



ENGLISH

ESPAÑOL

# OWNER'S MANUAL

## ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

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

LWD3063ST  
LWD3063BD



MFL51224513\_01

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

# TABLE OF CONTENTS

## 3 IMPORTANT SAFETY INFORMATION

---

## 8 PRODUCT OVERVIEW

---

- 8 Accessories
- 9 Oven Overview
- 10 Control Panel Overview

## 12 FEATURES

---

- 12 Clock
- 13 Timer On/Off
- 14 Special Oven Control Settings
  - 14 Setting Convection Auto Conversion
  - 14 Adjusting the Oven Temperature
  - 15 Selecting the Display Language
  - 15 Adjusting the Preheat Alarm
  - 15 Adjusting the Beeper Volume
  - 15 Selecting Fahrenheit or Celsius

## 16 USING THE OVEN

---

- 16 Bake
- 17 Multi-Rack Baking
- 18 Timed Cook
- 19 Delayed Timed Cook
- 20 Broil
- 20 Recommended Broiling Guide
- 22 Roast
- 22 Convection Bake
- 23 Crisp Convection
- 24 Convection Roast
- 25 Warm
- 26 Proof
- 26 Turning On/Off the Oven Light
- 26 Control Lock Feature
- 27 Favorite

## 28 SMART FEATURES

---

## 30 MAINTENANCE

---

- 30 Self-Clean
- 33 EasyClean®
- 33 Cleaning Tips
- 34 EasyClean® Instruction Guide
- 35 Changing the Oven Light
- 35 Cleaning the Exterior
- 37 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Door
- 37 Door Care Instructions

## 38 TROUBLESHOOTING

---

- 38 FAQs
- 40 Before Calling for Service

## 42 SMART DIAGNOSIS™

---

## 43 WARRANTY

---

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

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



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**. These words mean:



## **WARNING**

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



## **CAUTION**

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

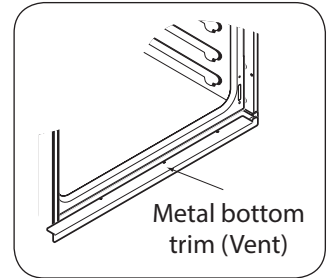
## **SAFETY PRECAUTIONS**

- Be certain your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect power to appliance before servicing by unplugging, removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.**  
Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- **Use Care When Opening Door.**  
Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers.**  
Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

## SAFETY PRECAUTIONS (CONT.)

- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**

The oven vent could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on or near the vent.



### NOTE:

For proper operation vent trim must be installed.



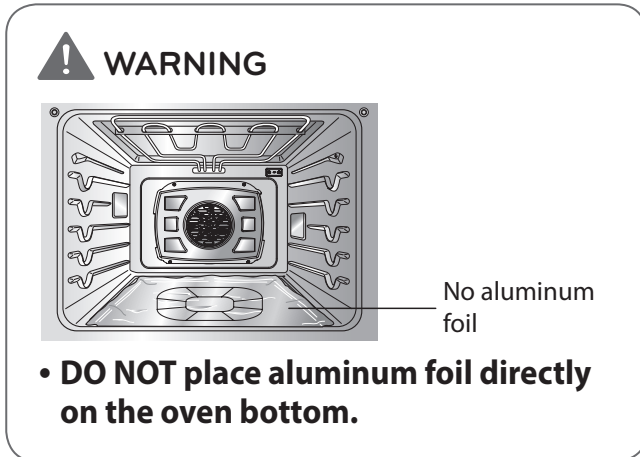
### WARNING

- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
  - **DO NOT use water on grease fires.**  
Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
  - **Use dry pot holders only.**  
Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
  - **Storage in or on appliance.**  
Flammable materials should not be stored in an oven or near surface elements.
  - **Wear proper apparel.**  
Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- 
- **Be certain all packing materials are removed from the appliance before operating.**  
Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
  - **DO NOT force the door open.** This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
  - **DO NOT use a steel-wool pad.** It will SCRATCH the surface.
  - **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.** This may result in the glass shattering.
  - **Be careful when removing and lifting the door.**
  - **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
  - **DO NOT step or sit on oven door.** Be sure to follow proper installation instructions.



## ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do Not** allow aluminum foil or the meat probe to contact heating elements.



- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.** Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)
- **Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.** Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

## SAFETY DURING USE

- **Oven Racks.** Always place oven racks in desired position while oven is cool.
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven.** Hot cookware or plates can cause burns.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features.** Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid.**  
**DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

## CHILD SAFETY

### WARNING

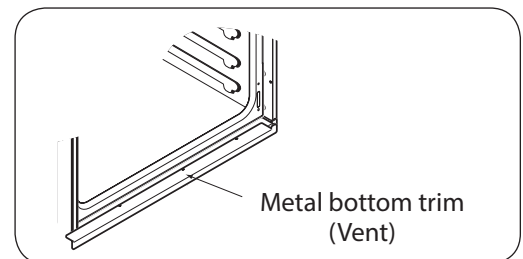
- **Children should be kept away from the oven.**
- **Accessory parts will become hot when the broiler is in use.**

### CAUTION

- **Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.**
- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.** During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.

## SAFETY WHEN CLEANING

- **Do Not Clean Door Gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to well-ventilated room.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code F is displayed, and error melody sounds, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- **DO NOT block the oven vent during operation.** This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The metal bottom trim (vent) should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.



## CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT



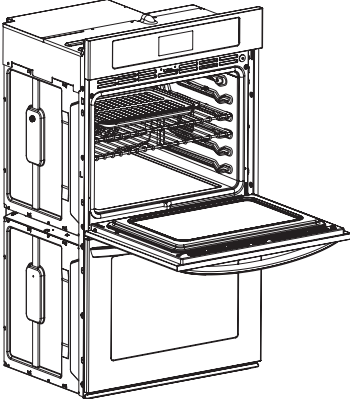
### WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

# PRODUCT OVERVIEW

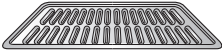

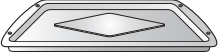
## ACCESSORIES

Make sure that all parts are included after purchasing this product.




electric convection built-in oven


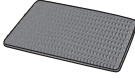
### Accessories for Cooking

-  Grid
-  Standard racks (4 ea)
-  Broiler pan


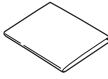
### Accessories for Installation

-  6 Wood Screws For Mounting (4 needed for installation and 2 extras)

### Accessories for EasyClean®

-  Spray bottle (1ea)
-  Non scratch Scouring Pad (1ea)

