el aparato lejos del lugar de tránsito de la cocina y fuera de lugares donde circulen corrientes de aire.
- **NO** intente reparar o reemplazar ninguna pieza del aparato a menos que así lo indique específicamente este manual. Todos los servicios a realizar en la estufa deben ser efectuados por un técnico autorizado.
- Asegúrese de que todos los materiales de empaque sean removidos de la estufa antes de ponerla en funcionamiento, a fin de evitar que el material de empaque se incendie y provoque daños por humo o incendio.
- Asegúrese de que su estufa ha sido correctamente ajustada por un técnico de servicio o instalador autorizado para el tipo de gas a ser utilizado (gas natural o gas LP). Su estufa es apta para ser utilizada con cualquiera de los dos tipos de gas. Consulte las instrucciones de instalación.

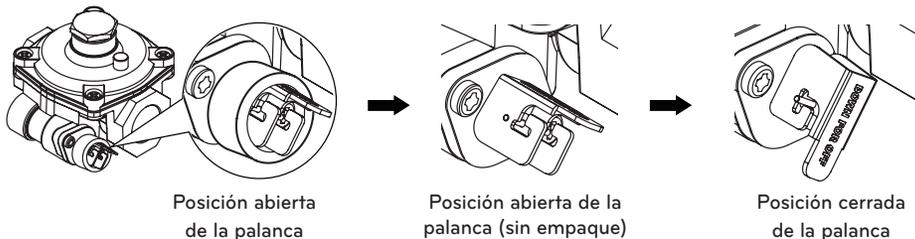
! PRECAUCIÓN

Utilice guantes al momento de limpiar su estufa para evitar lesiones o quemaduras.

! ADVERTENCIA

Estos ajustes deben ser efectuados por un técnico de servicio autorizado de conformidad con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. No seguir estas instrucciones podría ocasionar serias lesiones o daños al producto. La agencia autorizada que se encargue de realizar estos ajustes asumirá la responsabilidad resultante de los mismos.

- En una situación de emergencia o si usted quiere cerrar la válvula de suministro de gas, retire el empaque de gaucho del regulador en la parte de atrás, y luego cierre la válvula de regulador posicionando la pequeña palanca tal como se muestra en la figura de abajo.



- Luego de utilizar el aparato por un tiempo considerable, el piso donde el mismo se encuentra apoyado puede alcanzar altas temperaturas. Debe tener en cuenta que muchos recubrimientos de piso no son aptos para resistir este nivel de calor.
- **NUNCA** instale la estufa sobre pisos de vinilo o linóleo, ya que éstos no son resistentes a su nivel de calor. Nunca instale el aparato directamente sobre alfombras de cocina.

! PRECAUCIÓN

Los artículos de interés para los niños no deben ubicarse en armarios que se encuentren encima de la estufa ni en la pared sobre la que se encuentra la misma. Si un niño se trepa a la estufa para alcanzar los objetos de su interés podría resultar seriamente herido.

- **NO** deje a los niños solos o sin supervisión cuando la estufa esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir serias quemaduras.
- **NO** permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, cajón calentador o cocina. Esto podría dañar la estufa y aún volcarla hacia adelante, causando lesiones personales severas.
- Utilice guantes al momento de limpiar su estufa para evitar lesiones o quemaduras.

ADVERTENCIA

- Este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. **Lávese las manos después de manipular.**

ADVERTENCIA

- **NUNCA** utilice el artefacto para calentar o aclimatar la habitación. Hacerlo podría causar la intoxicación por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **NUNCA** use ropa suelta o prendas colgantes mientras utiliza el artefacto. Tenga cuidado cuando deba alcanzar objetos que se encuentren ubicados en alacenas encima de la estufa. Materiales inflamables podrían incendiarse si entran en contacto con alguna llama o con las superficies calientes del horno, pudiendo causar quemaduras severas.
- **NO** coloque materiales inflamables dentro del horno o cerca de la estufa.
- **NO** coloque ni utilice materiales combustibles, como ser gasolina u otros vapores y líquidos inflamables, en las inmediaciones de este o cualquier otro aparato.
- **NO** permita cocinar grasas u otros materiales inflamables en o cerca de la estufa.
- Mantenimiento - Mantenga el área Intervalo despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables y vapores.
- **NO** use agua en caso de incendio producido por grasas. Nunca intente tocar una sartén en llamas. Apague todos los controles. Extinga las llamas de la sartén en la hornalla de la superficie cubriendo completamente la sartén con una tapa, bandeja para hornear o una bandeja chata. Utilice un químico seco multiuso o un extinguidor de incendio tipo espuma.
- Se puede extinguir un incendio producido por grasas cubriéndolo con bicarbonato, o utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendio tipo espuma.
- Si hay llamas en el horno superior o en el horno inferior, éstas pueden apagarse completamente cerrando la tapa del horno y girando la perilla a la posición de apagado, o bien utilizando un químico seco multiuso o extinguidor de incendios tipo espuma.
- **NO** utilice el horno o el cajón calentador como lugar de almacenamiento.
- Espere a que las rejillas, hornallas y otras superficies se enfrién antes de tocarlas.
- **NUNCA** obstruya las ventilaciones (orificios de aire) de la estufa. Éstas permiten la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione apropiadamente, con la combustión correcta. Las aperturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior y en la parte inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.
- **NUNCA** cubra ninguna ranura, orificio o conducto ubicado al pie del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la salida de aire a través del horno, lo que podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, ocasionando un peligro de incendio.
- **NUNCA** bloquee la ventilación del horno o las tomas de entrada de aire, porque obstruiría de esta forma el flujo de combustión y la ventilación de aire. Esto limitaría la circulación de aire a la hornalla y podría provocar la intoxicación por monóxido de carbono.
- Los fuertes rayones o impactos en las puertas de vidrio pueden ocasionar que el vidrio se rompa o se quiebre.
- Si pisa, se apoya o se sienta en las puertas o cajones calentadores de la estufa, podría resultar seriamente herido y podría también dañar el artefacto. No permita que los niños se trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño sobre una puerta abierta del aparato puede provocar que el mismo se vuelque hacia adelante, provocándole serias quemaduras u otras heridas.
- Las fugas de gas en el aparato pueden generar una grave situación. Las fugas de gas pueden no ser detectadas sólo por el olor. Los proveedores de gas recomiendan comprar e instalar un detector de gas aprobado por UL. Instale y utilice el detector de gas de acuerdo a las instrucciones de su fabricante.
- El control de fugas de gas del aparato debe ser realizado de conformidad con las instrucciones del fabricante.
- **NO** utilice limpiadores comerciales de horno en los acabados del horno ni alrededor de ninguna parte del horno. Estos limpiadores dañan el acabado de las piezas del horno.
- Para prevenir manchas o decoloraciones, limpie el aparato luego de cada uso.
- **NO** intente abrir o cerrar la puerta del horno, ni poner en funcionamiento el mismo, hasta que la puerta haya sido correctamente instalada.
- **NUNCA** coloque sus dedos entre la bisagra y el marco frontal del horno. Los brazos de las bisagras son a resorte. Si los golpea por accidente, la bisagra se cerrará de golpe contra el marco del horno y podría lastimarle los dedos.

PRECAUCIÓN

- **NO** utilice el horno para almacenar comida ni baterías de cocina.
- Para evitar dañar la puerta del horno, no intente abrirla cuando la señal **Lock** está encendida.
- **NO** apoye peso excesivo ni se pare sobre una puerta abierta. Esto podría provocar que la estufa se vuelque hacia adelante, que la puerta se rompa o que el usuario resulte herido.
- **NO** utilice la opción de horneado retardado para comidas altamente perecederas, tales como productos diarios, carne de cerdo, aves, o mariscos.

ADVERTENCIA

- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar cualquier mantenimiento o revisión al aparato.
- **NUNCA** use la puerta del artefacto como escalerilla o asiento, ya que esto puede causar que el aparato se vuelque hacia adelante, provocándole serias heridas.
- Este producto no debe ser instalado debajo de sistemas de ventilación tipo campana que direccionen el aire hacia abajo. Esto podría causar problemas de combustión en las hornallas a gas e incluso incendios, ocasionando lesiones personales y afectando el rendimiento funcional de la unidad.

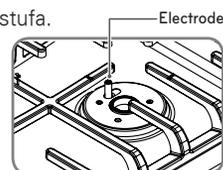
HORNALLAS DE LA SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA

- Aunque la llama de la hornalla se apague, el gas continúa saliendo hasta que la perilla se gire a la posición "OFF" (APAGADO). Si huele gas, abra una ventana de inmediato y ventile el lugar por cinco minutos antes de utilizar la hornalla. No desatienda las hornallas cuando éstas se encuentren en posición "ON" (ENCENDIDO).
- **Utilice tamaños apropiados de cacerolas - NO** utilice cacerolas inestables o que puedan volcarse fácilmente. Seleccione ba-terías con fondos planos lo suficientemente amplias para cubrir las parrillas de las hornallas. Para evitar derrames, asegúrese de que las baterías sean lo suficientemente amplias para contener la comida adecuadamente. Esto ahorrará tiempo de lim-pieza como así también evitará acumulaciones peligrosas de comida, ya que la comida salpicada o derramada en las parrillas de las hornallas puede incendiarse. Use cacerolas con asas que puedan agarrarse fácilmente y conservarse frías.

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de la superficie estén en la posición "OFF" (APAGADO) antes de abrir la llave de suministro de gas de la estufa.
- **NUNCA** desatienda las hornallas de la superficie cuando estén encendidas con llama alta. Los desbordes pueden provocar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- Gire siempre las perillas a la posición "LITE" (ENC) para encender las hornallas superiores y asegúrese de que éstas se hayan encendido correctamente.
- Verifique que el tamaño de la llama que sale de la hornalla no exceda los bordes de la batería. La llama excesiva es peligrosa.
- Utilice únicamente agarraderas secas - las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Asegúrese de que las asas de las baterías no estén cerca de las llamas abiertas de la estufa cuando vaya a sacar la batería del fuego. No utilice toallas ni ningún otro producto de tela voluminoso. Utilice siempre agarraderas.
- Si utiliza baterías de vidrio, asegúrese de que las mismas estén diseñadas para cocinar sobre la estufa.
- A fin de prevenir quemaduras por el fuego ocasionado por materiales inflamables o por derrames, gire las asas de las baterías hacia un costado o hacia la parte trasera de la estufa; no las ponga sobre las hornallas adyacentes.
- **NUNCA** deje ningún elemento sobre la estufa. El aire caliente proveniente del conducto de ventilación puede encender los elementos inflamables y aumentar la presión en contenedores cerrados, lo que puede provocar que éstos estallen.
- Vigile cuidadosamente la comida que se está friendo a fuego alto.
- Caliente grasas siempre a fuego lento, y vigíelas mientras se calientan.
- Si va a freír combinaciones de aceites y grasas, revuelva bien la mezcla antes de comenzar a calentarla.
- De ser posible, utilice un termómetro profundo para grasas para prevenir el sobrecalentamiento de la grasa por encima del punto de vaporización.
- Use la mínima cantidad posible de grasa para freír. Llenar la sartén con demasiada grasa puede provocar derrames cuando se agrega la comida.
- **NO** cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en las hornallas de la superficie.
- **NO** utilice un wok sobre las hornallas de la superficie si éste tiene un anillo de metal redondo que deba ser colocado sobre la parrilla de la hornalla para soportar el wok. Este anillo actúa como un concentrador de calor que puede dañar la parrilla de la hornalla y/ el cabezal de la hornalla. También puede provocar el mal funcionamiento de la hornalla. Asimismo, puede provocar niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes, resultando en un peligro para la salud.
- Las comidas a freír deben estar lo más secas posibles. La humedad o escarcha en la comida puede provocar que la grasa caliente bulla y se desborde de la sartén.
- **NUNCA** intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- **NO** coloque elementos plásticos sobre la estufa - éstos se pueden derretir si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.
- Mantenga todos los plásticos alejados de las hornallas de la superficie.
- A fin de evitar quemaduras, asegúrese siempre de que las perillas de las hornallas estén en posición "OFF" (APAGADO) y de que las parrilla estén frías antes de intentar tocarlas.
- Si huele gas, cierre la llave de gas de la cocina y llame a un técnico de servicio autorizado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga de gas.
- Gire siempre las perillas a la posición de "OFF" (APAGADO) antes de sacar cualquier batería del fuego.
- **NO** intente levantar la estufa. Hacerlo podría dañar la cocina y provocar el mal funcionamiento de la estufa.
- Si la estufa se encuentra ubicada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas porque podrían volar sobre las hornallas de la estufa y prenderse fuego.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.



ASADOR

Siempre use una cacerola de asado y una parrilla para drenar el exceso de grasa y cebo, esto ayudará a reducir salpicaduras, humo y llamaradas. El encendedor del asador que se encuentra localizado en la parte superior del interior del horno brillará anaranjado periódicamente durante la operación normal del asador.

ADVERTENCIA

Cuando use el asador, la temperatura dentro del horno será muy alta. Tome precaución para evitar posibles quemaduras mediante las siguientes prácticas:

- Mantenga la puerta cerrada (Refiérase a la sección Asado del manual).
- Siempre use guantes para hornear cuando inserte o retire los alimentos.

COCINE COMPLETAMENTE LA CARNE Y EL POLLO

Para protegerse de intoxicaciones, cocine la carne roja y de aves totalmente. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos por sus siglas en Inglés (USDA) ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas para el consumo seguro de los alimentos.

- Carne de res, ternera, puerco o cordero, molida: 160° F
- Aves: 165 °F
- Bistec de res, ternera, puerco o cordero: 145 °F
- Pescados y Mariscos: 145°F

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

Asegúrese de quitar los derrames en exceso antes de iniciar la función de auto limpieza.

PRECAUCIÓN

- **NO** deje comida, utensilios de cocina, estantes, etcétera, dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.
- **NO** utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial de horno ni revestimiento de protección de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos producidos por los limpiadores de horno dañan la parte interior del horno cuando se está utilizando el ciclo de auto limpieza.
- Extraiga los estantes del horno y cualquier otro elemento de los hornos superior e inferior antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Sólo limpie las piezas enumeradas en este manual.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta resulta necesaria para lograr un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el modo de auto limpieza funciona mal, apague la estufa y desconecte el suministro de energía. Haga revisar el aparato por un técnico de servicio autorizado.
- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de auto limpieza.
- Evite tocar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

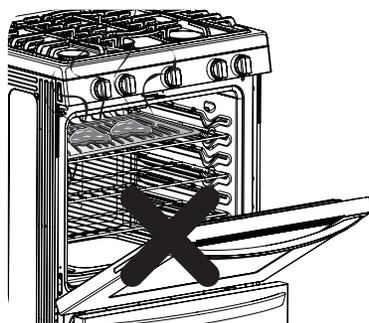
HORNO

Cuando abra la puerta de un horno caliente, aléjese lo más posible de la estufa. El aire caliente y el vapor que salen de la estufa podrían provocar quemaduras en sus manos, cara y/u ojos.

