

MANUAL DEL USUARIO COCINA ELÉCTRICA

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

LSE3090ST
LSE3092ST
LSES302ST

ÍNDICE

3 IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

12 DESCRIPCIÓN GENERAL

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

15 CARACTERÍSTICAS

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

20 USO DE LA ESTUFA

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

23 USO DEL HORNO

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

33 CONTROLES DEL HORNO INFERIOR (EN ALGUNOS MODELOS)

- 33 Cómo usar el horno inferior

34 CUIDADO Y LIMPIEZA

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

41 PREGUNTAS FRECUENTES

42 IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 42 Antes de llamar al servicio técnico

46 GARANTÍA

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

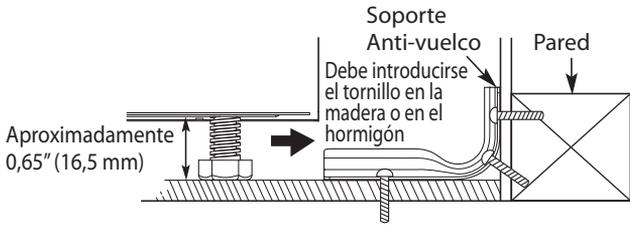
Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar una lesión menor o moderada.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTI-VUELCO

ADVERTENCIA

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





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

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Las hornallas podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entre en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, como los orificios de venteo del horno y la superficie cercana a estos orificios, las puertas del horno, y las ventanas de las puertas del horno también se calientan y podrían causar quemaduras si no se han enfriado.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.** Permita que salga del horno el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar nuevamente la comida en el horno.
- **NO** caliente envases de comida sin abrir. La presión de los envases podría hacerlos explotar causando lesiones.
- **NO fuerce la puerta del horno para abrirla.** Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de autolimpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.
- **NO use limpiadores ásperos, abrasivos o raspadores metálicos filosos para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie.** Los rayones podrían hacer que se quiebre el vidrio.
- **Tenga cuidado al sacar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
- **NO** utilice utensilios para extraer restos (ceniza, comida, etc.)
- Consulte el manual para la correcta instalación del soporte anti-vuelco.
- Nunca quite las patas del horno. El rango no serán asegurados a el soporte anti-vuelco, si las piernas se retiran.

 PRECAUCIÓN

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

 ADVERTENCIA

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

ELIMINE CUALQUIER MATERIAL FLAMABLE Y EXPLOSIVO DE SU HORNO

 ADVERTENCIA

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

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

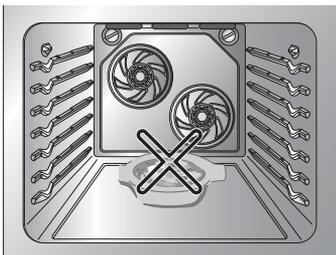
SEGURIDAD ELÉCTRICA

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

! ADVERTENCIA

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

COLOCACIÓN DE LA BANDEJA



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

FREIDORAS

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

- Utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogar o freír de manera efectiva. Llenar el recipiente con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.

SEGURIDAD DURANTE SU USO

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

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

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

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

ADVERTENCIA

- **NO TOQUE LAS HORNALLAS DE SUPERFICIE O ÁREAS CERCA DE LAS HORNALLAS.**
- Las hornallas de superficie podrían estar calientes incluso cuando presenten un color oscuro. Las áreas cercanas a las hornallas de superficie podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entre en contacto con las hornallas de superficie o las áreas cerca de las hornallas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Esto incluye la estufa y el sector que se encuentra sobre la puerta del horno.
- **No cocine sobre una estufa rota.** Si la estufa se rompiera, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar por la estufa rota y provocar un peligro de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie la estufa con precaución.** No utilice esponjas o paños para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente. Utilice una espátula metálica adecuada.
- **NO utilice la superficie de vidrio de la estufa** como tabla de cortar.
- **NO coloque ni almacene** sobre la estufa de vidrio objetos que podrían derretirse o prenderse fuego, incluso cuando no se la esté usando.
- **Siempre encienda las hornallas de superficie luego de colocar el recipiente de cocción.**
- **NO almacene** sobre la superficie de la estufa objetos pesados que podrían caerse y dañarla.
- **NO coloque** papel de aluminio u objetos de plástico como saleros y pimenteros, porta cucharas o envolturas de plásticos o cualquier otro material sobre la cocina cuando esté en uso.
- Asegúrese de saber qué botones del control operan cada unidad de superficie. Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.
- **NUNCA cocine directamente sobre el vidrio.** Use siempre recipientes de cocción.
- **Siempre coloque el recipiente en el centro de la hornalla de superficie en la que está cocinando. Nunca deje las hornallas de la superficie desatendidas en configuraciones de alta temperatura. Contacto adecuado de utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.**
 - La cocción excesiva causa derrames humeantes y grasosos que podrían prenderse fuego.
- **Siempre apague las hornallas de superficie antes de sacar el recipiente de cocción.**
- **NO utilice envolturas de plástico para cubrir los alimentos.**
 - El plástico podría derretirse sobre la superficie y resultar muy difícil de quitar.