### Manuals

-  Owner's manual
-  Installation manual

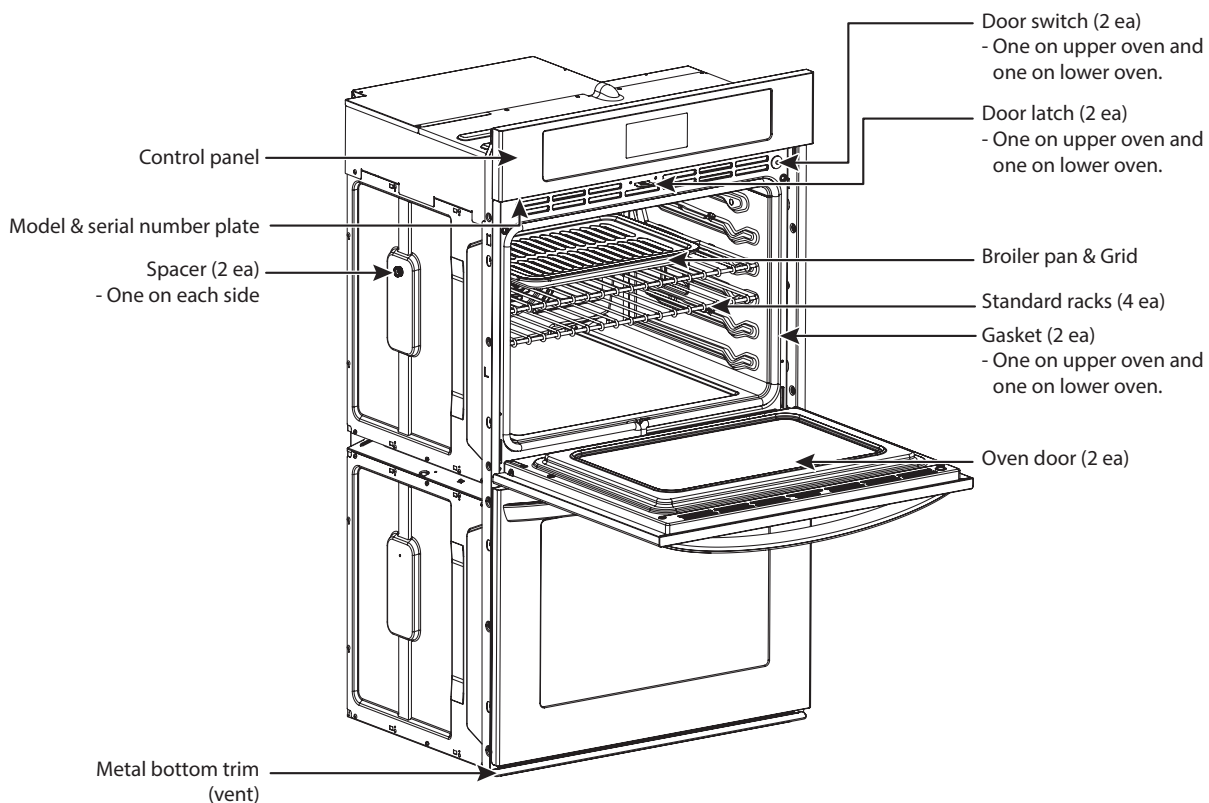
### ! NOTE

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

# OVEN OVERVIEW

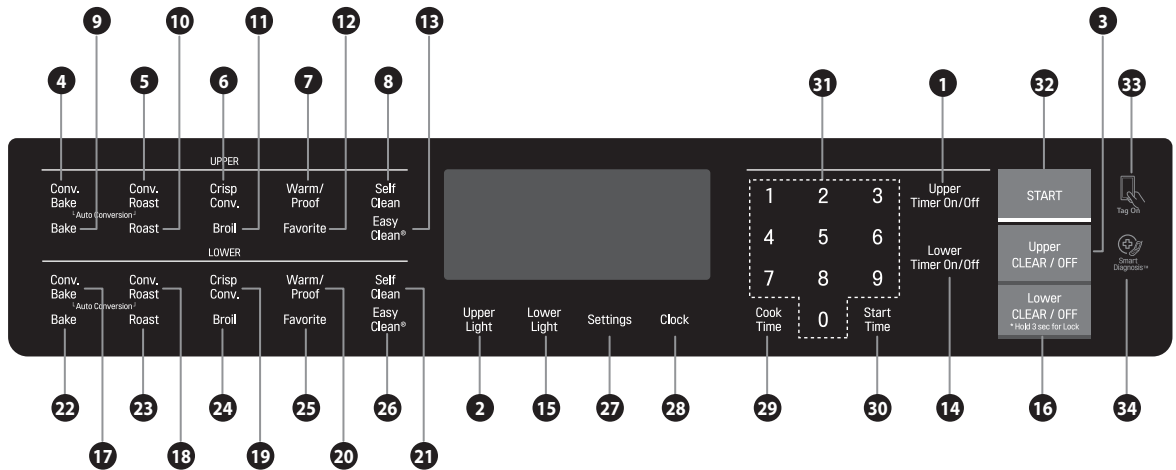
Make sure to understand the name and function of each part.

\* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.



## CONTROL PANEL OVERVIEW

**READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.** For satisfactory use of the oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below. **Detailed instructions for each feature and function are listed in this owner's manual.**



### UPPER OVEN

Name	Description
<b>1</b> UPPER TIMER ON/OFF	Use to set or cancel the timer of the upper oven.
<b>2</b> UPPER LIGHT	Use to turn the oven lights of the upper oven on and off.
<b>3</b> UPPER CLEAR/OFF	Use to stop cooking, cancel settings of the upper oven.
<b>4</b> CONV. BAKE	Use to select the Convection Bake function of the upper oven.
<b>5</b> CONV. ROAST	Use to select the Convection Roast function of the upper oven.
<b>6</b> CRISP CONV.	Use to select the Crisp Convection function of the upper oven.
<b>7</b> WARM/PROOF	Use to select the Warm/Proof function of the upper oven.
<b>8</b> SELF CLEAN	Use to select the Self Clean function of the upper oven.
<b>9</b> BAKE	Use to select the Bake function of the upper oven.
<b>10</b> ROAST	Use to select the Roast function of the upper oven.
<b>11</b> BROIL	Use to select the Broil function of the upper oven.
<b>12</b> FAVORITE	Use to select the Favorite function of the upper oven.
<b>13</b> EasyClean®	Use to select the Easy Clean function of the upper oven.

LOWER OVEN

Name	Description
14 LOWER TIMER ON/OFF	Use to set or cancel the timer of the lower oven.
15 LOWER LIGHT	Use to turn the oven lights of the lower oven on and off.
16 LOWER CLEAR/OFF	Use to stop cooking, cancel settings of the lower oven.
17 CONV. BAKE	Use to select the Convection Bake function of the lower oven.
18 CONV. ROAST	Use to select the Convection Roast function of the lower oven.
19 CRISP CONV.	Use to select the Crisp Convection function of the lower oven.
20 WARM/PROOF	Use to select the Warm/Proof function of the lower oven.
21 SELF CLEAN	Use to select the Self Clean function of the lower oven.
22 BAKE	Use to select the Bake function of the lower oven.
23 ROAST	Use to select the Roast function of the lower oven.
24 BROIL	Use to select the Broil function of the lower oven.
25 FAVORITE	Use to select the Favorite function of the lower oven.
26 EasyClean®	Use to select the Easy Clean function of the lower oven.

COMMON FUNCTION

Name	Description
27 SETTING	Access and adjust oven settings. See pages 14 and 15.
28 CLOCK	Use to set the time of day.
29 COOK TIME	Use to set the length of the cook time. (Bake, Conv. Bake/Roast only)
30 START TIME	Use to set delay time. (Bake, Conv. Bake/Roast, Self Clean only)
31 NUMBER PADS	Use to enter a temperature and all times.
32 START	Use to START all functions in the oven. To activate OVEN LOCK press and hold for 3 seconds.
33 SMART FEATURES	The Tag On icon, for use with Smart Features.
34 SMART DIAGNOSIS™	Use with the Smart Diagnosis feature.

 NOTE

If F- and a number appear in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. See page 38.

- Touch the **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF** pad.
- Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
- If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.
- **If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred**, the clock and all programmed functions must be reset.
- **The time of day will flash in the display when there has been a power outage.**

# FEATURES

## CLOCK

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or Self Clean cycle.