! ADVERTENCIA

NUNCA obstruya ninguna ranura, orificio o conducto ubicado en la parte inferior del horno. Tampoco cubra ningún estante con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo obstruiría la circulación de aire a través del horno y podría ocasionar la intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos en papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando un peligro de incendio.

- **NO** caliente comida en empaques cerrados. La presión generada dentro del empaque puede aumentar y reventar, ocasionando lesiones.
- **NO** use papel de aluminio en cualquier parte del horno, salvo en las partes que se indican en el presente manual. Hacerlo podría ocasionar un peligro de incendio o bien dañar la estufa.
- **NO** utilice el horno como lugar de almacenamiento. Los elementos almacenados en el horno pueden prenderse fuego.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasas.
- Coloque los estantes del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío.
- A fin de prevenir quemaduras al sacar la comida del horno, deslice los estantes hacia afuera hasta que hagan tope. Luego, extraiga la comida. Esto también puede ayudarle a evitar quemarse por tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Utilice siempre guantes de cocina cada vez que ponga o saque una bandeja/rejilla del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante al utilizar bolsas para asar o para cocinar en el horno.
- Utilice baterías de vidrio solamente cuando éstas sean aptas para ser utilizadas en hornos a gas.
- Extraiga siempre la asadera de la estufa luego de que termine de asar. La grasa que se deja en la asadera puede prenderse fuego si se utiliza el horno sin haberla extraído.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama cuando se está asando, la grasa puede incendiarse. Reduzca el exceso de grasa para evitar destellos/fuego excesivo.
- Asegúrese de que la asadera está ubicada correctamente en su lugar para minimizar la posibilidad de incendios provocados por grasas.
- En caso de que haya fuego en la asadera provocado por grasas, presione el botón "CLEAR OFF", y mantenga la puerta del horno cerrada para contener el fuego hasta que éste se apague.
- Por razones de seguridad y para lograr un óptimo rendimiento en la cocción, siempre hornee y ase sus comidas con la puerta del horno cerrada.
Hornear o asar la comida con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas del aparato.
NO deje la puerta del horno abierta mientras esté cocinando o enfriando el horno.



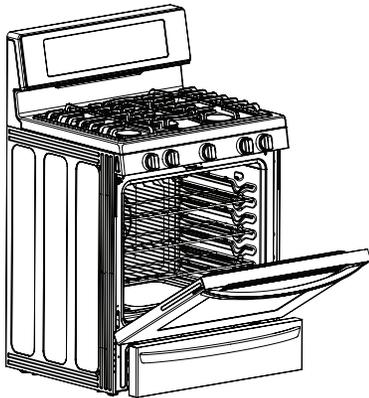
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

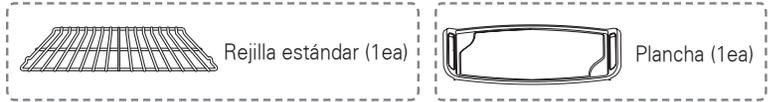
ANTES DE USAR

Accesorios

Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.



Estufa a gas de horno (LRG3085)



Rejilla estándar (1ea)

Plancha (1ea)

Sólo para LRG3085/LSRG307

Sólo para LRG3085/LRG3083/LSRG307



Manual del propietario (1ea)

Manual de instalación (1ea)

Rejilla estándar (2ea)

Accesorio común

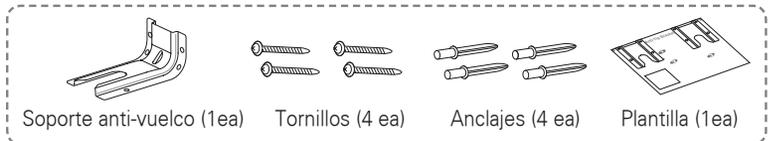


Espreas superiores (5ea)

Boquillas del horno (2ea)

Guía de instalación (1ea)

LP nozzle conversion kit



Soporte anti-vuelco (1ea)

Tornillos (4 ea)

Anclajes (4 ea)

Plantilla (1ea)

Equipo anti-vuelco



Botella con Atomizador (1ea)

Estropajo tipo Almohadilla (1ea)

Para el Modelo: LRG3085/LRG3083/LRG3081/LSRG307

! NOTA

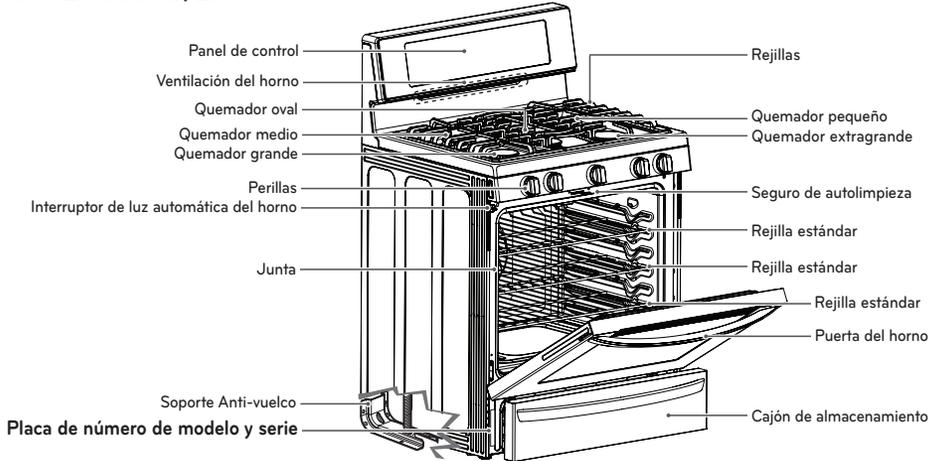
- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de LG en 1-800-243-0000 (U.S.) en caso de que falte algún accesorio. Para Atención al Cliente de LG en Panamá comunicarse al 507-260-0000.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.

Componentes

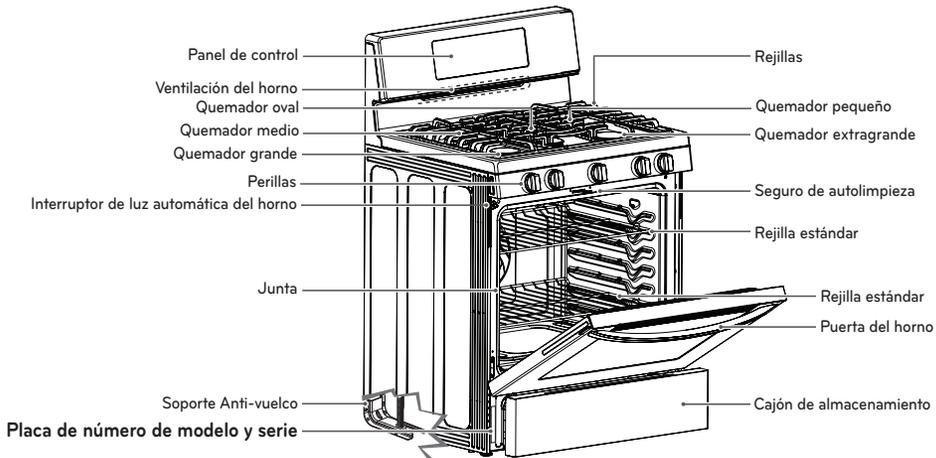
Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.

* A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.

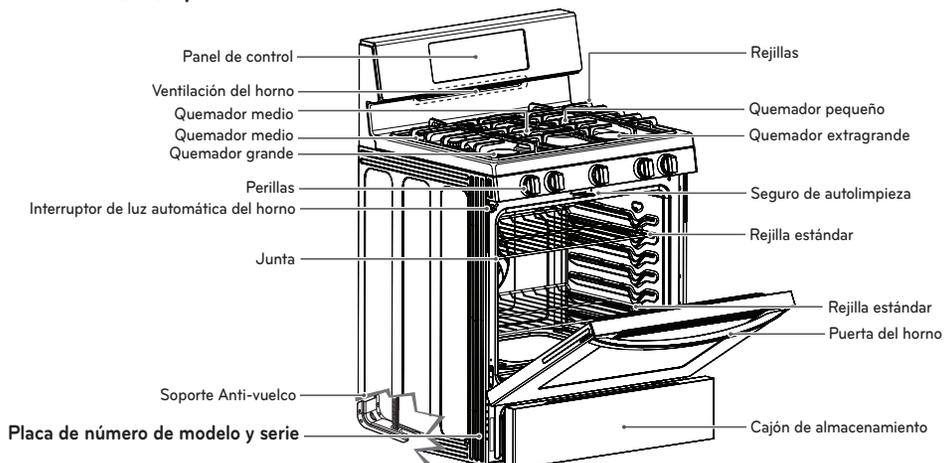
Para el modelo: LRG3085/LSRG307



Para el modelo: LRG3083



Para el modelo: LRG3081 / LRG3091

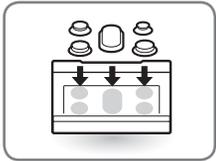


CÓMO USAR

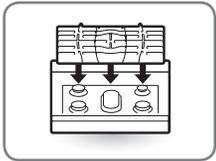
Cómo Usar las Hornallas a Gas de la Superficie

Antes de Usar

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.



Asegúrese de que todas las quemadores estén correctamente colocadas.

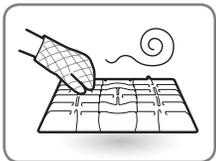


Asegúrese de que todas las parrillas están correctamente ubicadas antes de encender los quemadores.



PRECAUCIÓN

NO encienda los quemadores por un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería sobre la rejilla. El acabado de las parrillas puede dañarse si no hay ninguna batería que absorba el calor.



Asegúrese de que las hornallas y parrillas se hayan enfriado antes de apoyar su mano, agarradera, repasador u otro material sobre las mismas.

Tocar las parrillas antes de que se hayan enfriado podría provocar quemaduras.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún aparato.
3. **NO** use ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.



NOTA

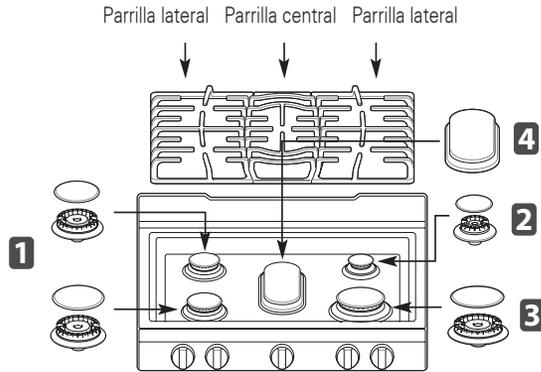
El encendido de chispa electrónica de los quemadores causa un sonido de tipo clic. Todos los encendidos de chispa en la estufa se activarán al encender un solo quemador.



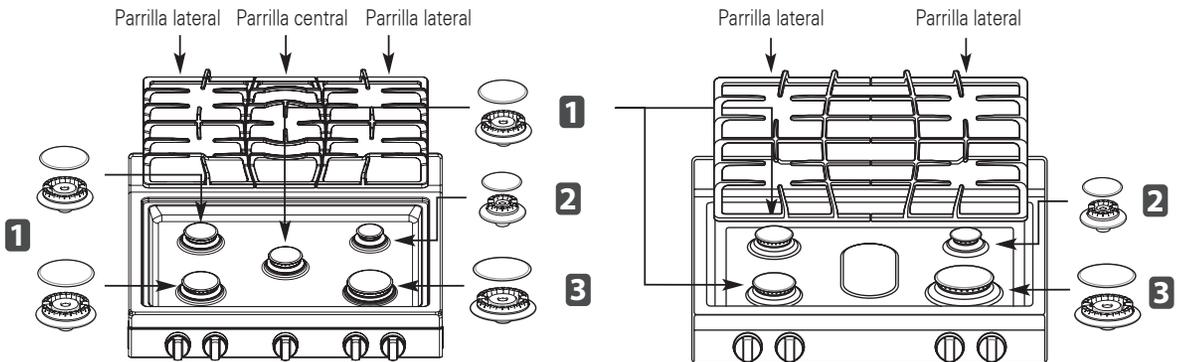
Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.

Hornallas a Gas

La cocina de su estufa tiene cinco hornallas selladas a gas. Estas pueden ser ensambladas y separadas. Siga la guía a continuación



LRG3085 / LRG3083 / LSRG307



LRG3081 / LRG3091

LRG3021

1 Hornalla mediana y grande

Las hornallas medianas y grandes son las hornallas principalmente utilizadas para la mayoría de comidas. Estas hornallas pueden llevarse de nivel "HI" (ALTO) a "LO" (BAJO) para acomodarse al amplio rango de necesidades culinarias.

2 Hornalla ovalada

La hornalla ovalada (centro) es para usarse con la parrilla y ollas ovaladas

3 Hornalla pequeña

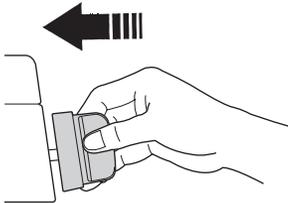
La hornalla más pequeña es utilizada para comidas delicadas, como ser salsas o comidas que requieren poco calor por un tiempo prolongado de cocción.

4 Hornalla extra grande

La hornalla extra grande es la hornalla de mayor potencia. Al igual que las otras cuatro hornallas, puede llevarse de nivel "HI" a "LO" para satisfacer el amplio rango de necesidades culinarias. Esta hornalla también está diseñada para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido. Puede ser utilizada para baterías de 10 pulgadas de diámetro o más.

Uso de las Hornallas a Gas de la Superficie

- 1 Asegúrese de que todas las hornallas de la superficie estén ubicadas en la posición correcta.
- 2 Ponga la batería sobre la hornalla. (Por ejemplo: una olla, sartén, etc.).
- 3 Empuje y gire la perilla de control a la posición "LITE".



Escuchará un sonido tipo chasquido proveniente del sistema de encendido de chispa eléctrica.

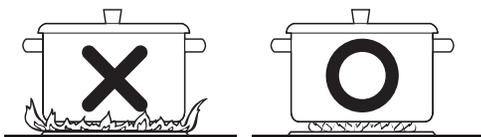
- 4 Gire la perilla de control para controlar la intensidad de la llama.