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

SEGURIDAD AL LIMPIAR

PRECAUCIÓN

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

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

COCINAR BIEN LA CARNE Y LAS AVES

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

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

DESCRIPCIÓN GENERAL

ACCESORIOS

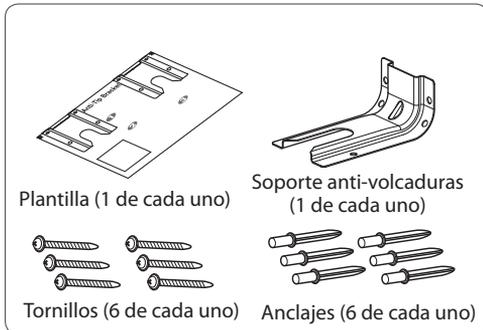
Accesorios para cocinar



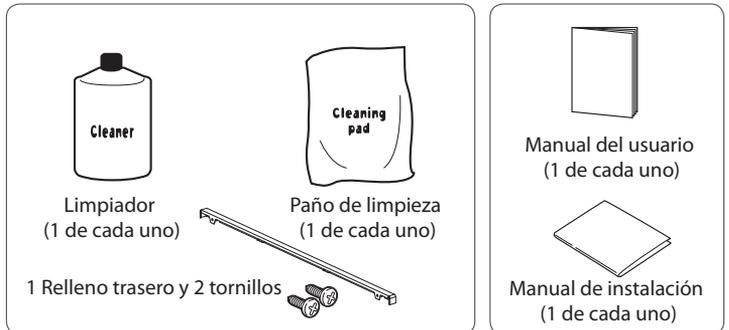
Para el modelo : LSE3092ST, LSE5302ST

Para el modelo : LSE3090ST

Accesorios para la instalación

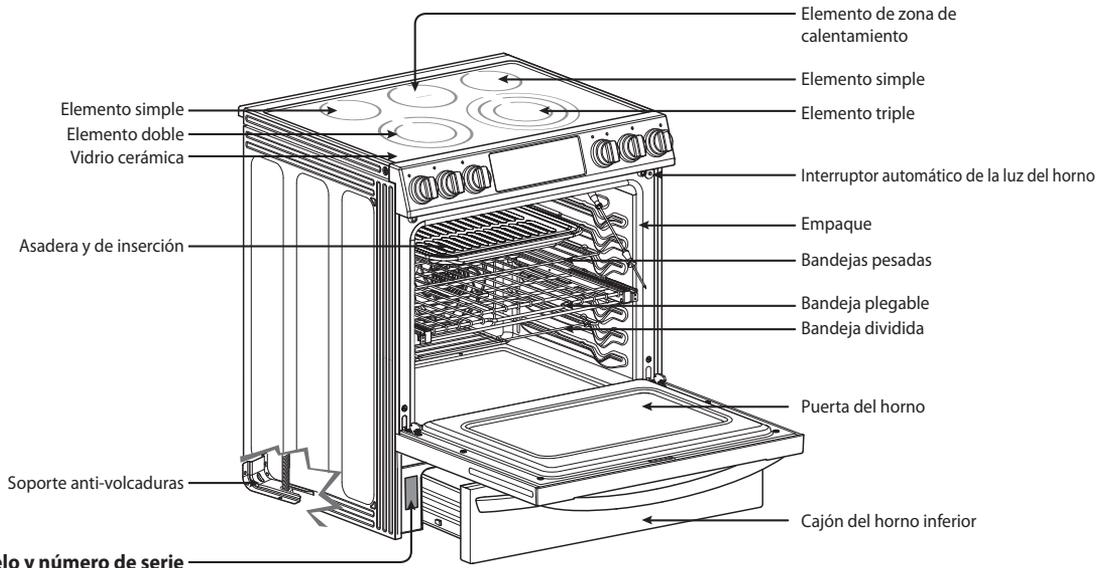


Accesorios para Mantenimiento

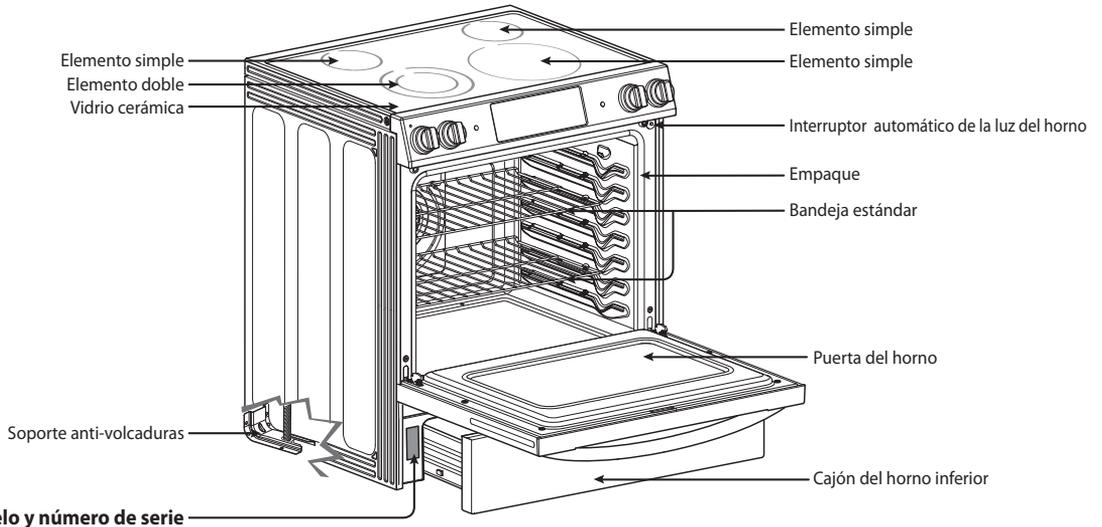


DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ESTUFA

Para el modelo : LSE3092ST, LSES302ST

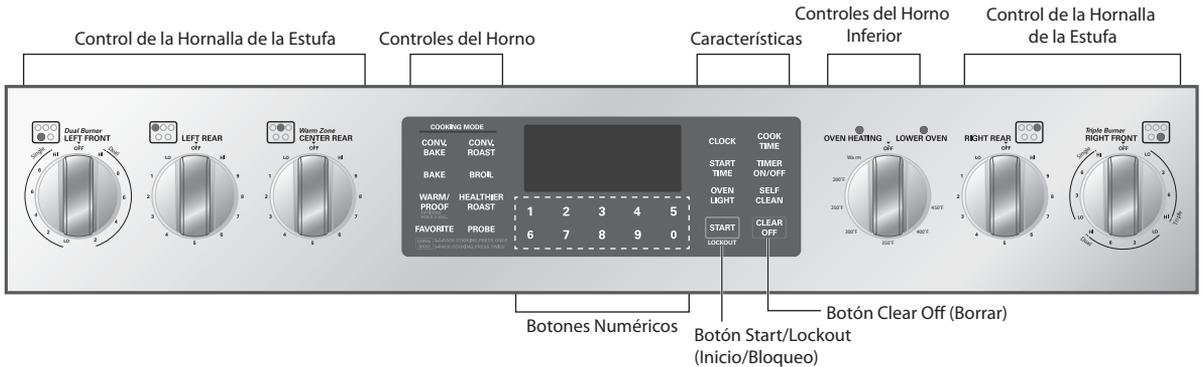


Para el modelo : LSE3090ST

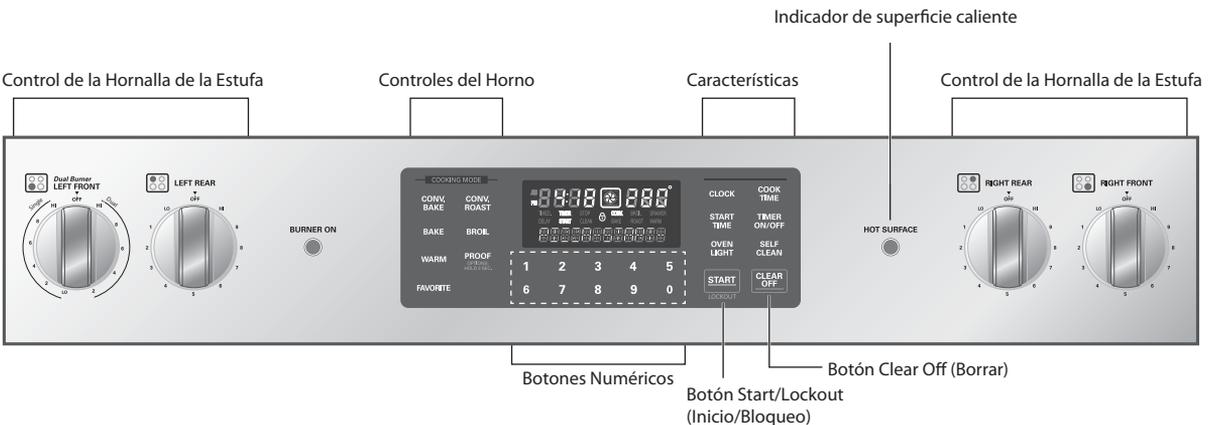


DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

Para el modelo : LSE3092ST, LSES302ST



Para el modelo : LSE3090ST



! NOTA

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

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

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

Indicador de Superficie Caliente

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

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

Reloj Parpadeando

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

CARACTERÍSTICAS

RELOJ

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

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



NOTA

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

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

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

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

Configuraciones Predeterminadas Mínimas y Máximas

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

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

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

TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO

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

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

Para configurar el temporizador (ejemplo de 5 minutos):

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



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



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



! NOTA

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

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

! NOTA

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

! NOTA

- Si presiona **TIMER ON/OFF** una vez, usted podrá configurar el tiempo en segundos. Por ejemplo: Si presiona 50, significa 50 segundos.



- Si presiona **TIMER ON/OFF** dos veces, usted podrá configurar el tiempo en minutos. Por ejemplo: Si presiona 5, significa 5 minutos.



Para cancelar el temporizador antes de finalizar el tiempo configurado:

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

CONVERSIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN

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

Su estufa viene con esta característica "ENABLED" (activada).