### Setting the Clock

1. Press **CLOCK** once.
2. Press the numbers to enter the correct time of day. For example, to set 12:34, press the numbers 1, 2, 3 and 4. If the numbers are not pressed within 25 seconds of pressing **CLOCK**, the display reverts to the original setting.
3. Press **START**. This enters the time and starts the clock.

### Changing the Hour Mode (12HR or 24HR)

The control is set to use a 24-hour clock. Follow these steps to change to a 12-hour clock.

1. Press **SETTING** once.
2. Press 1 to select 12-hour and 2 to select 24-hour.
3. Press **START** to accept the desired change.

### Power Outage

If the colon in the time is flashing in the display, you have experienced a power failure.

### Resetting the Clock

1. Press **CLOCK**.
2. Press the numbers to enter the correct time of day.
3. Press **START**.

### Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. A beep sounds each time a button is pressed. Two short beeps sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

FEATURE	MIN. TEMP. / TIME	MAX. TEMP. / TIME
BAKE / ROAST	170°F (80°C)	550°F (288°C)
BROIL [Full / Center]	LO (350°F)	HI (550°F)
CONVECTION BAKE/ CONVECTION ROAST/ CRISP CONVECTION	170°F (80°C)	550°F (288°C)
PROOF	100°F	
WARM	LO (140°F) / 3 hours	HI (200°F) / 3 hours
SELF CLEAN	3 hours	5 hours



## TIMER ON/OFF

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

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

The **UPPER** and **LOWER TIMER** can be operated independently of each other.

### Setting the Timer

(example to set 5 minutes):

1. Press **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF** once.  
0:00 with HR inside appears and **TIMER** flashes in the display.



2. Press number **5**.  
**0:05** appears in the display.



3. Press **TIMER** to start the Timer.  
The display shows the set time counting down.



### ! NOTE

If **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF** is not pressed, the timer returns to the time of day.

4. When the set time has run out, End shows in the display. The indicator tones sound every 6 seconds until **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF** is pressed.

### ! NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF**.

- Set the time in seconds by pressing **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF** twice. (For example, press 5 and 0 to set 50 seconds.)



- Set the time in minutes by pressing **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF** once. (For example, press 5 to set 5 minutes.)



### Cancelling the Timer

1. Press **UPPER** or **LOWER TIMER ON/OFF** once.  
The display returns to the time of day.

## SPECIAL OVEN CONTROL SETTINGS

The oven has additional settings which can be accessed and adjusted using the Setting button.

These additional settings can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until changed.

The settings also remain in memory after a power failure.

- The setting of function

Function	Touch
Clock	1 time
Convection auto conversion	2 times
Oven temperature(Lower)	3 times
Oven temperature(Upper)	4 times
Select language	5 times
Preheat alarm	6 times
Beeper volume	7 times
Select Fahrenheit or Celsius temperature	8 times

### Setting Convection Auto Conversion

When using convection bake and roast, the Convection Auto Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

This feature is activated so that the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the START function, the display will show the converted temperature of 325°F.

1. Press **SETTING** twice. AUTO appears in the display.



2. Press **1** to enable or **2** to disable.
3. Press **START** to accept the change.

### Adjusting the Oven Temperature

This oven may cook differently than the one it replaced. Use the oven for a few weeks to become more familiar with it before adjusting the thermostat settings.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven.

These thermometers may vary 20–40 degrees.

#### ! NOTE

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

### (For the Lower Oven)

1. Press **SETTING** three times or until L-AJ appears in the display.



2. Enter the desired temperature adjustment. Example: to adjust the oven temperature UP 15 degrees, enter 15.
3. Press **START** to accept the change.
4. To lower the oven temperature enter **15** then press **SETTING** to DECREASE the temperature, (add a minus sign).
5. Press **START** to accept the change.

**(For the Upper Oven)**

1. Press **SETTING** four times or until U-AJ appears in the display.



2. Enter the desired temperature adjustment. Example: to adjust the oven temperature UP 15 degrees, enter 15.
3. Press **START** to accept the change.
4. To lower the oven temperature enter **15** then press **SETTING** to DECREASE the temperature, (add a minus sign).
5. Press **START** to accept the change.

**Selecting the Display Language**

The oven control is set to display in English but can be changed to display in Spanish or French.

1. Press **SETTING** five times or until Lng appears in the display.



2. Press **1** for English, **2** for Spanish, or **3** for French.
3. Press **START** to accept the change.

**Adjusting the Preheat Alarm**

When the oven reaches the set temperature, the preheat alarm light flashes until the door is opened. The alarm can be deactivated or activated.

1. Press **SETTING** six times or until "PrE" appears in the display.



2. Press **1** to turn on and **2** to turn off the alarm.
3. Press **START** to accept the change.

**Adjusting the Beeper Volume**

The beeper volume can be adjusted to four possible volume levels, loud, normal, low, and mute.

1. Press **SETTING** seven times or until BEEP appears in the display.



2. Press **1** for LOUD, **2** for LOW, and **3** for MUTE.
3. Press **START** to accept the change.

**Selecting Fahrenheit or Celsius**

The oven is set to display the Fahrenheit temperature scale. Follow these instructions to set the display to the Celsius scale.

1. Press **SETTING** eight times or until Unit appears in the display.



2. Press **1** for °F (Fahrenheit) or **2** for °C (Celsius).
3. Press **START** to accept the change.

# USING THE OVEN

## BAKE

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (80°C) to 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

### Setting the Oven to Bake at 375°F

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

The word PREHEATING and 100°F appear in the display. As the oven preheats the temperature is displayed in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds.

### PREHEATING

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

4. When cooking is finished, press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF**.
5. Remove the food from the oven.

### Changing Bake Temperature while Cooking (example changing from 375°F to 425°F):

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

### Tips for Baking

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

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

### Displays for the BAKE mode



Upper oven only

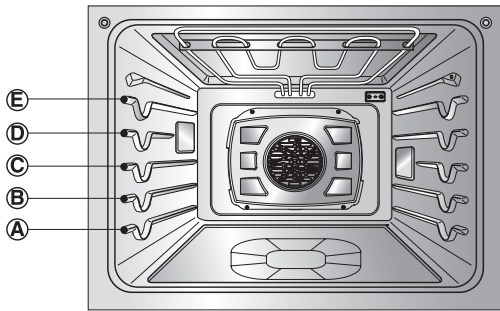


Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

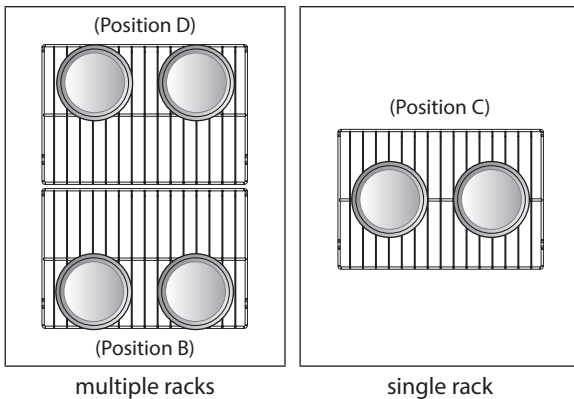
## MULTI-RACK BAKING



- The oven has 5 rack positions.

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

If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D (for two racks). Place the cookware as shown.



### ! NOTE

- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads. After the oven has reached the desired temperature, the preheat melody sounds once.
- The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again approximately 5 seconds after the door is closed. If the oven door is left open for more than 30 minutes, all settings are canceled.
- Press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel BAKE at any time.