! PRECAUCIÓN

NO intente desensamblar o limpiar alrededor de ninguna hornalla mientras otra hornalla está encendida. Cuando gire una hornalla a la posición "LITE", todas las hornallas chispearán. Puede producirse una descarga eléctrica que puede volcar una batería caliente.

Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama

Observe la llama y no la perilla cuando reduzca la intensidad del fuego. Cuando desee un calentamiento rápido, el tamaño de la llama que sale de la hornalla debe coincidir con el de la batería en uso.



! PRECAUCIÓN

NUNCA deje que las llamas se extiendan más allá de los bordes de la batería.

! NOTA

Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

En Caso de Falla en la Energía Eléctrica

En caso de que haya una falla en la energía eléctrica, puede encender las hornallas superiores con un fósforo. Las hornallas superiores que se encuentren en uso al producirse una falla en la energía eléctrica continuarán funcionando con normalidad.

- 1 Acerque un fósforo a la hornalla. Luego, presione la perilla de control.
- 2 Gire la perilla de control a la posición de "Lo".

! PRECAUCIÓN

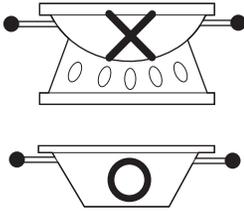
Tenga extrema precaución al encender las hornallas con fósforos. Puede quemarse y lastimarse.

Utensilios Ubicados sobre la Estufa

Aluminio	Se recomienda el uso de baterías de peso mediano porque se calientan de forma rápida y uniforme. La mayoría de alimentos se doran de manera uniforme en una sartén de aluminio. Utilice cacerolas con tapas de ajuste hermético cuando deba cocinar con pequeñas cantidades de agua.
Hierro fundido	Si se calientan a fuego lento, la mayoría de sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene pobres propiedades de calentamiento, por lo que usualmente viene combinado con cobre, aluminio u otros metales para lograr una mejor distribución del calor. Las sartenes de metales combinados dan resultados satisfactorios si se utilizan a fuego medio, como recomienda el fabricante.
Hierro esmaltado	Bajo algunas condiciones, el esmaltado de estas baterías puede derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería respecto a los métodos de cocción.
Vidrio	Existen dos tipos de baterías de vidrio: aquellas aptas sólo para horno, y aquellas para utensilios ubicados sobre la estufa.
Cerámica y vidrio a prueba de calor	Se puede utilizar para cocinar tanto en la superficie como en el horno. Conduce el calor muy lentamente y se enfría muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante de la batería para asegurarse de que puede utilizarse en estufas a gas.

Uso de Wok

Si usa un wok, se recomienda que utilice un wok de base plana de 14 pulgadas como máximo. Asegúrese de que la base del wok se asiente firmemente en la rejilla.



Utilice woks de base plana.

! PRECAUCIÓN

NO use ningún aro de soporte para woks. Colocar el aro sobre la hornalla o parrilla podría causar que la hornalla funcione de manera incorrecta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos. Esto puede resultar peligroso para su salud.

Uso de Gratinadores de Cocina

No coloque gratinadores de cocina sobre las hornallas.

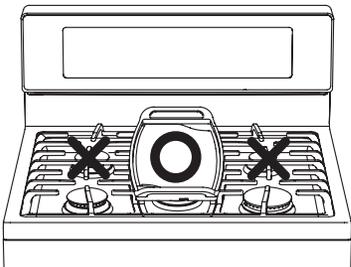


! PRECAUCIÓN

NO utilice gratinadores de cocina en las hornallas de la superficie. Si utiliza un gratinador de cocina sobre las hornallas de la superficie, ocasionará una combustión incompleta, lo que provocará la exposición a niveles de monóxido de carbono superiores a los permitidos por las normativas vigentes. Esto puede resultar peligroso para su salud.

Usando la Plancha

Para el modelo: LRG3085/LRG3083/LSRG307

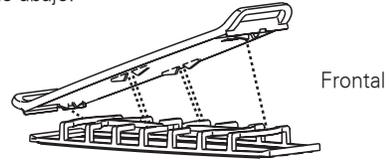


Su rejilla con capa antiadherente proporciona una superficie extra-grande de cocción para carnes, panqueques u otros alimentos que se preparan habitualmente en una sartén normal o plana.

! NOTA

• Es normal que la parrilla se descolore con el tiempo.

Cómo Colocar la Plancha: La parrilla sólo puede usarse en el quemador central. La plancha debe ser colocada apropiadamente en la parrilla de la hornalla central, como se muestra en la figura de abajo.



! NOTA

• **NO** retire la rejilla central al usar la parrilla.

! PRECAUCIÓN

NO retire la plancha de la parrilla hasta que las rejillas, superficies de la estufa y la propia parrilla se hayan enfriado por completo.

! PRECAUCIÓN

La plancha de la parrilla puede calentarse mucho al usar la estufa, el horno o los sistemas de asado. Use siempre guantes para horno al colocar o retirar la plancha de la parrilla.

Pre caliente la parrilla según la siguiente guía y ajuste la potencia que desee.

Tipo de Alimento	Condiciones de Pre calentamiento	Ajuste de Cocción
Tortillas calientes	sin pre calentado	HI
Panqueques	HI 10 min.	HI
Hamburguesas	HI 10 min.	HI
Huevos fritos	HI 5 min.	HI
Bacon	HI 10 min.	HI
Salchichas de desayuno	HI 10 min.	HI
Sándwiches calientes	HI 10 min.	HI

! NOTA

• La potencia de la plancha podría precisar ajuste si se usa durante períodos prolongados.

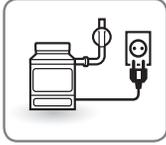
NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos con un excesivo contenido en grasas; podrían producirse derrames de grasa.
- La plancha puede calentarse al usar los quemadores adyacentes.
- **NO** caliente la plancha en exceso. Hacerlo puede dañar el recubrimiento antideslizante.
- **NO** use utensilios metálicos que podrían dañar la superficie de la plancha. No use la plancha como tabla de cortar.
- **NO** coloque ni almacene objetos sobre la plancha.

Cómo Usar El Horno

Antes de Usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.



Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica y la válvula de gas estén correctamente conectados.

Verifíquelo por cuestiones de seguridad.



Verifique como utilizar de manera correcta la estufa, dependiendo del tipo de comida a cocinar.

Asegúrese de que sabe cómo utilizar el horno (configuración de temperatura, tiempo de cocción y receta) para lograr los mejores resultados.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

1. Abra las ventanas.
2. **NO** intente encender ningún artefacto.
3. **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
4. **NO** use ningún teléfono dentro de su edificio.
5. Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones del proveedor de gas.
6. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, contacte al departamento de bomberos.

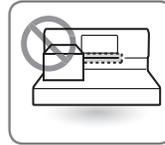


NOTA

Cuando se utiliza un termómetro de horno en la cavidad del horno, temperaturas pueden diferir de la temperatura real del horno en cualquier modo.



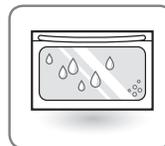
No cubra ningún estante o base con papel aluminio.



No obstruya, toque o coloque objetos alrededor del conducto de ventilación del horno cuando el mismo este encendido.

Su horno es ventilado a través de conductos ubicados en el centro, encima de la parrilla de la hornalla. No obstruya la ventilación del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento; de lo contrario, no permitirá la circulación correcta de aire. No toque las aperturas de ventilación o las superficies de alrededor durante su uso.

- **NO** coloque elementos plásticos o inflamables sobre la cocina; estos pueden derretirse o prenderse fuego si se dejan muy cerca de la ventilación.
- **NO** coloque empaques cerrados sobre la cocina. Puede hacer aumentar la presión de los empaques cerrados y provocar que revienten.
- Los objetos de metal que se dejan sobre la cocina se pondrán muy calientes, pudiendo provocar quemaduras.
- Las asas de las ollas y cacerolas que se encuentren en la cocina pueden sobrecalentarse si se dejan demasiado cerca del conducto de ventilación.



A medida que su horno se caliente, el aumento de temperatura del aire producido dentro del horno puede generar que se produzcan gotas de agua en la puerta de vidrio del horno.

Estas gotas de agua no son peligrosas y se evaporarán a medida que el horno continúe con el proceso de calentamiento.



En caso de falla en la energía eléctrica, no utilice el horno.

El horno y la asadera no pueden utilizarse durante un corte de energía. Si el horno se encuentra en uso al producirse el corte de energía, el quemador del horno se apagará y no podrá ser re-encendido hasta que se restablezca la energía. Una vez que vuelva la energía eléctrica, deberá reiniciar el horno (o la función de asa).

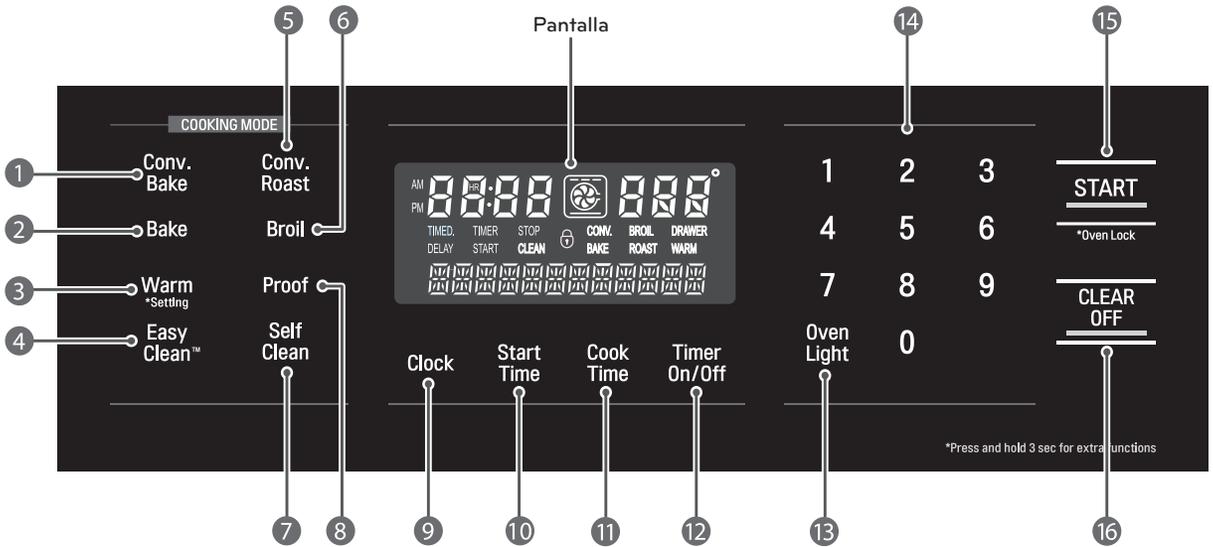


PRECAUCIÓN

NO intente utilizar el encendido eléctrico durante una falla de energía eléctrica.

Cómo Usar el Panel de Control

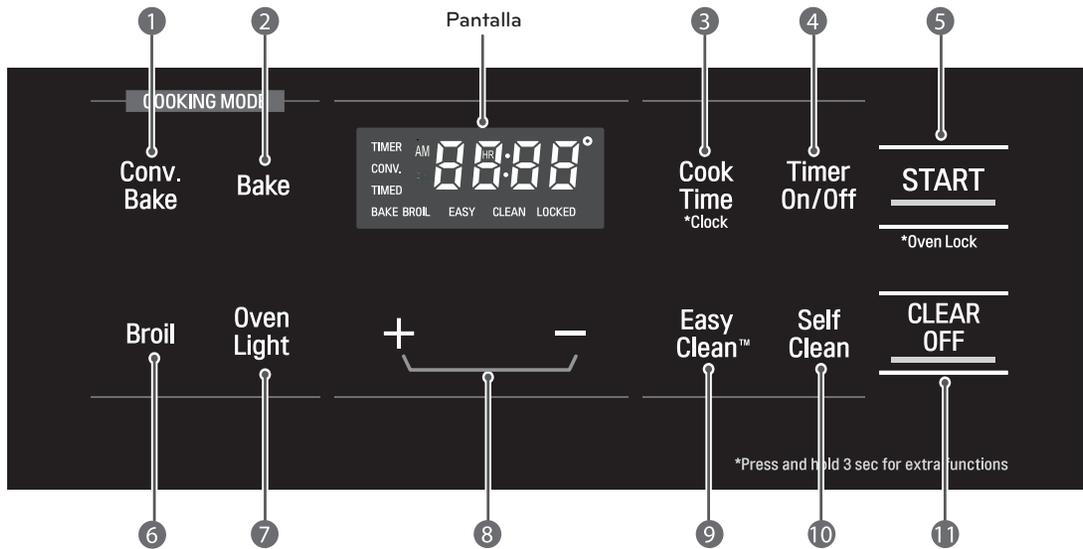
Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307



Nombre	Descripción
1 Conv. Bake	Presione el botón para escoger la función de horneado por convección.
2 Bake	Presione el botón para activar la función de horneado normal.
3 Warm / Setting	– Presione este botón para mantener los alimentos calientes dentro del horno. – Mantenga pulsado el tecla durante 3 segundos para cambiar los ajustes especiales. NOTA: Los ajustes especiales sólo pueden usarse si no se usan otras funciones (horneado, asado, temporizador, etc.) del panel de control.
4 EasyClean™	Limpija la suciedad liviana del horno automáticamente. Consulte “Limpieza Fácil” en la sección “Cuidado y limpieza”.
5 Conv. Roast	Presione el botón para escoger la función de asado por convección.
6 Broil	Presione el botón para escoger la función de asado a la parrilla.
7 Self Clean	Presione el botón para escoger la función de autolimpieza.
8 Proof	Presione el botón para subir masas de pan.
9 Clock	Presione el botón para ajustar la hora.
10 Start Time	Presione este botón y después los tecla numéricos para ajustar el tiempo de retardo para el inicio. El horno se pondrá en funcionamiento en el momento que establezca.
11 Cook Time	Presione este botón y use los teclas numéricos para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción.
12 Timer On/Off	Presione el botón para activar o desactivar la función temporizador.
13 Oven Light	Presione el botón para prender o apagar la luz del horno.
14 Number	Úselos para ajustar cualquier función que requiera introducción numérica como el reloj, el temporizador o la temperatura.
15 START / Oven Lock	– Presione el botón para poner en funcionamiento todas las funciones del horno. – Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.
16 CLEAR OFF	Presione este botón para cancelar TODAS las funciones del horno excepto los ajustes del reloj, el temporizador y la gaveta de calentamiento.