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

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

TERMOSTATO

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

Configuración del Termostato

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

! NOTA

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

IDIOMA

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

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

LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

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

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

VOLUMEN DE LA ALERTA SONORA

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

FAHRENHEIT O CELSIUS

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

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

LUZ DEL HORNO

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

! NOTA

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

BLOQUEO

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

Cómo activar la función de bloqueo:

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

Cómo desactivar el funcionamiento normal del horno:

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

! NOTA

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

HORA DE INICIO (COCCIÓN temporizada retardada)

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

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

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

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

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

! NOTA

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

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

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

! PRECAUCIÓN

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

TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA)

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

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

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

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

! NOTA

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

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

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

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

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

! NOTA

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

USO DE LA ESTUFA

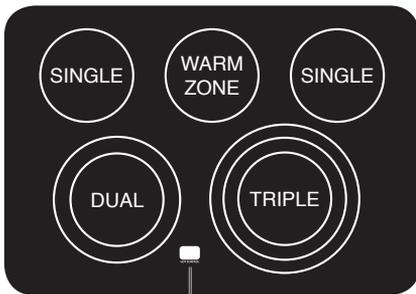
ÁREAS DE COCCIÓN

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

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

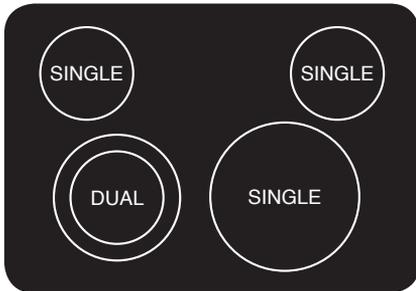
Cuando se enciende un control, puede verse un brillo a través de la superficie de vidrio de la estufa. **La hornalla realizará ciclos de encendido y apagado para mantener la configuración de calor preestablecida, incluso cuando esté configurada en HI (Alta).**

Para el modelo : LSE3092ST, LSES302ST



Luz indicadora de superficie caliente

Para el modelo : LSE3090ST



Indicador de superficie caliente (En algunos modelos)

El indicador de luz de superficie caliente, se encontrará brillando siempre y cuando cualquier superficie este demasiado caliente para el contacto. Se mantendrá encendida hasta que el elemento calentador se apague y hasta que se haya enfriado a una temperatura aproximada de 150°F/66°C.



PRECAUCIÓN

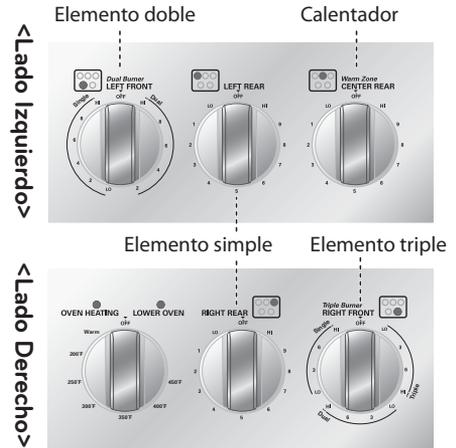
Es normal que las hornallas de la superficie realicen ciclos de encendido y apagado durante la cocción, incluso en las configuraciones más altas. Esto ocurrirá con más frecuencia cuando se cocine con una configuración de cocción más baja.

Uso de las hornallas de la estufa

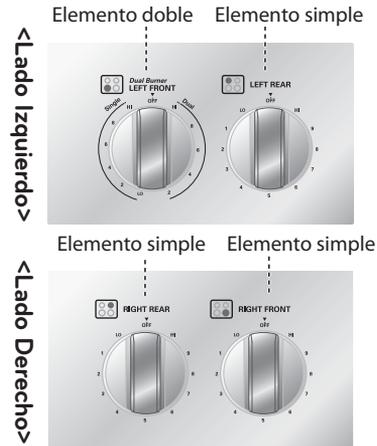
Para encender una hornalla SIMPLE (hornallas posterior derecha e izquierda)

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

Para el modelo : LSE3092ST, LSES302ST



Para el modelo : LSE3090ST



! NOTA

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



PRECAUCIÓN

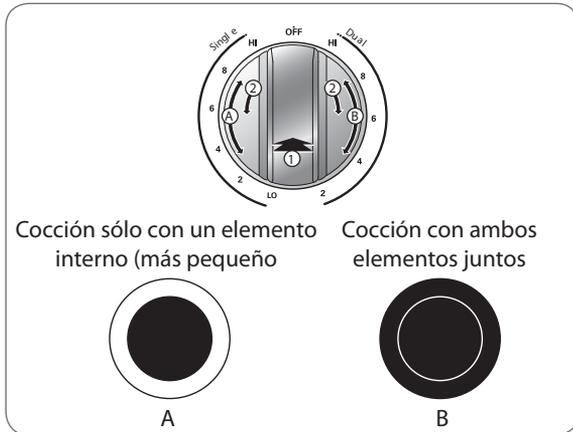
- **NUNCA deje comida en la estufa sin supervisión.** Los derrames pueden provocar humo. Los derrames grasosos podrían prenderse fuego.
- La hornalla para asado a la parrilla del horno podría parecer fría luego de que se la haya apagado. La hornalla podría todavía estar caliente y podría producirse una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

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

Hay un elemento doble localizado en la parte frontal derecha.