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, frozen pies	A
Bundt or pound cakes	B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C
Casseroles	C
Turkey, roasts, or ham	A
Frozen pizza	C
Roast chicken	B

## TIMED COOK (for either upper or lower oven)

The oven turns on immediately and cooks for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

### Setting Immediate Cook and Automatic Shutoff (example to set bake at 300°F for 30 minutes.)

1. Set the clock for the correct time of day.
2. Press **UPPER** or **LOWER BAKE, 350°F** appears in the display.
3. Set the oven temperature. (Press **3, 0** and **0**.)
4. Press **COOK TIME. TIMED** flashes. **BAKE, 0:00** and **300°F** appear in the display.
5. Set the desired baking time. (Press **3** and **0**.)

#### NOTE

Baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.

6. Press **START**. The oven turns on, and the display shows the cooking time countdown. The oven continues to cook for the set amount of time, then turns off automatically, unless the **WARM** feature was set. Refer to the Setting the **WARM** Feature section on page 25.
7. Press **CLEAR/OFF** to cancel this function at any time.

### Changing the Cook Time During Cooking (example to change the cook time from 30 minutes to 1 hour 30 minutes.)

1. Press **COOK TIME**.
2. Set the new baking time. (Press **1, 3**, and **0**.)
3. Press **START** to accept the change or press **CLEAR/OFF** to reset the time.

### When Timed Cook Finishes

1. **END OF CYCLE** and the time of day show in the display. The oven shuts off automatically.
2. The cook end melody repeats every minute until **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** is pressed.

#### NOTE

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan turns off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

## DELAYED TIMED COOK (for either upper or lower oven)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven ON and OFF at the time selected.

### Setting the Oven for Delayed Start (for example, to Bake at 300°F for 30 minutes starting at 4:30 p.m.)

1. Set the clock for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press **BAKE. 350°F** appears in the display.
4. Set the oven temperature. (Press **3, 0** and **0**.)
5. Press **COOK TIME**.
6. Set the desired baking time. (Press **3** and **0**.)

#### NOTE

Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

7. Press **START TIME**.
8. Set the desired start time. (Press **1, 6, 3** and **0**.)
9. Press **START**. At the set time, a short beep sounds. The oven begins to Bake.
10. Press **CLEAR/OFF** to cancel Delayed Timed Bake at any time.

### When the Delayed Timed Cook finishes:

1. **END OF CYCLE** and the time of day show in the display. The oven shuts off automatically.
2. The cook end melody repeats every minute until **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** is pressed.

#### NOTE

- If the clock is set to 24-hour mode, cooking can be delayed up to 24 hours.
- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan turns off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

#### CAUTION

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

## BROIL

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off at intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

### ! NOTE

The oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

### Setting the Oven to Broil

1. Place the food on the broiler pan grid.
2. Press **Broil**.
3. Press **1** for full broiling or **2** for center broiling.
4. Press **1** for High, **2** for Medium or **3** for Low broil.
5. Press **START**. The oven begins to broil.
6. Broil on one side until food is browned ; turn and cook on the other side.

### ! NOTE

Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.

7. When broiling is finished, press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF**.  
Press **CLEAR/OFF** to cancel this function at any time.

### ! NOTE

The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 seconds after the door is closed.

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

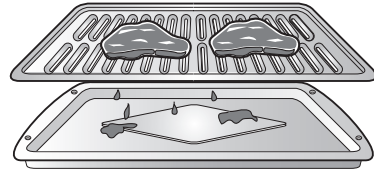
### ! NOTE

After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

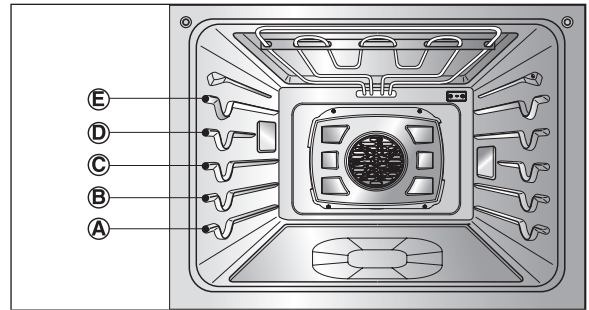
## RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. It is recommended to preheat the oven for about 5 minutes before placing food in the oven.

For best results when broiling, use a pan designed for broiling.



broiler pan and grid





Broiling Chart

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



**CAUTION**

- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or flour on the fire.**
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.



**CAUTION**

- **DO NOT use the broiler pan without the grid.**
- **DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

## ROAST

Use the Roast feature to cook large cuts of meat.

### Setting the Oven to Roast (for example, to cook meat at 375°F)

1. Press **UPPER** or **LOWER ROAST**.
2. Set the oven temperature. (Press **3**, **7** and **5**.)
3. Press **START**.

#### ! NOTE

After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

### Changing Temperature while Cooking (example changing from 375°F to 425°F)

1. Press **UPPER** or **LOWER ROAST**.
2. Set the oven temperature. (Press **4**, **2** and **5**.)
3. Press **START**.

#### ! NOTE

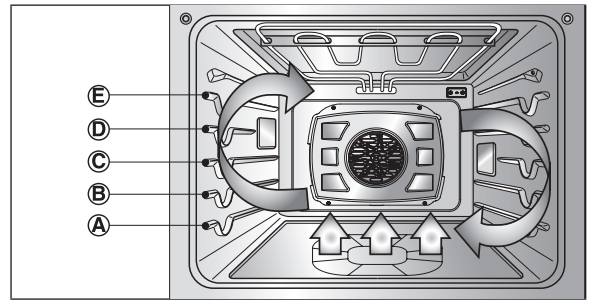
The heating elements turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 seconds after the door is closed. When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

Press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Roast at any time.

## CONVECTION BAKE

### Benefits of Convection Bake

- Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.



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

### Tips for Convection Bake

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D.
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results when using multiple racks.

#### ! NOTE

After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

### Setting the Oven to Convection Bake

1. Press **CONV. BAKE**. The display flashes **350 °F**.
2. Set the oven temperature. (Press **3**, **7** and **5**.)
3. Press **START**. The display shows **CONV BAKE** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone sounds. The display shows the auto converted oven temperature **350 °F**, **CONV BAKE** and the fan icon.
4. Press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Convection Bake at any time.

### NOTE

The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 seconds after the door is closed. Press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Convection Bake at any time.

### Displays for the CONV. BAKE mode



Lower oven only

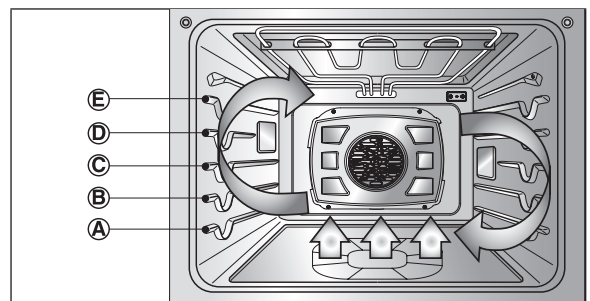


Upper & Lower oven at the same time

## CRISP CONVECTION

### Benefits of Crisp Convection

The Crisp Convection feature is best for light colored and delicate baked goods like cakes, tarts, cookies, puff pastries, scones, muffins, biscuits, yeast-free breads, etc. The hot air continually circulated by the fan distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air cooks foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads. The crisp convection heating element heats up faster, reducing cooking time by as much as 30 percent.