Cómo usar el panel de control (Continuar)

Para el modelo: LRG3081



Nombre	Descripción
1 Conv. Bake	Presione el botón para escoger la función de horneado por convección.
2 Bake	Presione el botón para activar la función de horneado normal.
3 Cook Time/Clock	<ul style="list-style-type: none"> – Presione y después use los botones + y – para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción. – Mantenga presionado el botón por tres segundos, después use los botones + y – para fijar la hora del día.
4 Timer On/Off	Presionelo para escoger una función temporizada.
5 START /Oven Lock	<ul style="list-style-type: none"> – Debe presionarlo para iniciar cualquier función de cocción o limpieza. – Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.
6 Broil	Presionelo para escoger la función de parrilla.
7 Oven Light	Presionelo para apagar y prender la luz del horno.
8 +/-	Introduce o cambia el tiempo y la temperatura del horno. Ajusta la parrilla en HI o LO (alta o baja).
9 EasyClean™	Limpia la suciedad liviana del horno automáticamente. Consulte "Limpieza Fácil" en la sección "Cuidado y limpieza".
10 CLEAR OFF	Preionelo para cancelar todas las funciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

! NOTA

Si aparece en pantalla el mensaje F- seguido por un número y las señales de control del horno, esto indica un código de error de función. Examine la página 34. Pulse el botón CLEAR OFF. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno. Si vuelve a aparecer el código de error, desconecte el suministro eléctrico del horno y solicite asistencia técnica. Si ha ajustado en el horno una función con temporizador y se produce un corte de suministro eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben ser reiniciados. La hora parpadeará en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.

Instrucciones de Funcionamiento

Como Fijar la función de Auto Conversion de Convección del horno Inferior

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

Cuando use el horneado o el asado por convección, la característica de funcionamiento de auto conversión, convertirá automáticamente las temperaturas regulares a temperaturas de convección. Esta característica de funcionamiento es activada para que la pantalla muestre la temperatura actual auto convertida. Por ejemplo, si se introduce una temperatura regular de alguna receta de 350°F y se toque el tecla **START**, la pantalla mostrará la temperatura convertida de 325°F.

- 1 Mantenga presionado el botón **Warm** durante 3 segundos.
- 2 Presione el botón **número 1** para HABILITAR o el **2** para DESHABILITAR.
- 3 Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(Para el modelo: LRG3081)

- 1 Presione el botón **Timer On/Off** durante 3 segundos. Después presione el botón **Conv. Bake**.
- 2 Presione el botón **Conv. Bake** para seleccionar la auto conversión HABILITAR o DESHABILITAR.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio deseado.

Cómo configurar los ajustes de temperatura:

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a su horno anterior. Utilice el nuevo horno durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo antes de modificar cualquier ajuste de temperatura. Una vez que se haya familiarizado con el nuevo horno, si aún considera que éste está demasiado caliente o demasiado frío, puede ajustar usted mismo su termostato.



PRECAUCIÓN

NO use termómetros, como aquellos que se venden en almacenes, para verificar el ajuste de temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

Para aumentar (+) el ajuste de temperatura

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

- 1 Mantenga presionado el tecla **Warm** durante 3 segundos. A continuación, toque una vez el tecla **Warm** y se mostrará el indicador "Adj".
- 2 Usando los botones **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea aumentar (+). Por ejemplo, para aumentar (+) la temperatura del horno 15, presione 1 y 5.
- 3 Presione el botón **START** para ajustar el aumento (+) de temperatura.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Mantenga presionado **Bake** durante tres segundos.
- 2 Usando el botón **+**, introduzca la cantidad deseada para incrementar la temperatura.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el incremento de temperatura y la pantalla volverá a mostrar la hora. Presione el botón **CLEAR OFF** para rechazar el cambio si fuese necesario.

Para reducir (-) el ajuste de temperatura

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

- 1 Mantenga presionado el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, presione una vez el botón **Warm** y se mostrará el indicador "Adj".
- 2 Usando los botones **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea reducir (-). Por ejemplo, para reducir (-) la temperatura del horno 15, presione 1 y 5.
- 3 Presione de nuevo **Warm** y la reducción (-) de temperatura aparecerá en pantalla.
- 4 Presione el botón **START** para ajustar la reducción (-) de temperatura.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Mantenga presionado **Bake** durante tres segundos.
- 2 Usando el botón **-**, introduzca la cantidad deseada para reducir la temperatura.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio de temperatura y la pantalla volverá a mostrar la hora. Presione el botón **CLEAR OFF** para rechazar el cambio si fuese necesario.

! NOTA

- Este ajuste no afectará las temperaturas de las funciones de Asar ni de Auto-limpieza. El ajuste será conservado en la memoria del horno en caso de producirse una falla en la energía eléctrica. La temperatura del horno puede ser aumentada (+) o disminuida (-) en hasta 35°F o 19°C, respectivamente.

Cómo seleccionar el idioma

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

El idioma predeterminado de la pantalla del horno es el Ingles. Este puede ser cambiado a español o francés.

- 1 Presione el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, toque dos veces el botón **Warm** y se mostrará el indicador "Lng".
- 2 Presione el botón **numérico 1** para inglés, **2** para español ó **3** para francés.
- 3 Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

Cómo Configurar el Encendido/Apagado de la Luz de Alarma de Precalentamiento

La luz interior del horno se prende automáticamente al abrir la puerta del mismo. Al alcanzar la temperatura de ajuste tras el precalentamiento, el horno notifica el fin del período de precalentamiento haciendo parpadear la lámpara del horno hasta que la puerta es abierta. Puede activar o desactivar la función de luz inteligente del horno. Se encuentra activada de forma predeterminada.

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

- 1 Presione el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, toque 3 veces el tecla **Warm** y se mostrará el indicador "PrE".
- 2 Presione el botón **número 1** para ACTIVAR ó **2** para DESACTIVAR.
- 3 Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Mantenga presionado el botón **Timer On/Off** durante tres segundos. La pantalla mostrará Opt.
- 2 Presione el botón **Oven Light** para activar o desactivar la función.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

Cómo Encender/Apagar la Luz Interior del Horno

La luz del horno se prende automáticamente al abrir la puerta. La luz del horno también puede PRENDERSE o APAGARSE manualmente pulsando el tecla **Oven Light**.

Cómo Ajustar el Volumen del Biper

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

La función de volumen de la alarma le permite ajustar el volumen a un nivel más aceptable. Hay cuatro posibles niveles de volumen, fuerte, normal, bajo y silencio.

- 1 Presione el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, presione 4 veces el tecla **Warm** y se mostrará el indicador "BEEP".
- 2 Presione el botón **numérico 1** para escoger el nivel FUERTE, **2** para NORMAL, **3** para BAJO ó **4** para SILENCIO.
- 3 Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Mantenga presionado el botón **Timer On/Off** durante tres segundos. La pantalla mostrará Opt.
- 2 Presione el botón **-** para alternar entre los diferentes volúmenes de sonido.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

Cómo Seleccionar Grados Fahrenheit o Celsius

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

Las temperatura del horno puede configurarse en grados Fahrenheit o Celsius. El ajuste predeterminado de fábrica es en grados Fahrenheit. Éste puede ser cambiado por el usuario.

- 1 Presione el botón **Warm** durante 3 segundos. A continuación, presione 5 veces el tecla **Warm** y se mostrará el indicador "Unit".
- 2 Presione el botón **numérico 1** para F (Fahrenheit) ó **2** para C (Centígrados).
- 3 Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Mantenga presionado el botón **Timer On/Off** durante tres segundos. La pantalla mostrará Opt.
- 2 Presione el botón **+** para cambiar entre grados F y C.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

Cómo Ajustar el Reloj (12 ó 24 horas)

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

- 1 Presione el botón **Clock** durante 3 segundos.
- 2 Presione el botón **numérico 1** para establecer el formato horario de 12 horas y **2** para el de 24 horas.
- 3 Presione el botón **START** para confirmar los cambios.

(For model: LRG3091 / LRG3021)

- 1 Presione el botón **Clock** durante 3 segundos.
- 2 Presione el botón **Clock** una vez para el horario de 12 horas y dos veces para el de 24 horas.
- 3 Presione el botón **START** para confirmar los.

! NOTA

- La hora del día no puede ser modificada cuando el ciclo de auto limpieza o de horneado por temporizador estén en funcionamiento.
- Para verificar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, simplemente presione el botón **Clock**.
- Si no se presiona ningún botón numérica dentro de los 30 segundos de haber presionado el botón **Clock**, la pantalla volverá al ajuste original. Si esto sucede, presione el botón **Clock** y reingrese la hora.
- Si la hora se muestra en pantalla de manera intermitente, puede haberse producido una falla de energía eléctrica. Reinicie la hora.

(Para el modelo: LRG3081)

- 1 Presione el botón **Timer On/Off** durante 3 segundos, después presione **Cook Time**. La pantalla mostrará Opt.
- 2 Presione el botón **+/-** o **Cook Time** para seleccionar entre el reloj de 12 hrs y el de 24 hrs.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio deseado.

Cómo Ajustar el reloj

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

El reloj debe ajustarse con la hora correcta del día para que las funciones de temporización del horno funcionen correctamente.

- 1 Presione una vez el botón **Clock** para ajustar.
- 2 Use los botones **numéricos** para introducir la hora. Presione los botones numéricos según el orden de lectura de la hora. Por ejemplo, para ajustar la hora a las 12:12, presione los botones numéricos **1, 2, 1 y 2** en este orden. Si no presiona los botones numéricos en un período de tiempo de 30 segundos tras presione el botón **Clock**, la pantalla vuelve a su ajuste original. Si esto ocurre, presione el botón **Clock** y vuelva a introducir la hora.
- 3 Toque el tecla **START**.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Presione el botón **Cook Time** por 3 segundos
- 2 Presione el botón **+/-** para seleccionar la hora del día.
- 3 Presione el botón **START**. El reloj será fijado, y la pantalla mostrará el cambio realizado después de un ligero retraso.

Ajustes predeterminados mínimos y máximos

Todas las características enumeradas tienen ajustes de temperatura y de hora mínimos y máximos que pueden ser ingresados en el control. Sonará un bip de aceptación cada vez que se toque una tecla de control.

Sonará un tono de error (dos tonos cortos) si se ingresa un valor de temperatura u hora por debajo del ajuste mínimo o por encima del ajuste máximo de la característica.

CARACTERÍSTICA	TEMP. / HORA MÍN.	TEMP. / HORA MÁX.	PREDET.	
Reloj	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
Tiempo De Cocción	1:00 Min.	11:59 Hr. / Min.		
Temporizador (LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.		
Timer (LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)	0:10 Min.	11:59 Hr. / Min.		
Horneado Por Convección	300°F / 150°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C	
Asado Por Convección	300°F / 150°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C	
Asado	Bajo	Alto		
Para Hornear	170°F / 80°C	550°F / 285°C	350°F / 175°C	
Levar			12 Hr.	
Calentar			3 Hr.	
Auto Limpieza	2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.	

Cómo Usar el Temporizador

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

El temporizador no controla las funciones del horno.

- 1 Presione el botón **Timer On/Off** una vez para ajustar los minutos y los segundos, presione el botón dos veces para las horas y los minutos.
- 2 Presione el botón **numérico** para seleccionar la hora deseada.
NOTA: Si cometiese un error, presione el botón **Timer On/Off** y comience de nuevo.
- 3 Presione el botón **Timer On/Off** para iniciar la cuenta atrás. La función de minutos y segundos permite ajustar un máximo de 59 minutos. Para ajustar tiempos superiores a 59 minutos, use la función de horas y minutos (presione el botón dos veces).
NOTA: Si no presione **Timer On/Off**, la pantalla volverá a mostrar la hora.
- 4 Cuando el temporizador llegue a :00, la pantalla mostrará el mensaje "End". El reloj emitirá 3 avisos cada 15 segundos hasta que presione el botón **Timer On/Off**.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

! NOTA

- Si presiona una vez el botón **Timer On/Off**, la función le permitirá ajustar el tiempo en minutos y segundo. (Por ejemplo: si presiona 50, significa 50 segundos)
- Si pulsa dos veces el botón **Timer On/Off**, la función le permitirá ajustar el tiempo en horas y minutos. (Por ejemplo: si presiona 5, significa 5 minutos)

- 1 Presione el botón **Timer On/Off** una vez para establecer el tiempo en minutos y segundos, o presione el botón dos veces para establecer el tiempo en horas y minutos. **TIMER** empezara a parpadear en la pantalla.
- 2 Presione el botón **+ o -** hasta que aparezca el tiempo correcto en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Timer On/Off**. El tiempo comenzara a contar hacia atrás desde 5:00 y se mostrara el **TEMPORIZADOR** en pantalla.

! NOTA

Si no presiona **Timer On/Off**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

- 4 Al agotarse el tiempo ajustado, la pantalla mostrara el mensaje **END**. El reloj emitirá 3 avisos cada 15 segundos hasta que presione el botón **Timer On/Off**.

! NOTA

Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **Timer On/Off**.

Cómo Utilizar la Característica de Bloqueo del Horno

La característica de bloqueo del horno automáticamente bloquea la puerta del horno y no permite que la mayoría de controles del horno puedan encenderse. No deshabilita el reloj, temporizador ni la luz interior del horno.

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

- 1 Presione y mantenga presionado el botón **START** por tres segundos. Sonará un tono, **LOCKING** aparecerá y **🔒** parpadeará en la pantalla. Una vez que la puerta del horno este bloqueada, el indicador de bloqueo del horno dejará de parpadear y permanecerá y aparecerá **OVEN LOCKOUT**.
- 2 Para desactivar la característica de bloqueo, presione y mantenga presionado el botón **START** por tres segundos. **UNLOCKING** aparecerá y **🔒** parpadeará hasta que la puerta este completamente desactivada.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Presione y mantenga presionado el botón **START** por tres segundos. Sonará un tono, **LOCKED** parpadeará en la pantalla. Una vez que la puerta del horno este bloqueada, el indicador de bloqueo del horno dejará de parpadear y permanecerá.
- 2 Para desactivar la característica de bloqueo, presione y mantenga presionado el botón **START** por tres segundos. **LOCKED** parpadeará hasta que la puerta este completamente desactivada.

! NOTA

Si la característica de bloqueo es activada por la apertura de cualquiera de las puertas, éstas últimas no cerraran completamente hasta que la característica de bloqueo sea desactivada.