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

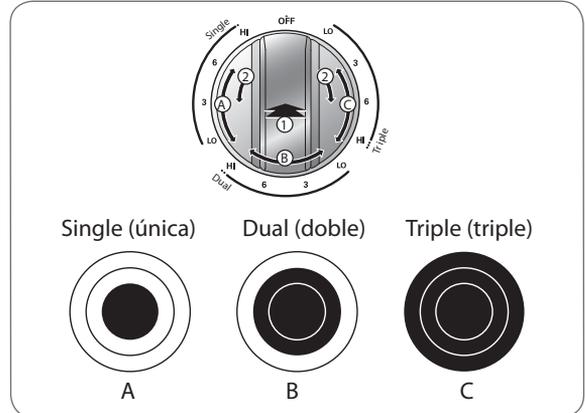
1. Presione la perilla hacia adentro.
- 2-A. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **SINGLE** (únicas).
- 2-B. Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie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



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

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

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



! NOTA

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

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

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

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

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

! PRECAUCIÓN

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

Configuración de cocción de superficie recomendada

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

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

Consejos para conservas caseras

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

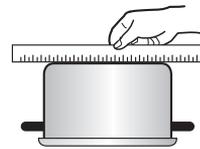
- La base no debe ser más de 1 pulgada más grande que la hornalla. El uso de ollas para conservas a baño maría con bases onduladas podrían prolongar el período necesario para que el agua entre en hervor y pueden dañarse las estufas.
- Algunas ollas para conservas están diseñadas con bases más pequeñas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

USO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN ADECUADOS

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

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

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



! NOTA

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

Recipientes de Cocción Recomendados	No Utilizar
Base plana y lados rectos.	Sartenes de base curva, ranurada o deformada. Las sartenes con bases dispares no cocinan eficazmente y a veces podrían no hervir los líquidos.
Recipientes de cocción de gran espesor.	Recipientes de cocción metálicos de muy poco espesor o de vidrio.
Tamaño de los recipientes de cocción adecuado para la cantidad de comida a preparar y el tamaño de la hornalla.	Recipientes de cocción que sean más pequeños o más grandes que la hornalla.
El peso de las asas no debe tumbar la sartén. La sartén debe estar bien equilibrada.	Recipientes de cocción con asas sueltas o rotas. Asas pesadas que tumben la sartén.
Tapas herméticas.	Tapas holgadas.
Sartenes de fondo plano.	Sartenes de fondo redondo.

USO DEL HORNO

SACAR Y VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO



PRECAUCIÓN

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

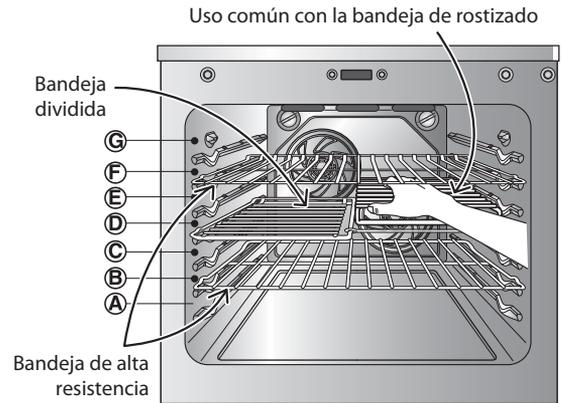
Retirar los estantes:

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

Volver a colocar los estantes:

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

Colocación del Estante y la Bandeja (En algunos modelos)



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

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

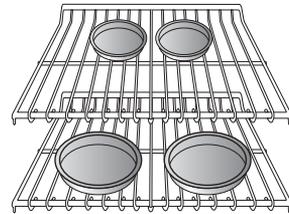


Fig.1: Horneado con parrillas múltiples (Posición B, D)

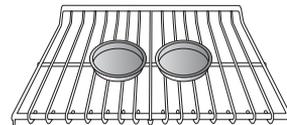


Fig.2: Estante estandar para hornear (Posición D)

BAKE (HORNEADO)

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

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

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

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

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

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

PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento.

El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción.

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

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

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

! NOTA

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

Consejos para hornear

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

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

! NOTA

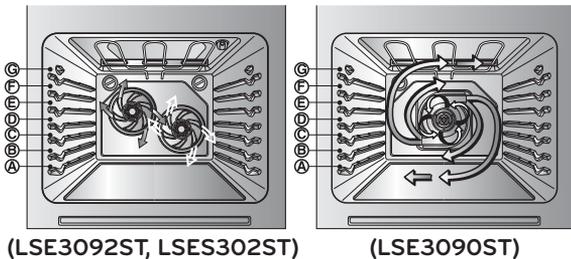
Cuando se utiliza un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura puede diferir de la temperatura de ajuste real del horno.

HORNEADO POR CONVECCIÓN DOBLE (En algunos modelos)

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

Beneficios del horneado por convección doble:

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



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

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

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

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

Consejos para horneado por convección

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

! NOTA

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

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

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

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

ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

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

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

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

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

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

! NOTA

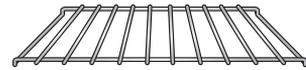
- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.
- Es normal que el ventilador de enfriamiento expulse aire caliente durante el uso del horno, este comportamiento persistirá hasta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

Instrucciones de la bandeja de rostizado (En algunos modelos)

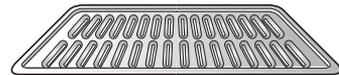
Cuando prepare carnes para rostizado por convección, utilice la asadera y la rejilla junto con la bandeja de rostizado.