### Tips for Crisp Convection

- Time saved will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Choose cookie sheets without sides and roasting pans with very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Crisp Convection with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D.
- It is important to uncover foods so that surfaces of food remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.

### Setting the Oven to Crisp Convection

1. Press **CRISP CONV**. The display flashes **350 °F**.
2. Set the oven temperature. (Press **3, 7** and **5**.)
3. Press **START**. The display shows **CONV** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone sounds. The display shows the auto converted oven temperature **350 °F, CONV** and the fan icon.
4. Press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Crisp Convection at any time.

#### ! NOTE

The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 seconds after the door is closed. Press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Crisp Convection at any time.

#### ! NOTE

After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

### Setting the Oven to Convection Roast

1. Arrange oven racks and place food in oven.
2. Press **CONV. ROAST**. The display flashes **350 °F**.
3. Set the oven temperature. (Press **3, 7** and **5**.)
4. Press **START**. The display shows **CONV ROAST** and the changing temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone sounds. The display shows the auto converted oven temperature **350 °F, CONV ROAST** and the fan icon.
5. Press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel the function at any time.

#### ! NOTE

The heating elements and fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 seconds after the door is closed. When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters. Press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel the Convection Roast feature at any time.

#### ! NOTE

After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

## CONVECTION ROAST

The Convection Roast feature is designed to give optimum cooking performance for roasting meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection Roast is especially good for large tender cuts of meat. The meat probe may be used with this feature.

### Displays for the CONV. ROAST mode



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

## WARM

The WARM function maintains an oven temperature of less than 200°F(93.3°C). This function should not be used to reheat cold food. The Warm function keeps cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

After 3 hours the WARM function shuts the oven OFF automatically. The Warm feature can be used alone or after the Timed Cook or Delayed Timed Cook modes.

### Setting the Oven to Warm

1. Press **WARM/PROOF** once.
2. Press **1** for High, **2** for Medium, or **3** for Low temperature setting.
3. Press **START**.
4. Press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Warm at any time.

### NOTE

The Warm feature has three temperature levels :  
**High=200°F, Med=170°F, Low=140°F**  
**(High=93.3°C, Med=76.7°C, Low=60°C)**

### Setting Warm after Timed Cooking

1. Set the desired cooking feature: **Timed** or **Delayed Timed** modes of Bake, Conv. Bake, Roast, Conv. Roast, or Crisp Conv. For instructions, refer to previous pages in this section.
2. Press **START**.
3. Press **WARM/PROOF** once. COOK & WARM mode is set to turn on automatically after completing the TIMED COOKING or DELAYED TIMED COOKING.
4. Press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Cook & Warm mode at any time.

### Displays for the WARM mode



Upper oven only



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

## PROOF

The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast leavened products before baking. To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over-proofing.

### ! NOTE

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

### Setting the Oven to Proof (for example, to proof for an hour)

1. Press **WARM/PROOF** twice or until Proof appears in the display.
2. Press **1**, **0** and **0**.
3. Press **START**. The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.
4. When proofing is finished, press **CLEAR/OFF**.

### ! NOTE

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

### Display for the PROOF mode



## TURNING ON/OFF THE OVEN LIGHT (for either upper or lower oven)

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing UPPER LIGHT or LOWER LIGHT.

### ! NOTE

The oven light cannot be turned on if the self clean feature is active.

## CONTROL LOCK FEATURE (for either upper or lower oven)

The Control Lock feature automatically locks most oven controls and prevents them from being turned ON. The feature is applied to the upper and lower ovens simultaneously. It does not disable the clock, timer, or interior oven lights.

### Activating Control Lock

1. Press and hold **LOWER CLEAR** for 3 seconds.
2. Lock melody sounds, **CONTROL LOCKOUT** appears.

### Deactivating Control Lock

1. Press and hold **LOWER CLEAR** for 3 seconds. Unlock melody sounds. **CONTROL LOCKOUT** disappears.
2. The oven is fully operational again.

### ! NOTE

- During Control Lock mode, the clock, timer, and oven lights continue to function.

## FAVORITE

The FAVORITE feature is used to record and recall favorite recipe settings. This feature can store and recall up to 3 different settings. The Favorite feature can be used with the Cook Time mode. It will not work with any other function including the Start Time (delayed cook) mode.

1. Place the food in the oven.
2. Press **FAVORITE** once for Bread, twice for Meat, and 3 times for Chicken. The default temperature appears and COOK flashes.

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

3. Press the **numbers** to set the desired oven temperature. This temperature is stored and recalled when next used.
4. Press **START**. The preheat indicator beeps 3 times when the oven reaches the set temperature.

### NOTE

- Only the selected temperature is stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature is stored.

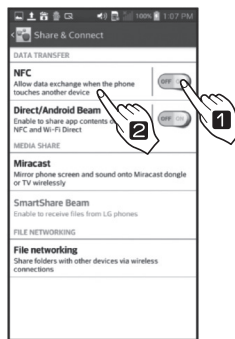
# SMART FEATURES

## BEFORE USING TAG ON

The Tag On function allows you to conveniently use the LG Smart Oven application to communicate with your appliance right from your own smart phone. To use the Tag On function:

1. Download the LG Smart Oven application to your smart phone.
2. Turn on the NFC (Near Field Communication) function in your smart phone.- The Tag On function can only be used with smart phones equipped with the NFC function and based on the Android operating system (OS).

## TURNING ON THE SMART PHONE'S NFC FUNCTION



1. Enter the Settings menu of the smart phone and select Share & Connect under WIRELESS & NETWORKS.
2. Set NFC and Direct/Android Beam to ON and select NFC.
3. Check Use Read and Write/P2P receive.

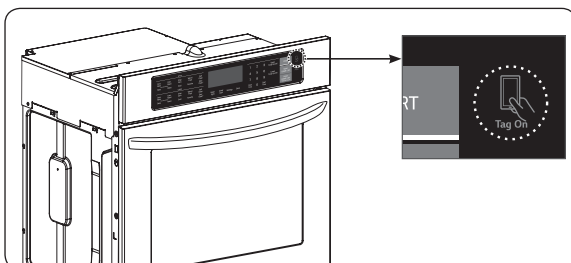
### ! NOTE

Depending on the smart phone manufacturer and Android OS version, the NFC activation process may differ. Refer to the manual of your smart phone for details.

To operate, the NFC function in this appliance requires a smart phone with a specified level of NFC recognition function. In some cases, NFC-equipped phones may be unable to transmit successfully.

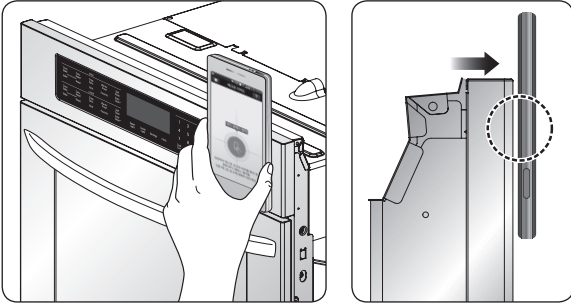
## USING THE TAG ON FUNCTION

The Tag On Icon 



Look for the Tag On icon next to the display on the control panel. Position the smart phone over this icon when using the Tag On function with the LG Smart Diagnosis™, cook mode setting and Easy Clean® features of the LG Smart Oven application.





If the app is not able to show a target range, try positioning the center back of the smart phone over the Tag On icon on the appliance. If the connection is not made immediately, move the smart phone very slightly in a widening circular motion until the application verifies the connection.