Sacar y Colocar de Nuevo las Parrillas del Horno

! PRECAUCIÓN

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

Retirar los estantes:

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

Volver a colocar los estantes:

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

Precalentamiento y Colocación de Ollas y Sartenes

Precaliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ajuste el horno a la temperatura correcta. El precalentamiento es necesario al usar el horneado por convección y para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan.

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

Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones B y D o C y E (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.

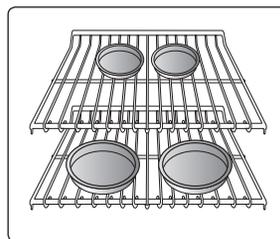


Fig. 1

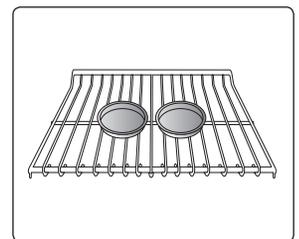


Fig. 2

Tipo de Alimento	Posición de la Bandeja
Tortas congeladas (en bandeja)	B o C
Bizcocho, bundt o pasteles	C
Bollería, bizcochos, brownies, galletas, magdalenas, tortas por capas, pasteles	D
Estofados	D
Asado	B

Corte del Suministro Eléctrico

El horno o el asador no se podrán usar cuando haya una interrupción en el suministro eléctrico. Si el horno está en uso cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará y no podrá volver a prenderse hasta que se reanude el suministro. Una vez restablecida la electricidad, tendrá que poner de nuevo en marcha la función del horno o el asador.



PRECAUCIÓN

NO intente usar el encendido eléctrico del horno durante un corte de suministro eléctrico.

Humedad del Horno

Mientras el horno se calienta, el cambio de temperatura del aire en el interior del horno podría generar la formación de gotas de agua sobre el cristal de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.

Papel de Aluminio

NO cubra nunca la base del horno con papel de aluminio

El papel de aluminio también puede usarse para retener derrames. Para ello, coloque un pequeño trozo de papel de aluminio en una bandeja inferior varias pulgadas bajo la comida.

NO cubra nunca por completo la bandeja con papel de aluminio. Hacerlo obstruirá la circulación de aire caliente, obteniendo resultados de horneado deficientes.

Hornear

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

La función de HORNEADO se utiliza para preparar platillos tales como pasteles, panes, guisados y comidas asadas. Se puede programar el horno para que hornee a cualquier temperatura, desde 170°F (75°C) a 550°F (285°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (175°C).

Para Configurar la Función de HORNEADO (por ejemplo, a 375°F):

! NOTA

- Su horno no está diseñado para cocinar con la puerta abierta.

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Ingrese la temperatura del horno utilizando los botones numéricos (por ej., toque **3, 7, 5**).
- 3 Presione el botón **START**.
Mientras el horno se precalienta, la temperatura se visualizará en pantalla e irá aumentando en intervalos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará un tono y la luz del horno comenzará a parpadear.

! NOTA

- El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción. Coloque la comida en el horno luego de haberlo precalentado.
- También puede cambiar la temperatura mientras esté cocinando, siguiendo los pasos 1 a 3.

- 4 Cuando la cocción se haya completado, presione el botón **CLEAR OFF**.
- 5 Saque la comida del horno.

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador **BAKE**.
- 2 Escoja la temperatura del horno. Presione o mantenga presionado los botones **+ o -**.
 - Presione el botón **+** para aumentar la temperatura.
 - Presione el botón **-** para reducir la temperatura.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio de temperatura.

Se mostrará en pantalla la palabra **BAKE** y 100°. Mientras el horno se calienta, la pantalla irá mostrando el cambio de temperatura. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escuchará un bip prolongado 5 veces y después el indicador luminoso empezará a parpadear.

- 4 Verifique si los alimentos están bien cocinados al cumplirse el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocine durante más tiempo si fuese necesario.
- 5 Pulse el botón **CLEAR OFF** al completarse la cocción.

Para Cambiar la Temperatura del Horneado durante la Cocción

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 A continuación, Pulse el botón **+ o -** hasta que se muestre la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **START**.

Sugerencias de Horneado

EL TIPO DE MARGARINA AFECTARÁ AL RENDIMIENTO DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido elaboradas usando productos con alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si reduce la grasa, podría no obtener los mismos resultados para la receta que usando un producto con mayor contenido en grasa.

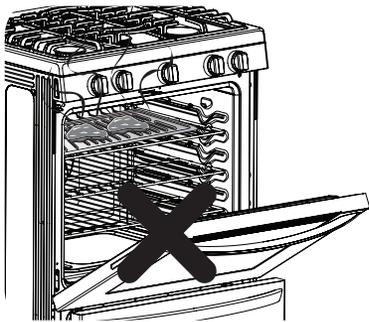
La receta podría no salir bien si las tortas, pasteles, repostería, galletas o dulces se elaboran con margarinas de bajo contenido en grasa. A menor contenido en grasa de una margarina o mantequilla, más evidentes se hacen estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos con la etiqueta "margarina" contengan al menos un 80% de su peso en grasa. Las margarinas y mantequillas bajas en grasa, por otro lado, contienen menos grasa y más agua. El contenido con altos niveles de humedad de estas margarinas y mantequillas afecta a la textura y al sabor de los productos horneados. Para obtener los mejores resultados usando sus antiguas recetas favoritas, use margarina o mantequilla que contenga al menos un 70% de aceite vegetal.

Asar

Su horno está diseñado para asar a la parrilla con la **PUERTA CERRADA**.

- 1 Coloque los alimentos sobre la parrilla de la bandeja de asado.
- 2 Cumpla con las posiciones recomendadas que se indican en la tabla de asado a la parrilla.
- 3 La puerta del horno debe permanecer cerrada para comenzar a asar.
La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.



! NOTA

Si la puerta permanece abierta durante más de 15 segundos cuando se está usando el grill, el quemador se apagará. El quemador del grill volverá a encenderse automáticamente cuando se cierre la puerta.

Sirva la comida inmediatamente y deje la plancha fuera del horno para enfriarse durante la comida y así facilitar su limpieza.

Use el ajuste **LO Broil** de potencia baja para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos en exceso.

! NOTA

- Se puede producir un poco de humo durante el asado a la parrilla. Esto se considera normal.

- 4 Presione el botón **Broil** una vez para ajustar la posición **"Hi"** (Alta) y dos veces para la posición **"Lo"**.
- 5 Presione el botón **START**.
- 6 Una vez finalizado el asado, presione el botón **CLEAR OFF**.

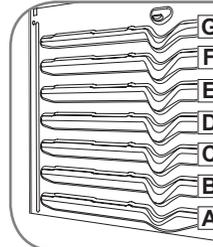
! PRECAUCIÓN

- **NO** use la plancha de la parrilla sin su complemento.
- **NO** cubra de la bandeja del grill o parrilla con papel de aluminio. La grasa visible podría llegar a quemarse.
- Para prevenir el contacto de los alimentos con el quemador para asar y evitar que la grasa salpique, no use la rejilla de asado al asar a la parrilla.

Tabla para la Función de Asar

El tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y sus preferencias de cocción afectarán a los tiempos del asado a la parrilla.

La información recogida en esta guía tiene como base carnes a temperaturas refrigeradas.



El horno dispone de 7 posiciones para las bandejas.

Alimento	Cantidad y/o grosor	Bandeja Posición	Tiempo para la primera cara (min.)	Tiempo para la segunda cara (min.)	Comentarios
Carne picada Bien hecha	1 libra (4 porciones) de 1/2 a 3/4" de grosor	F	7~8	5-6	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 porciones a la parrilla al mismo tiempo.
Filetes de ternera Poco hecha En su punto Bien hecha	1" de grosor de 1 a 1 1/2 libra.	F F F	7 12 13	5 5-6 8-9	Los filetes de menos de 1" de grosor, se cocinan por dentro antes de dorarse. Se recomienda freír. Retire la grasa.
Poco hecha En su punto Bien hecha	1 1/2" de grosor de 2 a 2 1/2 libras.	D D D	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	
Tocino	1/2 libra (8 lonchas delgadas aprox.)	D	8	3	Colocar una única capa.
Chuletas de cerdo bien cocidas	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) 1 libra aprox.	D D	10 13	8 8~9	Retire la grasa.
Chuletas de cordero En su punto bien cocidas	2 (1" de grosor) aprox. de 10 a 12 onzas	E E	6 10	4-7 10	Retire la grasa.
En su punto bien cocidas	2 (1 1/2" de grosor) aprox. 1 libra	E E	10 17	4-6 12-14	
Pollo	1 entero de 2 a 2 1/2 libras, corte longitudinal	B	35-40	25	Unte cada cara con mantequilla derretida. Dorar primero con la cara con piel hacia abajo.
	4 pechugas con hueso	B	25-30	10-15	
Colas de langosta	2-4 de 6 a 8 onzas cada una	C	13-16	No dar la vuelta.	Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir extendida. Unte con mantequilla derretida antes de dorar y a la mitad del tiempo de asado a la parrilla
Filetes de pescado	de 1/4 a 1 1/2" de espesor	E	7~8	6	Manipule y volteo con mucho cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente la parrilla para dorar más los alimentos.
Rebanadas de jamón (precocido)	1" de grosor 1/2" de grosor	C D	10 7	5 4	Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cada cara para grosores de 1 1/2" o para jamón curado.

Esta tabla es solamente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con su preferencia.

! NOTA

- Los tiempos de asado pueden variar por el tamaño, peso y/o grosor de la comida a asar, temperatura de inicio y preferencias personales de cocción. Esta guía se basa en carnes a temperaturas refrigeradas.

! NOTA

Para protegerse de intoxicaciones, cocine la carne roja y de aves. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos por sus siglas en Inglés (USDA) ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas para el consumo seguro de los alimentos.

- Carne de res, ternera, puerco o cordero, molida: 160° F.
- Pollería: 165 °F.
- Bistec de res, ternera, puerco o cordero: 145 °F.
- Pescados y Mariscos: 145°F.

Tiempo de Cocción (Cocción Temporizada)

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

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

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

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

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

! NOTA

Para configurar la función CALENTAR para que se active al finalizar el ciclo de cocción temporizada, repita los pasos 1-4 y luego presione el botón **Warm**. Aparecerá **WARM** en la pantalla. (Remítase a la sección «Calentar» en la página 30)

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá en la pantalla 350 y parpadeará el indicador **BAKE**
- 2 Presione o mantenga presionado los botones **+ o -**, y escoja la temperatura del horno.
 - Presione el botón **+** para aumentar la temperatura
 - Presione el botón **-** para reducir la temperatura.
- 3 Presione el botón **Cook Time**.
 - **TIMED** parpadea.
 - **0:00** se ilumina en la pantalla.

! NOTA

Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al cocinado.

- 4 Presione el botón **+ o -** para introducir el tiempo de horneado deseado. Mientras **TIMED** aún parpadea:

! NOTA

- El tiempo de horneado puede ajustarse desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
- Se mostrará en la pantalla el tiempo de cocinado que se haya introducido. (Si escoge antes el tiempo de cocción y a continuación ajusta la temperatura de horneado, en su lugar se mostrará la temperatura del horno).

- 5 Presione el botón **START**. **BAKE** dejará de parpadear y de iluminarse en la pantalla. La pantalla muestra o la temperatura del horno que haya ajustado o la cuenta atrás del tiempo de horneado.

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

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- Cuando se configura **WARM**, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido. (Para el modelo : LRG3085/LRG3083)

Para cambiar el tiempo de cocción mientras el horno está en funcionamiento (por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos): (Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

- 1 Presione el botón **Cook Time**.
- 2 Presione los botones para cambiar el tiempo de horneado: **1, 3, 0**.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

(For model: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Presione el botón **Cook Time**.
- 2 Presione o mantenga presionado los botones **+ o -** para cambiar el tiempo de horneado a **HR 1:30**.
- 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio

Hora de Inicio (Cocción Temporizada Retardada)

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

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

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

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

- 1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá 350°F en la pantalla.
- 2 Use los botones del horno para configurar la temperatura: Presione **3, 0 y 0**.
- 3 Presione el botón **Start Time**.
- 4 Configure la hora de inicio: Presione **4, 3 y 0** para 4:30.
- 5 Presione el botón **START**. Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

NOTA

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

PRECAUCIÓN

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

(Para el modelo: LRG3091 / LRG3021)

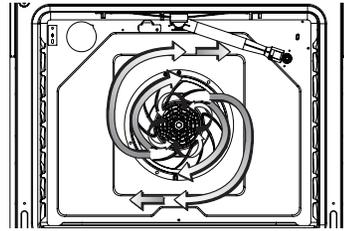
Para configurar el horno para Inicio Retardado (por ejemplo, para HORNEAR a 300°F y poner en funcionamiento el modo hornear a las 4:30):

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

- 1 Presione el botón **Bake**. Aparecerá 350°F en la pantalla.
- 2 Use los botones **+ ó -** para configurar la temperatura: **300°F**.
- 3 Presione el botón **Start Time**.
- 4 Configure la hora de inicio: Presione **+ ó -** hasta las 4:30.
- 5 Presione el botón **START**. Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

Horneado por Convección

El horneado por convección permite un cocinado parejo y por lo tanto excelentes resultados incluso usando múltiples bandejas al mismo tiempo. Puede también disminuir el tiempo de cocinado operando el modo CONVECCIÓN HORNEADO entre 300°F(150°C) ~ 550°F(285°C).



Beneficios del modo CONVECCIÓN HORNEADO

- 1) Horneado parejo usando múltiples bandejas.
- 2) Tiempo de cocinado más rápido.

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

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

- 1 Presione el botón **Conv. Bake**. En la pantalla parpadeará 350°F.
- 2 Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7 y 5**.
- 3 Presione el botón **START**. La pantalla mostrará **CONV. BAKE** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.
- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF**.

(Para el modelo: LRG3081)

- 1 Presione el botón **Conv. Bake**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.
- 2 Escoja la temperatura del horno. Presione o mantenga presionado los botones **+ o -**.
 - Presione el botón **+** para aumentar la temperatura.
 - Presione el botón **-** para reducir la temperatura.
- 3 Pulse el botón **START** para aceptar el cambio de temperatura.
- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF**.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. BAKE** y el ícono del ventilador. (Para el modelo : LRG3085/LRG3083)

La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV.** (Para el modelo : LRG3081)

! NOTA

Cuando cocine con un ciclo de convección, la temperatura del horno será automáticamente reducida en 25°F posteriormente la pantalla mostrara la temperatura cambiada. Esta característica de funcionamiento es llamada AUTO CONVERSIÓN. Su estufa viene con esta característica de funcionamiento habilitada. Para deshabilitar la característica de auto conversión, vea "Cómo activar la función de auto conversión del modo de convección" en la sección de "Instrucciones de funcionamiento".