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

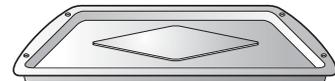
1. Coloque la bandeja del horno sobre el piso o cerca de la posición de bandeja más baja.
2. Coloque la rejilla en la asadera. La bandeja de rostizado entra en la rejilla permitiendo que el aire caliente circule debajo de los alimentos para una cocción pareja y ayuda a aumentar el dorado en la parte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



Bandeja de rostizado
(lado derecho de la bandeja dividida)



Rejilla



Asadera

! PRECAUCIÓN

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

ROSTIZADO MÁS SALUDABLE (En algunos modelos)

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

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

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

! NOTA

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

Configuración de la función ROSTIZADO MÁS SALUDABLE

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

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

! NOTA

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

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

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

Tabla de rostizado más saludable

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

BROIL (ASADO A LA PARRILLA)

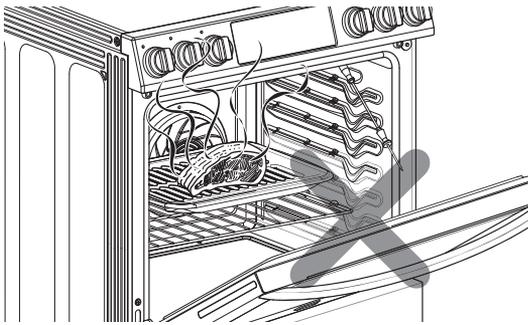
La función Asado a la parrilla utiliza el calor intenso de la hornalla superior para cocinar la comida. El ASADO A LA PARRILLA funciona mejor con cortes tiernos de carne, pescado y vegetales finamente cortados.

! NOTA

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

Antes de asar.

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



! NOTA

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

Configuración de la función BROIL (Asado)

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

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

! NOTA

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

Humo

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

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



PRECAUCIÓN

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

GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

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

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

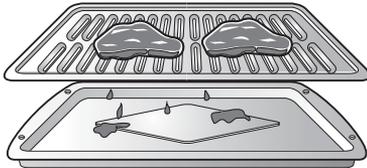


Fig.1

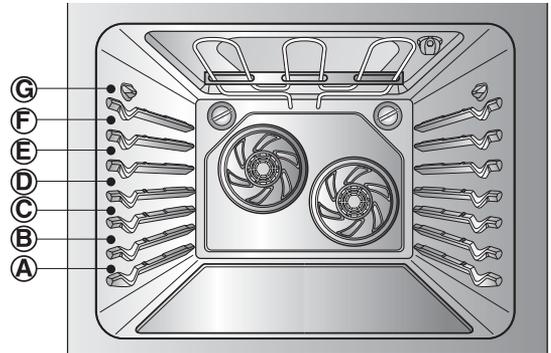
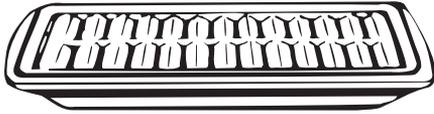


Tabla de asado

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

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

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



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

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

Carne vacuna

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

Frutos del Mar

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

Vegetales

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

EL FAVORITO

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

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

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

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

! NOTA

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

CALENTAR

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

Configuración de la función CALENTAR:

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

Para configurar la función CALENTAR luego de la cocción temporizada:

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

LEUDAR

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

Antes del leudado.

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

! NOTA

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

Configuración de la función LEUDAR:

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

! NOTA

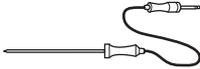
- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente elevada para conservar alimentos a temperaturas seguras. Use la característica WARM (calentar) para mantener los alimentos calientes.
- El leudado no funciona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

SONDA PARA CARNE (En algunos modelos)

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

Configuración de la función Meat Probe (Sonda dentro de la Carne) (Ejemplo para Asado a temperatura de sonda 160°F):

1. Introduzca la sonda dentro de la carne.



2. Conecte la sonda para carne en el enchufe.

Método 1

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

Método 2

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

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

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

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

Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción:

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

NOTA IMPORTANTE:

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



PRECAUCIÓN

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

Tabla de temperatura recomendada para la sonda

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

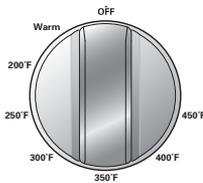
CONTROLES DEL HORNO INFERIOR (En algunos modelos)

CÓMO USAR EL HORNO INFERIOR

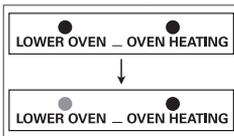
El objetivo del horno inferior es hornear alimentos utilizando los mismos tiempos de cocción y temperaturas de un horno estándar. Los alimentos ideales para hornear en el cajón del horno inferior son pizza, alimentos congelados, estofados, galletas, bollitos dulces y una variedad de postres.

Configuración de la función Lower Oven (Horno Inferior)

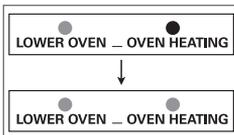
1. Presione la perilla hacia adentro.
2. Gire la perilla a cualquier configuración deseada entre **Warm** (tibia) a **450°F**.