Because of the characteristics of NFC, if the transmission distance is too far, or if there is a metal sticker or a thick case on the phone, transmission will not be good. Press [ ? ] in the LG Smart Oven app for a more detailed guide on how to use the Tag On function.

## THE NFC ANTENNA POSITION

When you use the Tag On function, position your smart phone so that the NFC antenna inside the back of your smart phone matches the position of the Tag On icon on the appliance. (Because you cannot see the position of the antenna, the LG Smart Oven app will attempt to find it for you and show you a target range for the antenna on your smart phone's screen.)

## USING TAG ON WITH APPS

Touch the LG appliance's Tag On logo with an NFC-equipped smart phone to use the LG Smart Oven application's features.

### Smart Diagnosis™

Allows the user to diagnose and troubleshoot problems with the oven.

### Easy Clean®

Allows the user to set Easy Clean®, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using Easy Clean® versus the self-clean function.

### Oven Settings

Allows the user to change oven settings, including the hour mode, preheating alarm light, beeper volume, temperature units, convection auto conversion, and thermostat adjustment.

**IMPORTANT :** Features could be added or deleted when the LG Smart Oven application is updated. Data saved on the LG Smart Oven application could be lost with application updates or changes to the user's smart phone.

# MAINTENANCE

## SELF-CLEAN

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven's interior automatically. It is normal for smoking to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

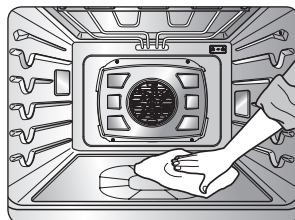
Self Clean can only be run in one oven at a time. While Self Clean is running the other oven cannot be used for any function.

### ! CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.**
  - During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to touch.
- **Move birds to another well-ventilated room.**
  - The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven.
- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.**
  - Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)
- **DO NOT force the door open.**
  - This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle.**
  - This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely.

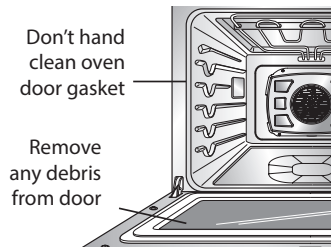
### Before a Self-Clean Cycle

Open a window or use a fan or ventilation hood to keep the kitchen ventilated during the first self-clean cycle. Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, and aluminum foil or any other material from the oven.



### ! NOTE

Remove all racks including the telescoping rack before you begin a self clean cycle.



- Remove all racks before starting the self-clean cycle. Silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide.
- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub; Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Do not leave baking/ pizza stone in the oven during the self-clean cycle.

The **UPPER & LOWER SELF CLEAN** pad is used to start a Self Clean cycle. When used with **START TIME** pad, a delayed Self Clean cycle may also be programmed. The Self-Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

### Starting a Self Clean Cycle

#### NOTE

Before running a self-clean cycle be sure to remove all racks and accessories.

1. Set the clock to the correct time of day, remove everything from both ovens, and close both oven doors.
2. Press **UPPER** or **LOWER SELF CLEAN** once for a 4-hour clean time, twice for a 5-hour clean time, or three times for 3-hour clean time. A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 5 hours is recommended for heavily soiled ovens.
3. Press **START**.  
The **DOOR LOCKED** icon flashes.
4. Once the **UPPER** or **LOWER SELF CLEAN** is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.

### During the Self-Clean Cycle

- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when LOCK is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

### Setting a Delayed Self-Clean

1. Press **UPPER** or **LOWER SELF CLEAN**. Select the desired self clean time by pressing **UPPER** or **LOWER SELF CLEAN**.
2. Press **START TIME**.  
DELAY is flashing
3. Set the desired start time.
4. Press **START**.  
DELAY and CLEAN remain on.
5. Self Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

#### Displays for the SELF CLEAN mode



Upper oven only



Lower oven only

#### NOTE

Only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven, press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel self-clean at any time. The door lock automatically releases once the oven has cooled down.

If it becomes necessary to stop or interrupt a selfcleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

1. Press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF**.
2. After the oven has cooled down, the **DOOR LOCK** will automatically release allowing you to open the oven door.

### **NOTE**

When using the self-clean feature:

- A self-clean cycle cannot be started if Control Lock feature is active.
- Once the SELF CLEAN is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked the DOOR LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to engage.

### **After the Self-Clean Cycle**

- It will not be possible to open the oven door until oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth after the oven cools. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

## EasyClean®

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

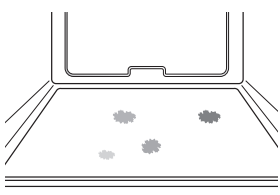
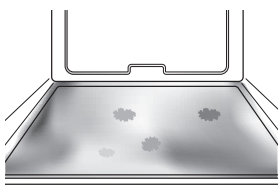
While EasyClean® is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense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

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

### BENEFITS OF EasyClean®

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

## WHEN TO USE EasyClean®

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

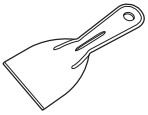
\* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

## CLEANING TIPS

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

## EasyClean® INSTRUCTION GUIDE

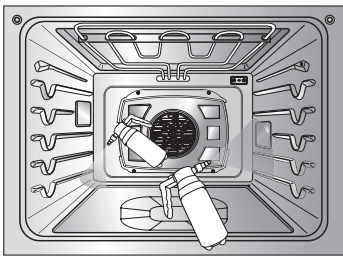
1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

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

3. Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.



4. Use at least ¼ cup (2oz or 50 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.
5. Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

### NOTE

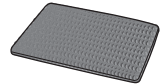
Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1¼ cup (10oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6. Close the oven door.  
Press the button to select the upper or lower **Easyclean®**.  
Press **START**.

### CAUTION

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

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



### NOTE

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

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

### NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting EasyClean®, press **UPPER** or **LOWER CLEAR/OFF**. Wait for the oven to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another EasyClean® cycle.
- The cavity gasket may be wet when the EasyClean® cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.

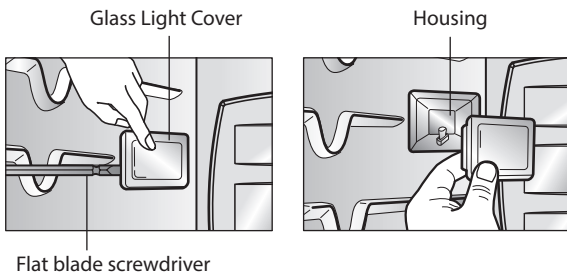
## CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 10-watt halogen bulb for ovens.

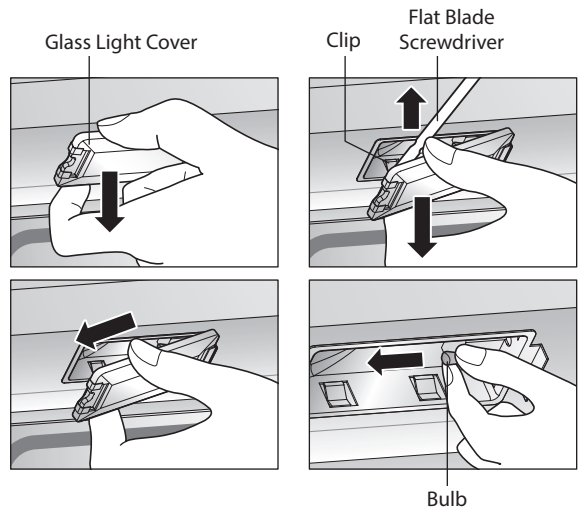
### Replacing Lamp on Side Wall

• **Make sure oven and bulb are cool.**

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place.
8. Plug in oven or reconnect power.