! NOTA

Escuchará un ventilador mientras cocine con convección. El ventilador parará cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá encendido. El ventilador no comenzará a funcionar hasta que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentado.

Utensilios de Cocina para el Cocinado por Convección

Antes de usar el horno por convección, verifique sus utensilios de cocina dejen espacio para que el aire circule dentro del horno. Si va a hornear con varios utensilios de cocina deje espacio entre estos. También, asegúrese de que no haya contacto entre las cacerolas para hornear y/o entre estas con las paredes del horno.

1) Papel y plástico.

Se pueden utilizar papel resistente al calor y/o contenedores de plástico recomendados para su uso en hornos regulares y/o hornos de convección.

2) Metal y vidrio.

Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno equipado con la función de convección. Sin embargo, las cacerolas para hornear de metal calientan más rápido y son recomendadas para su uso en hornos de convección.

- Las cacerolas que sean oscuras o con acabados en mate hornearán más rápido que las cacerolas de acabados brillantes.
- Las cacerolas para hornear de vidrio o de materiales cerámicos cocinarán más despacio.

Cuando hornee galletas, use hojas planas de metal en lugar de cacerolas con lados cortos para obtener mejores resultados. Para recetas como pollo al horno, use cacerolas para hornear con lados cortos. El aire caliente no podrá circular libremente alrededor de la comida si se utiliza una cacerola con lados largos.

! NOTA

- Las galletas y bizcochos deben de ser horneados en hojas planas de metal o en cacerolas de metal de lados muy cortos. La comida cocinada en cacerolas con acabados oscuros se cocinará más rápido.
- Al usar la función de horneado por convección la comida cocinada en una sola bandeja generalmente se cocinará más rápido y de forma pareja. El uso de múltiples bandejas puede incrementar ligeramente los tiempos de cocinado de algunas comidas pero generalmente el resultado final es el ahorro de tiempo.
- Cuando cocine alimentos en múltiples estantes utilice el modo de cocción por convección.
- Es normal que el ventilador se pare durante el ciclo de convección, esto permite que el calor se distribuya uniformemente.
- Utilice cacerolas de tamaños recomendados en las recetas.
- Algunas comidas congeladas han sido echas para ser cocinadas en hornos comerciales de convección. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura recomendada en la receta del empaque.
- Si algún fabricante de comida otorga instrucciones de cocinado por convección específicas, programe la temperatura de auto conversión para que la temperatura de precalentamiento del horno sea la misma que la de la temperatura en las instrucciones del empaque.

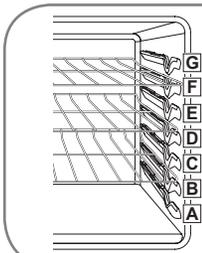
Horneado de Varias Bandejas

Como el aire caliente está circulando uniformemente por el horno, los alimentos pueden hornearse obteniendo excelentes resultados usando varias bandejas.

El horneado en varias bandejas podría incrementar el tiempo de cocción ligeramente para ciertos alimentos pero, por lo general, ahorrará tiempo. Para hornear galletas, magdalenas, bollitos y otras masas de cocción rápida se obtienen buenos resultados usando varias bandejas.

Cuando tenga que usar 2 rejillas para cocinar alimentos de gran tamaño, coloque la primera rejilla en la posición B y la segunda rejilla en la posición D o coloque la primera rejilla en la posición C y la segunda rejilla en la posición E.

Cuando tenga que usar 3 rejillas para cocinar alimentos de gran tamaño, coloque la primera rejilla en la posición B, la segunda rejilla en la posición D y la tercera rejilla en la posición F.



Al hornear por convección sólo con 1 bandeja, siga las recomendaciones en cuanto a las posiciones de la bandeja que se indican en la sección Uso del horno.

Convection Roast (Asado por Convección)

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

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

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

- 1 Presione el botón **Conv. Roast**. En la pantalla parpadeará **350°F**.
- 2 Configure la temperatura del horno usando los botones numéricos: Presione **3, 7 y 5**.
- 3 Presione el botón **START**. La pantalla mostrará **CONV. ROAST** y la temperatura del horno a partir de los 100°F.

A medida que el horno se precaliente, la pantalla mostrará la temperatura que aumenta de a 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura configurada, sonará un tono y la luz del horno parpadeará. La pantalla mostrará la temperatura del horno convertida automáticamente a **350°F, CONV. ROAST** y el ícono del ventilador.

- 4 Cuando la cocción ha finalizado o para cancelar, presione el botón **CLEAR OFF**.

! NOTA

Cuando cocine con un ciclo de convección, la temperatura del horno será automáticamente reducida en 25°F posteriormente la pantalla mostrara la temperatura cambiada. Esta característica de funcionamiento es llamada AUTO CONVERSIÓN. Su estufa viene con esta característica de funcionamiento habilitada. Para deshabilitar la característica de auto conversión, vea "Cómo activar la función de auto conversión del modo de convección en la sección de "Instrucciones de funcionamiento".

Calentar

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

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

Configuración de la función CALENTAR:

- 1 Presione el botón **Warm**.
- 2 Presione el botón **START**.
- 3 Presione el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento para cancelar.

Para configurar la función CALENTAR luego de la cocción temporizada:

- 1 Seleccione la función para cocinar.
- 2 Ingrese la temperatura del horno usando los botones numéricos.
- 3 Presione el botón **Cook Time** e ingrese el tiempo de cocción usando los teclas numéricas.
- 4 Presione el botón **Warm**.
- 5 Presione el botón **START**.
- 6 Al finalizar la cocción, presione el botón **CLEAR OFF** para cancelar la función CALENTAR.

! NOTA

Si presiona **CLEAR OFF** antes de que se inicien las funciones de retardo, se cancelarán todas las configuraciones.

! NOTA

La función CALENTAR está pensada para mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar los alimentos.

Fermentar

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

Configuración de la función FERMENTAR:

Esta función mantiene el horno caliente para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

- 1 Utilice el estante B o C para fermentar.
- 2 Presione el botón **Proof**. Aparecerá PrF en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START**.
- 4 Presione el botón **CLEAR OFF** cuando haya finalizado el leudado.

! NOTA

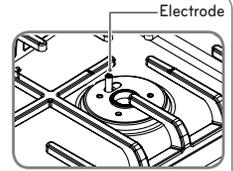
- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los panificados pronto para evitar una fermentación excesiva.
- No utilice el modo de fermentación para calentar la comida o mantener la comida caliente. La temperatura de fermentación del horno no es lo suficientemente alta como para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función CALENTAR para mantener la comida caliente. La fermentación no se realizará cuando el horno esté por encima de los 125° F. **OVEN IS HOT** se mostrará en la pantalla.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Hornalla a Gas de la Superficie

⚠ PRECAUCIÓN

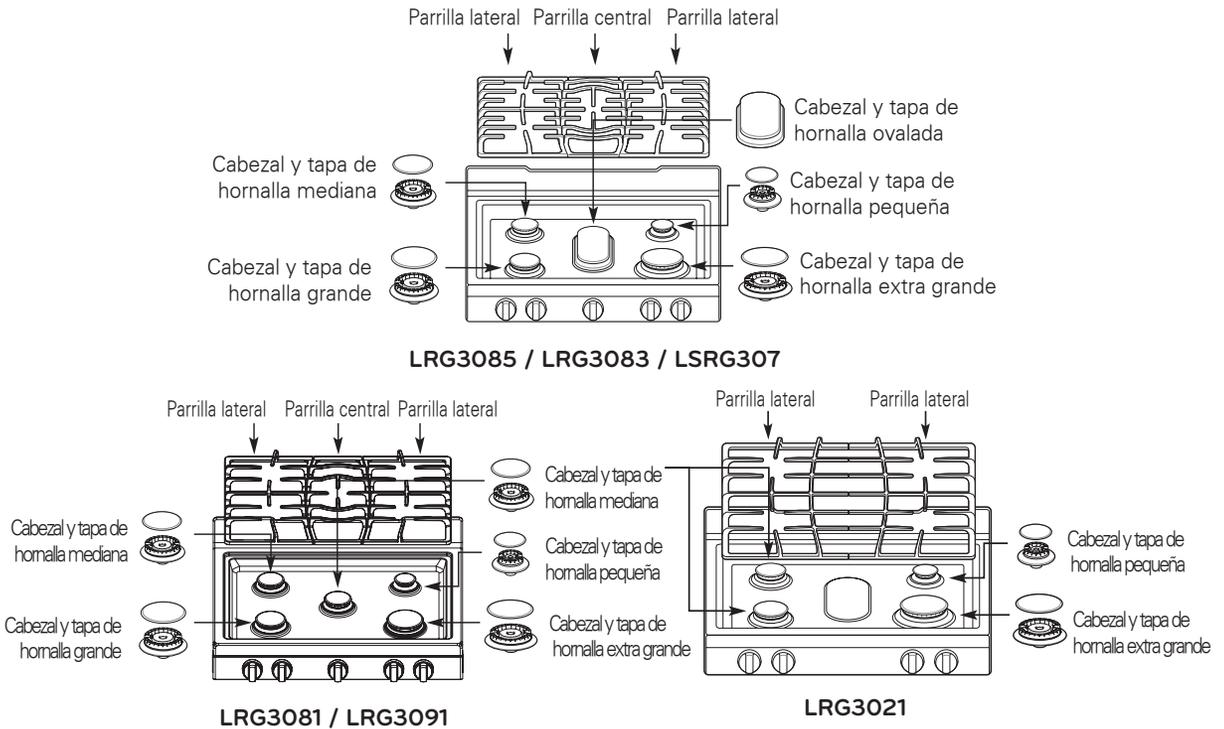
- **NO** limpie este artefacto con blanqueadores.
- Para prevenir quemaduras, espere hasta que la cocina se haya enfriado antes de tocar cualquiera de sus partes.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.



ESPAÑOL

Cómo Extraer y Volver a Colocar las Hornallas a Gas de la Superficie

Las parrillas y tapas/cabezales de las hornallas pueden extraerse para limpiarlos.



	Hornalla general
La tapa de la hornalla está colocada correctamente.	
La tapa de la hornalla NO está colocada correctamente.	

Cómo Limpiar los Cabezales/Tapas de las Hornallas

Para lograr una llama pareja y completa, las hendiduras de los cabezales de las hornallas deben estar siempre limpias. Los cabezales de las hornallas y la tapa de la hornalla pueden levantarse. No trate de quitar la tapa de la hornalla ovalada.

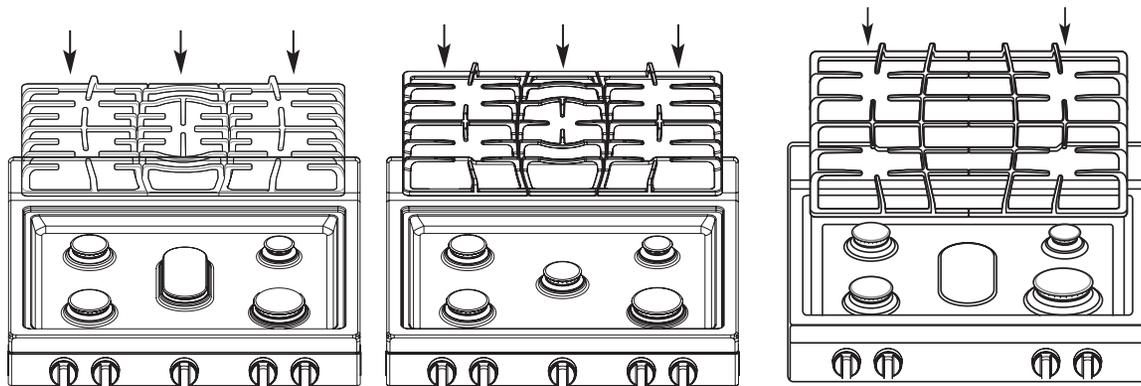
- Lave las bases y tapas de las hornallas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Deje correr el agua a través de la hornalla ovalada para limpiar residuos.
- Para quitar comida quemada, sumerja las hornallas en una solución de detergente suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.
- Las hornallas no funcionarán adecuadamente si los puertos o electrodos de las hornallas están tapados o sucios.
- Las tapas y cabezales de las hornallas deben limpiarse con frecuencia, especialmente luego de producirse derrames.
- Las hornallas no encenderán si no tienen la tapa puesta.

Luego de Limpiar los Cabezales/Tapas de las Hornallas

Quite cualquier exceso de agua y luego deje que se sequen bien. Vuelva a colocar los cabezales y tapas de las hornallas sobre los electrodos de la cocina, en las ubicaciones correctas de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal de la hornalla se encuentra ubicado sobre el electrodo.

Parrillas de las Hornallas

La estufa contiene tres parrillas separadas de estilo profesional. Para lograr su máxima estabilidad, estas parrillas solo deben ser utilizadas cuando estén en la posición correcta. Las dos parrillas laterales pueden intercambiarse de izquierda a derecha y del frente hacia atrás. La parrilla central puede intercambiarse del frente hacia atrás.



LRG3085 / LRG3083 / LSRG307

LRG3081 / LRG3091

LRG3021

! NOTA

No deje encendida ninguna hornalla durante un largo período de tiempo sin que haya ninguna batería de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla puede saltarse sin no hay ninguna batería que absorba el calor.

Cómo Limpiar las Parrillas de las Hornallas

- No levante las parrillas hasta que se hayan enfriado.
- Las parrillas deben limpiarse con regularidad, y luego de producirse derrames.
- Lave las parrillas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia.
- Las parrillas son aptas para lavavajillas.
- Luego de limpiar las parrillas, deje que se sequen completamente; luego, colóquelas en su posición correcta sobre las hornallas.

! PRECAUCIÓN

NO coloque ninguna parrilla en el horno durante el modo de auto-limpieza.

Superficie de la Estufa

Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la estufa hasta que se haya enfriado. Los alimentos con alto contenido de ácido o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden manchar la superficie si se dejan reposar en ésta. Lave y enjuague los alimentos derramados apenas la superficie se haya enfriado. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa y/o aceite, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado. Luego, enjuague y lustre con un trapo seco.

! NOTA

No levante la superficie de la estufa. Levantar ésta puede ocasionar daños o el funcionamiento inadecuado de la estufa.