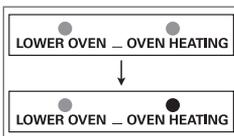
3. Cuando la perilla se encuentra en la posición ON (encendido), se encenderá la luz indicadora "**LOWER OVEN**" (horno inferior). Permanece encendida hasta que la perilla se mueve a la posición OFF (apagado).



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



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



NOTA

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

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

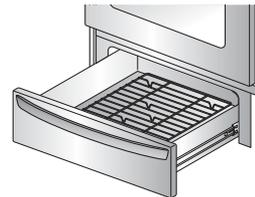
Temperatura del horno inferior	Tiempo de precalentamiento
Warm (tibia)	10 minutos
350°F	20 minutos
425°F	30 minutos



PRECAUCIÓN

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

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



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

- Esto evitará que los alimentos se deslicen.

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

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

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

- Esto puede provocar daños al cajón.

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

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

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

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

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

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

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VITROCERÁMICA



PRECAUCIÓN

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

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

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

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



NOTA

NO caliente la estufa hasta que la haya limpiado completamente.

Residuos Carbonizados

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



NOTA

- No utilice una hoja roma o mellada.
 - Para evitar quemaduras, utilice un guante de cocina o agarradera mientras usa la espátula de metal.
2. Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas pocas gotas (aproximadamente del tamaño de una moneda de diez centavos de dólar) de un limpiador aprobado en el área de cada quemador y frote la crema de limpieza sobre la superficie de la estufa con un paño de papel húmedo.



NOTA

Limpiadores aprobados:

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

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



IMPORTANTE:

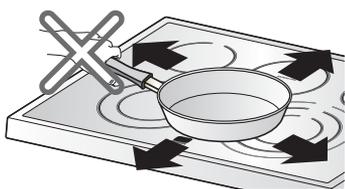
Si se derrite sobre la estufa azúcar o algún producto que contenga azúcar (conservas, ketchup, salsa de tomate, jaleas, crema de chocolate, dulces, jarabes, chocolate, etc.), plástico o papel de aluminio, retire el material derretido **INMEDIATAMENTE** con una espátula metálica (la espátula no dañará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

Marcas de Metal y Rayones

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

! PRECAUCIÓN

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



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

Sello de la Estufa

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

AUTO-LIMPIEZA

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

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

! PRECAUCIÓN

- NO deje a niños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la estufa 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 estufa.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la estufa con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

Antes de iniciar la Auto-Limpieza:

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

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

! NOTA

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la estufa y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio del empaque de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.
Es esencial que el empaque permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácelo.
- 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.

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.



PRECAUCION

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

Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado

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



NOTA

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

Configuración de la Auto-limpieza

Dependiendo de su modelo, 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	
	LSE3090ST	LSE3092ST LSE302ST
Cavidad del horno levemente sucia	3 horas	2 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	4 horas	3 horas
Cavidad del horno muy sucia	5 horas	4 horas

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

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 caliente, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla LOCKED (BLOQUEADO). La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

! NOTA

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

Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

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

! NOTA

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

LIMPIEZA EXTERIOR

Revestimiento Pintado y Decorativo

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

Superficies de Acero Inoxidable (En algunos modelos)

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

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

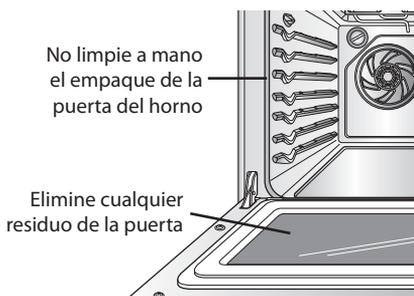
Puerta del horno

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

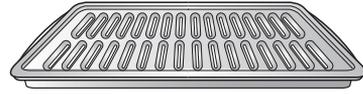


PRECAUCIÓN

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



Asadera y Rejilla (En algunos modelos)

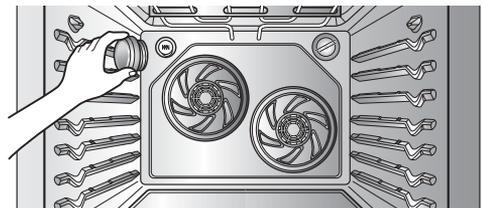


- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado, vuelque la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la parrilla en agua caliente con una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

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

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

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



ADVERTENCIA

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

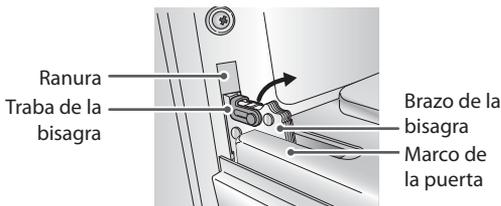
SACAR Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA DEL HORNO Y EL HORNO INFERIOR DEL CAJÓN

PRECAUCIÓN

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

Sacar la puerta del horno

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



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

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

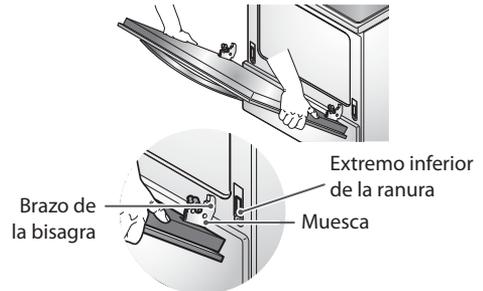


Posición para Remover

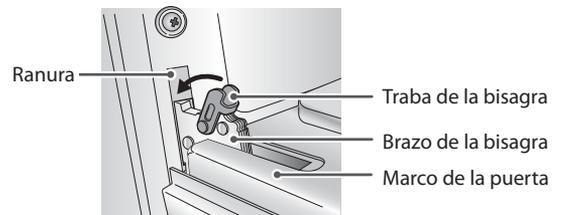
3. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura. Ponga la puerta en el suelo.