8. Plug in oven or reconnect power.



### **!** WARNING

- **Before replacing the oven light bulb, DISCONNECT the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- **Make sure oven and bulb are cool.**
- **Wear gloves while changing the oven light.** Glass fragments from broken bulbs can cause risk of injury.

### Replacing Lamp on Top Wall

• **Make sure oven and bulb are cool.**

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place and push the clip to hold the glass light cover tightly.

## CLEANING THE EXTERIOR

### Painted Parts and Trim

For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch the parts and trim.

### Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel-wool pad, it will scratch the surface.

1. Place a small amount of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.



3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

### ! NOTE

If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with a mild soap and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

## Broiler Pan and Grid

**Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.**

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.



**Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.**

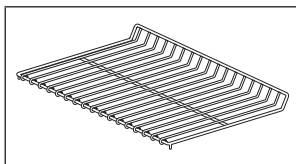
If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

**Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.**

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

## Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self-clean cycle. Leaving the racks in place could cause discoloration.



If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and finish will be dull. After the self-clean cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

## Oven Cavity

DO NOT use oven cleaners.

NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). Food spills should be cleaned when the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

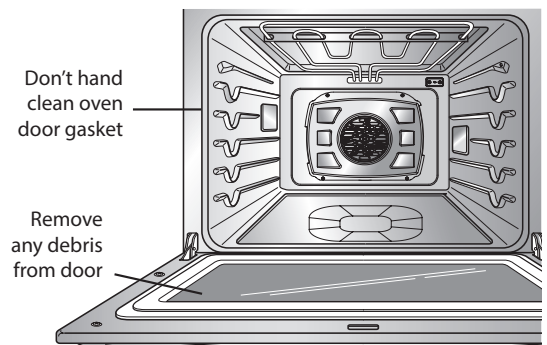
## Oven Door

Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** **DO NOT use oven cleaners, cleaning powders,** or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.

**DO NOT** clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

### ! CAUTION

- **DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
  - Doing so may result in the glass shattering.





## REMOVING AND REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

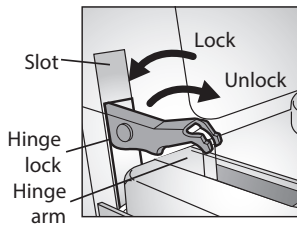


### CAUTION

- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.**
  - The door is very heavy.

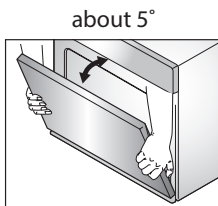
### Removing the Door

1. Open the door fully.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.



Hinge lock open

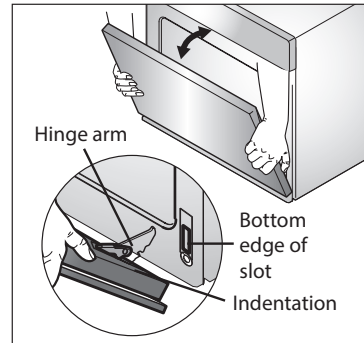
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



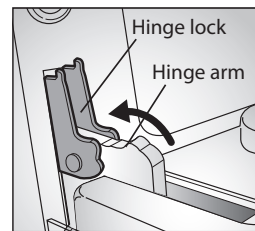
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

### Replacing the Door

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



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



Hinge locked

5. Close the oven door.

## DOOR CARE INSTRUCTIONS

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

# TROUBLESHOOTING

## FAQs

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

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

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

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

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

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

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

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



### CAUTION

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

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

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

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

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

**Should I broil with the door open or closed?**

Your electric oven isn't designed for open door broiling. If you broil with the oven door open, it can damage the oven knobs and display.

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

Make sure that the oven is not in Lockout mode. LOCKOUT appears in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and LOCKOUT will disappear from the display when controls are unlocked.

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

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

**I tried scrubbing my oven after running EasyClean®, but some soils still remain.**

**What can I do?**

**The EasyClean® feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning.** If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the EasyClean® process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. **If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature** to thoroughly clean your oven.

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

Soils on the side and rear walls of your oven may be more difficult to fully soak with water. **Try repeating the EasyClean® process with more than the ¼ cup (2 oz or 50 ml) spray recommended.**

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

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. **If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature.** Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

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

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

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

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

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

Do I need to use all 1-1/4 cups (10 oz or 300 ml) of water for EasyClean®?

Yes. **It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/4 cup (2 oz or 50 ml) of water be sprayed** on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see "smoke" coming out of my oven's vents during EasyClean®.

Is this normal?

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

How often should I use EasyClean®?

EasyClean® can be performed as often as you wish.

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

What is required for EasyClean®?

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

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

Problem	Possible Causes / Solutions									
Oven control beeps and displays any F code error.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electronic control has detected a fault condition. Press <b>UPPER CLEAR/OFF</b> or <b>LOWER CLEAR/OFF</b> to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Press <b>UPPER CLEAR/OFF</b> or <b>LOWER CLEAR/OFF</b> and contact a qualified service technician.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="906 401 998 440">CODE</th> <th data-bbox="1001 401 1282 440">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="906 444 998 511">F-3</td> <td data-bbox="1001 444 1282 511">Key held down too long or shorted key</td> </tr> <tr> <td data-bbox="906 515 998 554">F-9</td> <td data-bbox="1001 515 1282 554">No heating (Upper oven)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="906 558 998 596">F-19</td> <td data-bbox="1001 558 1282 596">No heating (Lower oven)</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Key held down too long or shorted key	F-9	No heating (Upper oven)	F-19	No heating (Lower oven)
CODE		CAUSE								
F-3		Key held down too long or shorted key								
F-9		No heating (Upper oven)								
F-19	No heating (Lower oven)									
Oven will not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug on oven is not completely inserted in the electrical outlet.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul> </li> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> </li> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Oven too hot.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Allow the oven to cool to below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul>									
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.</li> <li>• Service wiring is not complete. Contact your appliance Servicer for assistance.</li> <li>• Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</li> </ul>									
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace or tighten lamp. See Changing the <b>Oven Light</b> section, page 35.</li> </ul>									
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls.</li> <li>• Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.</li> <li>• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.</li> <li>• Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.</li> <li>• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</li> </ul>									
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Rack position is incorrect or the rack is not level.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Incorrect cookware or cookware of improper size being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• Oven sensor needs to be adjusted.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See <i>Adjusting the Oven Temperature</i>.</li> </ul> </li> </ul>									

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Make sure you press the BROIL pad.</li> </ul> </li> <li>• Improper rack position being used.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See the <b>Broiling Guide</b>, page 20.</li> </ul> </li> <li>• Cookware not suited for broiling.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Use the broiling pan and grid that came with your oven.</li> </ul> </li> <li>• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See the Using the Oven section.</li> </ul> </li> <li>• In some areas the power (voltage) may be low.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>– See the Broiling Guide, page 20.</li> </ul> </li> </ul>
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven Sensor needs to be adjusted.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See Adjusting the Oven Temperature.</li> </ul> </li> </ul>
Oven will not self-clean	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls improperly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See Using Self-Clean.</li> </ul> </li> <li>• A self-clean cycle cannot be started if oven door is opened.</li> </ul>
Crackling or popping sound	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
Excessive smoking during a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive soil.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Press the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the self-clean cycle.</li> </ul> </li> </ul>
Oven door do not open after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven is too hot.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Allow the oven to cool below locking temperature.</li> </ul> </li> </ul>
Oven not clean after a self clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls not properly set.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– See the self-clean section, page 30~32.</li> </ul> </li> <li>• Oven was heavily soiled.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.</li> </ul> </li> </ul>
DOOR LOCKED icon are on when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature after self-clean.</li> </ul>
Burning or oily odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal in a new oven and will disappear in time.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours.</li> </ul> </li> <li>See the self-clean section, page 30~32.</li> </ul>
Cooling fan continues to run after oven is turned off	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– This is normal.</li> </ul> </li> </ul>
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– This is normal.</li> </ul> </li> </ul>

# SMART DIAGNOSIS™



Should you experience any problems with your oven, it has the capability of transmitting data to your smart phone using the LG Smart Oven Application or via your telephone to the LG call center.