Superficies de Acero Inoxidable

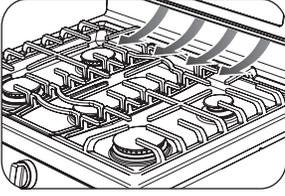
Para consultar dónde comprar lustradores o limpiadores para artefactos de acero inoxidable, o para localizar un distribuidor cerca suyo, sírvase comunicarse a nuestra línea gratuita de atención al cliente: **1-800-243-0000 (U.S.)** o visite nuestro sitio web en: **www.lg.com**, para Panamá comunicarse a la línea **507-260-0000**.

! NOTA

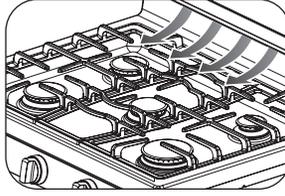
- No utilice esponjas de acero; rayarán la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua con abundante jabón, o un limpiador o lustrador de acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie metálica.

Conductos de Ventilación del Horno

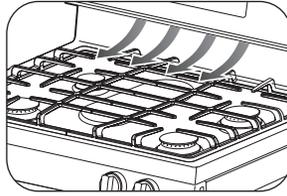
Los orificios de ventilación se encuentran en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.



LRG3085 / LRG3083 /
LSRG307



LRG3081 / LRG3091



LRG3021

! NOTA

No obstruya los conductos y orificios de ventilación del aparato. Éstos permiten la entrada y salida de aire necesarias para que el aparato funcione apropiadamente, con la combustión correcta.

Panel de Control

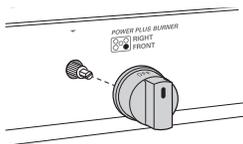
Para evitar que se active el panel de control durante la limpieza, desenchufe el artefacto. Limpie las salpicaduras con un trapo húmedo y limpiador de vidrios. Quite la suciedad más profunda con agua tibia y jabón. No utilice abrasivos de ningún tipo.

Panel Frontal y Perillas

Lo más aconsejable es limpiar el panel frontal luego de cada uso del horno. Para limpiarlo, utilice un trapo húmedo con agua tibia y jabón, o una solución de 50% vinagre y 50% agua. Para enjuagar, use agua limpia y seque con un trapo suave.

! NOTA

- No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas plásticas o limpiadores para hornos en el panel frontal. Si lo hace, dañará su acabado.
- No intente doblar las perillas tirando de ellas hacia arriba o hacia abajo, o colgando repasadores u otros objetos de ellas. Esto puede dañar el mango de la válvula de gas.
- Las perillas de control pueden quitarse para una fácil limpieza.
- Para limpiar las perillas, asegúrese de que se encuentren en la posición de "OFF" (APAGADO) y tire de ellas para extraerlas.
- Para volver a colocarlas, asegúrese de que la perilla esté en la posición "OFF" (APAGADO) centrada hacia arriba, y deslice la perilla directamente sobre el vástago.



! NOTA

Para prevenir rayaduras, no utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Puerta del Horno



- Utilice agua y jabón para limpiar la puerta del horno en profundidad. Enjuague bien. **NO** sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar un limpiador para vidrios sobre el vidrio externo de la puerta del horno. **NO** rocíe agua o limpiador de vidrios sobre las ventilaciones de la puerta.
- **NO** utilice limpiadores para horno, polvos limpiadores o materiales de limpieza abrasivos para limpiar la parte exterior de la puerta del horno.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material entretejido que es esencial para que quede bien sellada. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

! NOTA

No utilice limpiadores o materiales de limpieza abrasivos sobre la parte exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarla.

! NOTA

Usted puede notar un efecto "arcoiris" en la puerta del horno. El vidrio ha sido tratado con un recubrimiento para reflejar el calor para una mejor eficiencia térmica, al igual que las ventanas de su casa.

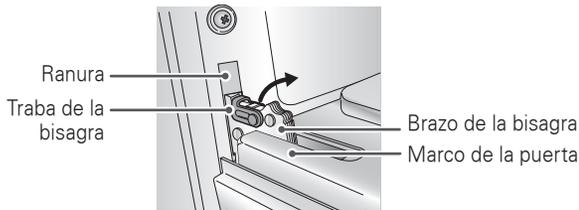
Sacar y Colocar de Nuevo la Puerta del Horno y el Cajón

⚠ RECAUCIÓN

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

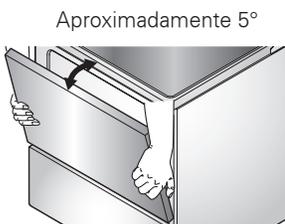
Sacar la Puerta del Horno

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



Tirar de los seguros de la bisagra hacia arriba para desbloquear

2. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta. Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados). Que está entre en la posición de paro de horno y completamente cerrada.

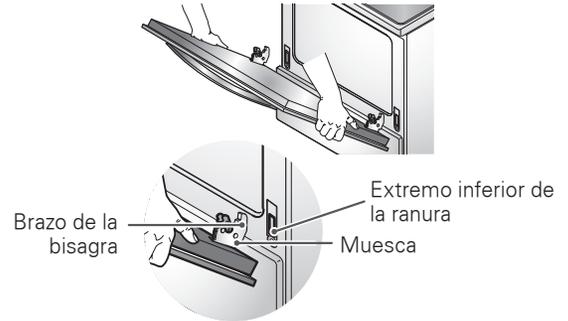


Posición para Remover

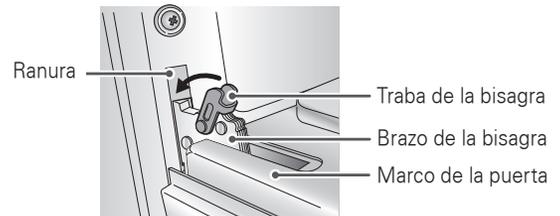
3. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura. Ponga la puerta en el suelo.

Volver a Colocar la Puerta del Horno

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



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



Empuje los seguros de la bisagra hacia abajo para bloquear

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

Sacar el Cajón

! ADVERTENCIA

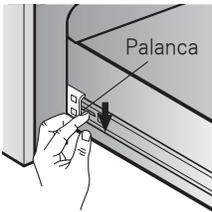
Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel interruptor de circuitos. No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

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

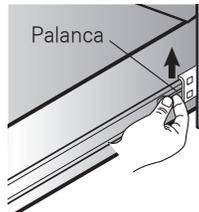
1. Abra la puerta del cajón por completo.
2. Quite los dos tornillos.



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



Presione hacia abajo con el dedo



Tire hacia arriba con el dedo

4. Saque el cajón calentador de la cocina.

Volver a Colocar el Cajón

1. Tire de los rieles portantes hacia el frente del bastidor del riel.
2. Alinee la palanca deslizante a cada lado del cajón con las ranuras de los rieles de la cocina.
3. Empuje el cajón hacia la cocina hasta que las palancas hagan "clic" (aproximadamente 2 pulgadas). Tire del cajón para abrirlo nuevamente para asentar los rieles portantes en su posición.
4. Si usted no oye que las palancas hagan "clic" o los rieles portantes no quedan bien asentados, retire el cajón y repita los pasos 2-4.
5. Coloque nuevamente los dos tornillos.

! ADVERTENCIA

NO toque las superficies del horno entre la puerta y el cajón.

- Durante y después de su uso, no toque las superficies interiores del horno entre la puerta y el cajón hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- De lo contrario, puede resultar en lesiones personales graves.

Auto-Limpieza

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

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

PRECAUCIÓN

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

Antes de iniciar la Auto-Limpieza:

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

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

NOTA

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

Configuración de la Auto-limpieza

(For model: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

La función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 2, 3, o 4 horas.

Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Auto-limpieza de 2 Horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto-limpieza de 3 Horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto-limpieza de 4 Horas

- 1 Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
- 2 Presione el botón **Self Clean**. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de tres horas para un horno moderadamente sucio. Presione dos veces para realizar una auto-limpieza de dos horas o tres veces para una auto-limpieza de cuatro horas.
- 3 Presione el botón **START**.
- 4 Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno este frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

PRECAUCIÓN

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

Configuración de la Auto-limpieza (Continuar)

(Para el modelo: LRG3081 / LRG3091 / LRG3021)

- 1 Presione el botón **Self Clean** una vez para realizar el ciclo de 3 horas, dos veces para el ciclo de 4 horas, o tres veces para el ciclo de 2 horas. Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, para eliminar derrames. Se recomienda usar un ciclo de AUTOLIMPIEZA de 4 horas para eliminar hornos excesivamente sucios.
- 2 Presione el botón **START**.
- 3 Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, la puerta se desbloqueará automáticamente.
 - El indicador **DOOR LOCKED** parpadeará y el control del horno le indicará si ha ajustado el ciclo de limpieza olvidando cerrar la puerta del horno.
 - Para detener el ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR OFF**. Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, indicativa de que el horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, abra la puerta.

Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado

(Para el modelo: LRG3085 / LRG3083 / LSRG307)

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

Durante La Auto-Limpieza

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

! NOTA

- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, La luz indicadora de **DOOR LOCKED** dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.

Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

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

EasyClean™ (SOLO ALGUNOS MODELOS)

El esmalte EasyClean™ en su nuevo horno LG proporciona flexibilidad al momento de limpiar el interior de su estufa. La función EasyClean™ de LG trabaja con un esmalte nuevo que ayuda a remover suciedad ligera como las gotas de queso de la pizza o ligeras salpicaduras de grasa de asados pequeños sin químicos agresivos para una limpieza manual más rápida y segura.

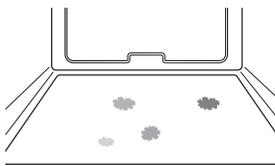
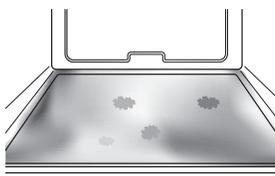
Mientras las superficies del esmalte tradicional requiere productos químicos agresivos para limpiar, EasyClean™ utiliza SOLO AGUA y tiene una duración de sólo 20 minutos a baja temperatura para ayudar a aflojar suciedad ligera previo a su limpieza manual. En comparación con el proceso de auto-limpieza más intensa (Self Clean), su horno LG le ayudará a limpiar con un MENOR CALOR, MENOR TIEMPO, y prácticamente SIN HUMO O GASES.

Cuando sea necesario, su estufa sigue ofreciendo la opción de auto-limpieza (Self Clean) durante más tiempo, recomendada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover.

BENEFICIOS DE EasyClean™

- Ayuda a aflojar suciedad ligera antes de su limpieza manual.
- EasyClean™ solo necesita agua sin productos químicos de limpieza.
- Mejora su experiencia de auto-limpieza (Self Clean)
 - Minimiza la necesidad de auto-limpieza (Self Clean)
 - Reduce la cantidad de humos y olores
 - Se puede utilizar un tiempo más corto de auto-limpieza (Self Clean)

Su nuevo horno con tecnología de esmalte EasyClean™ ofrece **dos** opciones de limpieza para los diferentes tipos de suciedad. Mientras **EasyClean™** es rápido y efectivo para la suciedad ligera, la opción de **auto-limpieza (Self Clean)** es utilizada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover. Debido a la intensidad de auto-limpieza (Self Clean), puede ocasionar la acumulación de humo y ameritar la apertura de ventanas como resultado del intenso calor.

Alimentos comunes que pueden ensuciar su Horno	Tipo de Suciedad	Patrones de Suciedad	Ejemplos de Suciedad del Horno	Métodos de Limpieza Sugeridos
Pizza	Queso u otros ingredientes	Pequeñas Gotas o Manchas		EasyClean™
Steak a la Parrilla	Manteca / Grasas	Salpicadura Ligera		
Pescado Asado		Salpicadura Moderada o Excesiva		
Asados de Carne Baja Temperatura	Relleno o Suciedad a base de azúcar	Gotas o Manchas		*Self Clean
Asados de Carne Alta Temperatura				
Pasteles o Tartas				
Cacerolas	Crema o Salsa de Tomate			

* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

Consejos de Limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo EasyClean™. Si la cavidad de su horno esta por arriba de los 150°F (65°C), "OVEN IS HOT-- PLEASE WAIT" aparecerá en la pantalla y el ciclo EasyClean™ no se activará hasta que la cavidad se enfríe totalmente.
- Una espátula de plástico se puede utilizar para desprender trozos o desechos antes y durante la limpieza del horno.
- Usando el lado áspero de una esponja abrasiva puede ayudar a quitar las manchas de quemado mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas, como las de espuma de melamina, disponibles en su tienda local también puede ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que toda la superficie de la parte inferior del horno sea cubierta por agua al principio del ciclo EasyClean™.
- Para mejores resultados use agua purificada o agua filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior.
- La suciedad horneada durante muchos ciclos de cocinado será más difícil de remover mediante el ciclo EasyClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo EasyClean™. El agua en el horno no se calentará totalmente al abrirse la puerta.
- Es mejor usar la función SelfClean para áreas difíciles de alcanzar como el fondo de la cavidad.

GUÍA DE INSTRUCCIÓN EasyClean™

PASO	Guía de Instrucción EasyClean™	NOTAS
1	Retire bandejas y accesorios del horno.	
2	Raspe cualquier residuo quemado con una espátula de plástico. Espátulas de Plástico Sugeridas: • Paleta de plástico duro • Espátula de plástico de cocina • Espátula de plástico para pintura • Tarjeta de crédito antigua	
3	Use de una botella con atomizador 1/4 taza (2 oz) de agua para saturar completamente las paredes y los suelos de las esquinas del horno. Luego aplique (o vierta manualmente si le es difícil el rociar) otra 1 taza (8 oz) de agua caliente en la parte central inferior de la cavidad del horno. Las hendiduras de la parte inferior del horno deben estar completamente cubiertas sumergiendo toda suciedad. De ser necesario agua adicional aplique mediante rocío. NOTA : NO ROCIÉ AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LA PUERTA. SI LO HACE, GOTEARÁ AGUA Y CAERÁ EN EL PISO.	Use el ajuste de niebla en la botella con atomizado para una mejor cobertura. 1 1/4 taza completa (10 oz) de agua se debe utilizar para cada cavidad del horno.
4	Cierre la puerta del horno y presione EasyClean™, luego presione Inicio (Start).	
5	Un tono sonará al final del ciclo de 20 minutos. Presione el botón CLEAR OFF para borrar la pantalla y el tono.	
6	Coloque una toalla en frente del horno, por debajo de la puerta del horno inferior, para capturar el agua que pueda derramarse durante la limpieza.	
7	Limpie el interior del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean™ frotando con una esponja húmeda o una almohadilla (usar el lado esponjado para no rayar el acabado). Un poco de agua pueden derramarse por las aberturas inferiores durante la limpieza, esta será capturada en un recipiente debajo de la cavidad del horno y no dañara el quemador. NOTA : NO USE ESTROPAJOS DE ACERO, ESTROPAJOS ABRASIVOS O LIMPIADORES ya que estos materiales pueden dañar permanentemente la superficie del horno.	
8	Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar las bandejas y accesorios del horno.	
9	Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de empapar a fondo las áreas sucias. Si quedan manchas rebeldes después de múltiples ciclos EasyClean™, ejecute el ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Asegúrese de que la cavidad del horno está vacío de bandejas y accesorios del horno, y que la superficie de la cavidad del horno está seca antes del ciclo de autolimpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.	