Volver a colocar la puerta del horno

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



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



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquear.

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

Sacar el horno inferior del cajón



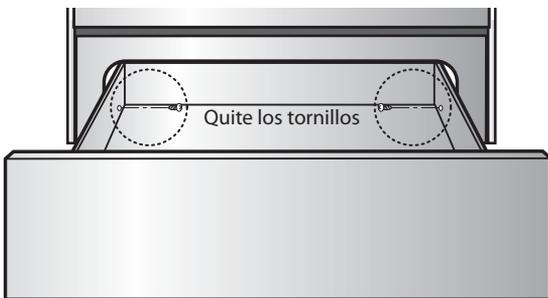
ADVERTENCIA

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

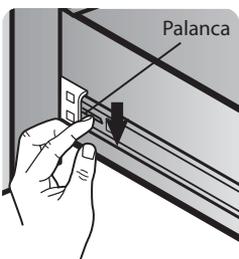
No hacerlo podría causar lesiones graves, la muerte o descargas eléctricas.

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

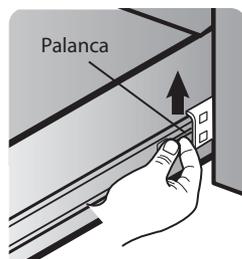
1. Abra la puerta del cajón por completo.
2. Quite los dos tornillos.



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



Presione hacia abajo con el dedo



Tire hacia arriba con el dedo

4. Saque el cajón calentador de la cocina.

Volver a Colocar el horno inferior del cajón

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

PREGUNTAS FRECUENTES

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

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

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

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

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

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

Durante la cocción por convección el ventilador se detiene cuando abro la puerta.

¿Es eso normal?

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

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

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

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Por qué no funcionan los botones de funciones?

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

¿Por qué el reloj está parpadeando?

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

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

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

Problema	Causas / Soluciones posibles								
La estufa está desnivelada.	<ul style="list-style-type: none"> • Una mala instalación. Coloque la bandeja del horno en el centro del horno. Coloque una regla sobre la bandeja del horno. Ajuste las patas de nivelación de la base de la estufa hasta que la bandeja del horno se encuentre nivelada. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente resistente y estable como para sostener la estufa. • Si el piso está hundido o combado, comuníquese con un carpintero para corregir la situación. • La alineación de los gabinetes de la estufa pueden hacer parecer desnivelada a la estufa. Verifique que los gabinetes estén derechos y tengan el espacio suficiente para la estufa. 								
No se puede mover el aparato fácilmente. El aparato debe hallarse en un lugar accesible para el servicio técnico.	<ul style="list-style-type: none"> • Los gabinetes no están derechos o están muy ajustados entre sí. Comuníquese con un constructor o instalador para que realice las modificaciones. • La alfombra entorpece el funcionamiento de la estufa. Disponga de suficiente espacio para que la estufa pueda levantarse por sobre la alfombra. 								
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	<ul style="list-style-type: none"> • El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione CLEAR/OFF (borrar/apagar) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione CLEAR/OFF y comuníquese con un agente de servicio técnico. <table border="1" data-bbox="902 896 1284 1078"> <thead> <tr> <th data-bbox="902 896 998 931">CÓDIGO</th> <th data-bbox="1004 896 1284 931">CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="902 938 998 973">F-3</td> <td data-bbox="1004 938 1284 973">Teclado en corto</td> </tr> <tr> <td data-bbox="902 981 998 1039">F-10</td> <td data-bbox="1004 981 1284 1039">El sistema de bloqueo de puerta no funciona</td> </tr> <tr> <td data-bbox="902 1047 998 1078">F-11</td> <td data-bbox="1004 1047 1284 1078">No calienta</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Teclado en corto	F-10	El sistema de bloqueo de puerta no funciona	F-11	No calienta
CÓDIGO	CAUSA								
F-3	Teclado en corto								
F-10	El sistema de bloqueo de puerta no funciona								
F-11	No calienta								
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	<ul style="list-style-type: none"> • Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados. <ul style="list-style-type: none"> - Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. <ul style="list-style-type: none"> - Cubra el recipiente con una tapa hasta que se obtenga el calor deseado. 								
Los elementos de superficie no funcionan bien	<ul style="list-style-type: none"> • Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. <ul style="list-style-type: none"> - Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. • Los controles de la estufa están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando. 								
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente. 								
Áreas de decoloración en la estufa	<ul style="list-style-type: none"> • No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente. <ul style="list-style-type: none"> - Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. • Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio. 								
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. <ul style="list-style-type: none"> - El elemento se enciende y apaga para mantener la configuración de calor. 								

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

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

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

GARANTÍA (EE. UU.)

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

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

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

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO INCLUYE:

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

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

CENTRO DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

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

NOTAS



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com