**PRECAUCIÓN**

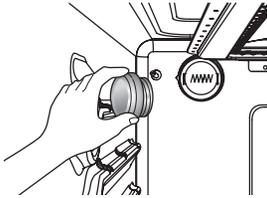
- Es mejor usar guantes de goma durante la limpieza del horno para prevenir accidentes inesperados como quemaduras y lastimaduras.
- Durante el ciclo de EasyClean™, la parte inferior del horno se caliente lo suficiente como para causar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine (20 minutos) antes de limpiar el interior de la superficie del horno. El no seguir ésta indicación puede llegar a causar quemaduras.
- No empuje hacia abajo la puerta de vidrio directamente cuando limpie el horno. El vidrio de la puerta puede debilitarse y romperse con facilidad bajo cualquier mínimo impacto.

**NOTA**

- Si la función EasyClean™ comienza sin agua, presione el botón CLEAR OFF para terminar el ciclo. Espere a que al estufa se enfríe a temperatura ambiente antes de rociar o poner agua dentro de la cavidad y comenzar otro ciclo.
- Cuando termine el ciclo de EasyClean™, el empaque de la cavidad puede estar mojado. Esto es normal. No limpie el empaque.
- Si depósitos minerales se quedan en la parte de abajo del horno después de la limpieza, use un trapo o esponja sumergida previamente en vinagre para removerles.

Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para artefactos de 40 vatios (watts). Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione el botón **Oven Light** para prender o apagar la luz.



Para reemplazar la luz del horno:

- 1 Desenchufe el artefacto o desconecte la energía eléctrica.
- 2 Gire la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.
- 3 Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla del porta lámpara.
- 4 Inserte una nueva bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.
- 5 Inserte la cubierta de vidrio de la bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj.
- 6 Enchufe el artefacto o reconecte la energía eléctrica.

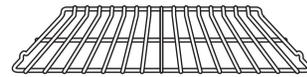
! ADVERTENCIA

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

Parrillas del Horno

Quite las bandejas del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

- 1 La comida derramada sobre las bandejas puede causar que las mismas se atoren. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.



! NOTA

Si las bandejas se limpian usando el ciclo de auto limpieza (no recomendado), el color se tornará levemente azulado y el acabado se opacará. Luego de que termine el ciclo de auto limpieza, y el horno se haya enfriado, friegue los costados de las bandejas con papel de cera o con un trapo con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Los quemadores no se prenden o sus llamas no son uniformes.	<ul style="list-style-type: none"> • El tomacorriente del horno no está introducido correctamente en la toma de pared. • Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico. • Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas. • Desmonte los quemadores y límpielos. Verifique la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA. • Montaje incorrecto del quemador. • Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA.
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	<ul style="list-style-type: none"> • Proporción aire/gas incorrecta. • Si la estufa de gas está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación o su adaptación. • Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
Los quemadores de la superficie se prenden, pero el del horno no	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula de corte de gas del horno podría haberse movido accidentalmente durante las labores de limpieza o desplazamiento. • Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno se encuentre totalmente abierta.
Los alimentos no se hornean ni se asan adecuadamente	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están ajustados incorrectamente. • Examine la sección CÓMO USAR. • La bandeja está en posición incorrecta. • Examine la sección CÓMO USAR. • Está usando utensilios de estufa inadecuados o de un tamaño incorrecto. • Examine la sección CÓMO USAR. • El termostato del horno precisa ajuste. • Examine la sección CONFIGURACIONES DE TEMPERATURA. • El reloj no está en hora. • Examine la sección RELOJ Y TEMPORIZADOR. • Papel de aluminio usado incorrectamente en el horno. • Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA.
Los alimentos no se asan al fuego directo como es de debido	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están fijados bien. • Cerciórese que presione el botón Broil. • La puerta del horno no está cerrada. • Examine la sección COMO USAR. • Se está usando la parrilla en una posición incorrecta. • Ver la GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA. • Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente. • Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa. Verifique que esté fría. • 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. • Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa. • Utensilios de cocina no adecuados para asar a la parrilla. • Examine la sección CÓMO USAR.
La temperatura del horno es demasiado fría o caliente	<ul style="list-style-type: none"> • El termostato necesita ajustes. • Examine la sección CONFIGURACIONES DE LA TEMPERATURA.
La pantalla está en blanco o el controlador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente. • Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa. • El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • Reemplace el fusible o reinicie el interruptor de circuitos. • Los controles del horno no están programados de manera correcta. • Examine la sección RELOJ Y TEMPORIZADOR.

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
La luz del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La bombilla puede estar floja o fundida. • Ajuste o cambie la bombilla. • El enchufe eléctrico no está conectado completamente en una toma de corriente. • Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.
El ciclo de auto limpieza del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza. • Deje que la estufa se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles. • Los controles del horno no se fijaron adecuadamente. • Vea la sección AUTO LIMPIEZA.
Sonido crujiente o de estallidos	<ul style="list-style-type: none"> • Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza. • Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón CLEAR OFF. Abra las ventanas para que el humo salga de la estufa. Espere hasta que la luz DOOR LOCKED se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá tras un ciclo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • El horno excesivamente caliente. • Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. • Puede tardar hasta una hora después de que termine el ciclo.
El horno no está limpio tras un ciclo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están ajustados correctamente. • Examine la sección AUTO-LIMPIEZA. • El horno estaba excesivamente sucio. • Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.
Aparece en pantalla el indicador "CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" o "DOOR OPENED"	<ul style="list-style-type: none"> • Ha sido escogido el ciclo asado o de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. • Cierre la puerta del horno.
El indicador "DOOR LOCKED" está activo cuando desea cocinar	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo. • Presione el botón CLEAR OFF. Permita que el horno se enfríe.
Parpadea en pantalla el indicador "F y un número o letra"	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene un código "F6". • Presione el botón CLEAR OFF. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno. • Tiene un código "F9". • Chequee la válvula de corte de gas principal o la del horno (examine la columna "Los quemadores de la superficie se prenden pero el del horno no"). • Si el código de función se repite. • Desconecte el suministro de la estufa de gas durante 5 minutos y, a continuación, vuelva a conectarlo. Si el código de error de la función se repite, solicite asistencia técnica.
Las bandejas del horno se deslizan con dificultad	<ul style="list-style-type: none"> • Las bandejas de níquel (si están disponibles) se limpiaron mediante el ciclo de autolimpieza. • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de estufa y limpie los bordes de las bandejas del horno con el mismo. No utilice aerosoles lubricantes.
Corte de suministro; el reloj parpadea	<ul style="list-style-type: none"> • Corte de suministro o sobretensión. • Reinicie el reloj. Si el horno estaba usándose, deberá reiniciarlo presione el botón CLEAR OFF, ajustar el reloj y cualquier función de cocción.
El conducto de ventilación emite olor a "quemado" o a "aceite".	<ul style="list-style-type: none"> • Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo. • Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 2 horas. Examine la sección AUTO-LIMPIEZA.

Síntomas y preguntas	Posible causa/ solución
Olor fuerte	<ul style="list-style-type: none"> • La emisión de ciertos olores procedentes del aislamiento en torno al interior del horno se considera normal durante los primeros usos. • Esto es temporal.
Ruido en el ventilador	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador de convección puede prenderse o apagarse automáticamente. • Esto se considera normal. El ventilador de convección se apagará si se abre la puerta.
El ventilador de convección no funciona (modelos de convección)	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento. • El ventilador se pondrá en funcionamiento automáticamente al alcanzar la temperatura de precalentamiento. • Funciona de forma contraria al ciclo de calentamiento • Esto se considera normal.
La gaveta no desliza suavemente o se atasca	<ul style="list-style-type: none"> • La gaveta está desalineada. • Saque la gaveta por completo y empújela de la misma forma. Examine la sección CUIDADO Y LIMPIEZA. • La gaveta está cargada en exceso o de forma no uniforme. • Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de la gaveta.

GARANTÍA (SOLO U.S.)

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a elección de LG, si sus materiales o mano de obra son defectuosos bajo uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, el que entrará en vigencia a partir de la fecha de compra del producto por parte del consumidor original. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador original del producto y tendrá vigencia solo cuando se le utilice dentro de los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SE PROVEE EL SERVICIO
Un año Desde la fecha de compra original.	Cualquier parte del horno que falle debido a defectos en los materiales o mano de obra. Durante este período de garantía de un año , LG también brindará, sin cargo , todos los servicios en el hogar y de mano de obra necesarios para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. HASTA EL LÍMITE QUE SE REQUIERE POR LEY A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, ESTA GARANTÍA ESTÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO MÁS ARRIBA. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO RESULTANTE, INDIRECTO, O INCIDENTAL DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN CON ESTE PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, POR LO TANTO DICHAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su artefacto, para brindarle instrucciones acerca de cómo usarlo, para reemplazar fusibles o cableado en su hogar, o para reemplazar bombillas a las que puede acceder el dueño.
2. Reparaciones cuando su artefacto se haya utilizado con un destino que no sea el normal de una casa de familia.
3. Recolección y entrega. Su artefacto está diseñado para poder repararse dentro del hogar.
4. Los daños resultantes de accidentes, alteraciones, mal uso, abusos, incendio, inundación, instalación inadecuada, actos de la naturaleza o uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Reparaciones de partes o sistemas que resulten de modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Reemplazo de partes o costos de mano de obra para unidades que se utilicen fuera de los Estados Unidos.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos comprados para uso en el hogar dentro de los EE.UU. En Alaska, esta garantía excluye el costo del envío o visitas del servicio técnico a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto dichas limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le confiere derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte con su oficina local o estatal de asuntos del consumidor o con el Procurador General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar su cobertura de garantía	Conserve la factura de venta del producto para probar la fecha en que lo compró. Deberá presentar la factura de venta en caso de recibir servicio técnico en garantía.
Para ubicar el centro de servicio técnico o distribuidor de ventas autorizado más cercano, o bien para obtener asistencia por el uso del producto, asistencia al cliente, o servicio técnico.	Comuníquese al 1-800-243-0000 (disponible las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción deseada del menú; o visite nuestro sitio web en: http://www.lg.com

12 Meses

CERTIFICADO DE GARANTIA LG (PANAMA)

CONDICIONES DE LA GARANTIA

LG Electronics garantiza una asistencia gratuita a sus productos dentro del período de garantía a través de sus centros de servicio autorizados.

- 1.LG Electronics Inc., garantiza servicio técnico contra cualquier defecto de fábrica durante el período de cobertura de garantía.
2. El servicio de garantía sólo será efectuado en los centros de servicio autorizados.
- 3.El certificado de garantía deberá ser presentado junto con la factura del producto.
- 4.El certificado de garantía deberá ser completado debidamente por el vendedor al momento de la compra.
- 5.Todo certificado de garantía deberá ser sellado por el almacén.

CASOS QUE LA GARANTIA NO CUBRE

1. Daños causados por accidentes, transporte, uso inadecuado del equipo, uso en condiciones ambientales deficientes o por agentes naturales (humedad, fuego, rayos, etc.)
2. Daños causados por oscilaciones excesivas en la red eléctrica.
3. Equipos que presenten alteraciones en el número de serie.
4. Equipos expuestos a modificaciones interna o externa.
5. Se suspenderá el derecho a la garantía a aquel equipo que haya sido revisado por un centro de servicio no autorizado por LGEPS.
6. Control remoto, baterías, cintas, cabezales, partes plásticas (gabinetes), antenas, agujas, pilas y demás accesorios no están sujetos a la garantía.
7. Desgaste o deterioro natural.
 - En el caso de que la fecha de compra del aparato sea dudosa, el criterio a utilizar para determinar la duración de la garantía será 18 meses a partir de la fecha de fabricación (Verificado con base en el número de serie).
 - En el caso en que no se pueda aplicar el servicio de garantía, el técnico autorizado deberá aclarar el por qué, analizando y verificando el caso.

ESPAÑOL

Modelo: _____

Serie: _____

Fecha de Compra: _____

Distribuidor: _____

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Tel.: _____

Modelo : _____

Serie: _____

1

Fecha de Compra: ____/____/____

Taller: _____

Recibido: ____/____/____

Modelo : _____

Serie: _____

2

Fecha de Compra: ____/____/____

Taller: _____

Recibido: ____/____/____

Modelo : _____

Serie: _____

3

Fecha de Compra: ____/____/____

Taller: _____

Recibido: ____/____/____

CENTROS DE INFORMACION LG

COSTA RICA

Línea Gratuita: 0-800-507-5454

GUATEMALA

Línea Telefónica: 1-801-4225454

ECUADOR

Línea Gratuita: 1-800-101092

PANAMA

Línea Gratuita: 800-5454

VENEZUELA

Línea Gratuita: 0-800-542-4477

CUBA

Línea Telefónica: 537-204-3333

EL SALVADOR

Línea Telefónica: 00-800-6309

MIAMI

Línea Telefónica: 1-305-477-1882
Phone Number: 1-305-477-1882

REP. DOMINICANA

Línea Gratuita: 1-800-751-5454

PUERTO RICO

Línea Gratuita: 001-800-510-9564

NICARAGUA

Línea Gratuita: 001-800-507-0007

Para mayor información puede llamar a los departamentos de Repuestos o Control de Calidad A LG ELECTRONICS PANAMA, S.A., a los teléfonos 507-430-5070 y al Fax 507-430-8684. Agradeciendo de antemano la atención prestada y siempre presto a servirles nos despedimos.

Correo Electrónico

Emilianir@lge.com / marecheaua@lge.com / nietoc@lge.com

For more information you can call to LG ELECTRONICS PANAMA, S.A., Service Department telephones 507-260-0000 or Fax 507-260-2452.

Appreciating beforehand the lent attention and always quick to serve to them.

E-Mail Address

Emilianir@lge.com / marecheaua@lge.com / nietoc@lge.com



LG Electronics Inc.

Departamento de Servicios.
Service Department

MEMO



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User

1-888-542-2623 CANADA

507-260-0000 PANAMA

Register your product Online!

www.lg.com