Smart Diagnosis™ cannot be activated unless your oven is turned on by pressing the Power button. If your oven is unable to turn on, then troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.



## USING SMART DIAGNOSIS™

### SMART DIAGNOSIS™ USING YOUR SMART PHONE

1. Download the LG Smart Oven application on your smart phone.
2. Open the LG Smart Oven application on your smart phone. Press Smart Diagnosis™ button to advance to the next screen.
3. Follow directions of the application. Using 'Tag on' is recommended but, if it does not work well, the application will show how to use Audible Diagnosis.
4. Press [ ? ] in the LG Smart Oven app for a more detailed guide on how to use the Tag On function.

#### ! NOTE

- Call quality differences by region may affect the function.
- Use the home telephone for better communication performance, resulting in better service.
- Bad call quality may result in poor data transmission from your phone to the machine, which could cause Smart Diagnosis™ to malfunction.

### SMART DIAGNOSIS™ THROUGH THE CALL CENTER

1. Call the LG call center at: (LG U.S.) 1-800-243-0000 (LG Canada) 1-888-542-2623.
2. When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.

#### ! NOTE

Do not touch any other buttons or icons on the display screen.

3. Press and hold the Start for 3 seconds.
4. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 5 seconds and the display will count down the time.
5. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

#### ! NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

## WARRANTY (USA)

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

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

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

### THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

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

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from states to states. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

### CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

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

# NOTE





ESPAÑOL

# MANUAL DE PROPIETARIO HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

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

LWD3063ST  
LWD3063BD

# ÍNDICE

## 3 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

---

## 8 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PRODUCTOS

---

- 8 Accesorios
- 9 Descripción general de la cocina
- 10 Descripción general del panel de control

## 12 CARACTERÍSTICAS

---

- 12 Reloj
- 13 Temporizador encendido/apagado
- 14 Características especiales de los controles del horno
  - 14 Cómo configurar la función de auto conversión de convección
  - 14 Cómo ajustar la temperatura del horno
  - 15 Cómo seleccionar el idioma
  - 15 Cómo ajustar la alarma de precalentamiento
  - 15 Cómo ajustar el volumen de la alarma sonora
  - 15 Cómo seleccionar la temperatura en Fahrenheit o Centígrado

## 16 USO DEL HORNO

---

- 16 Hornear
- 17 Horneado de pasteles de capas
- 18 Cocción temporizada
- 19 Cocción temporizada diferida
- 20 Asar
- 20 Guía de asado recomendado
- 22 Rostizar
- 22 Convección para hornear
- 23 Convección tostar
- 24 Rostizado por convección

- 25 Warm (calentar)
- 26 Proof (leudar)
- 26 Para encender o apagar la luz del horno
- 26 Configuración de la función de bloqueo de controles
- 27 Favorito

## 28 SMART FEATURES (CARACTERÍSTICAS INTELIGENTES)

---

## 30 MANTENIMIENTO

---

- 30 Auto-limpieza
- 33 EasyClean®
- 33 Consejos de limpieza
- 34 Guía de instrucción EasyClean®
- 35 Reemplazo de la luz del horno
- 35 Limpieza exterior
- 37 Cómo quitar y reemplazar la puerta del horno desmontable
- 37 Instrucciones de cuidado de la puerta

## 38 DETECCIÓN DE PROBLEMAS

---

- 38 Preguntas frecuentes
- 40 Antes de llamar al servicio técnico

## 43 SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)

---

## 44 GARANTÍA

---

# INFORMACIÓN IMPORTANTE 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 peligros potenciales que pueden matarlo a lastimarlo a usted o a otros. Todos los mensajes de seguridad se encontrarán después de los símbolos de alerta de seguridad y de las palabras ADVERTENCIA O PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:



## ADVERTENCIA

Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar heridas corporales graves o la muerte.



## PRECAUCIÓN

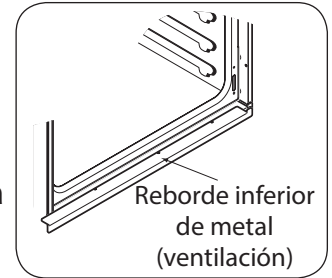
Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar lesiones corporales graves o daños a la propiedad.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del aparato.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se lo señale específicamente en este manual.
- Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios ya sea desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.
- **No caliente recipientes de comida sin abrir.** La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (CONT.)

- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.** La ventilación del horno puede calentarse durante el uso del horno. Nunca obstruya esta ventilación y nunca coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación.



### NOTA:

Para una operación adecuada, debe instalarse un reborde de ventilación.

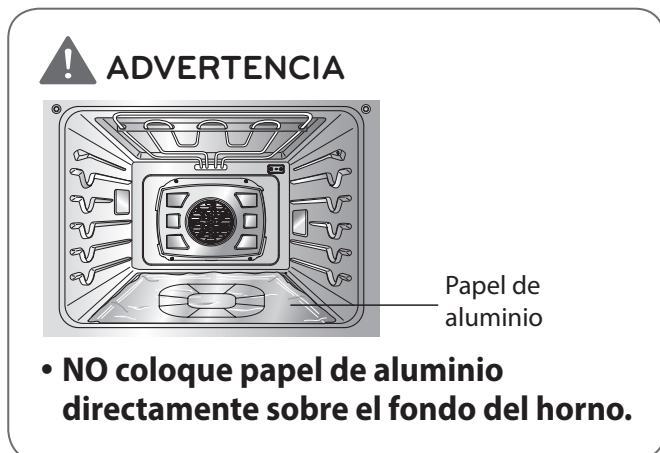


### ADVERTENCIA

- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**
  - **NO utilice agua en incendios de grasa.**  
Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
  - **Sólo utilice agarraderas secas.**  
Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.
  - **No almacene elementos dentro o sobre el aparato.**  
Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.
  - **Utilice ropa adecuada.**  
Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.
- 
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.** Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.
  - **NO fuerce la puerta del horno.** Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
  - **NO utilice una esponjilla de lana acero.** Se RAYARÁ la superficie.
  - **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.** Puede provocar la rotura del vidrio.
  - **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
  - **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
  - **NO se pare o siente sobre la puerta del horno.** Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación apropiadas.

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno. Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No** permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.



- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.** Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.** No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.

## SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Bandejas del horno.** Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.
- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno.** Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado con temporizador) o DELAYED TIMED BAKE (horneado con temporizador con retraso).** Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren fríos, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción. Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.
- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. 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.**

## SEGURIDAD PARA NIÑOS

### ! ADVERTENCIA

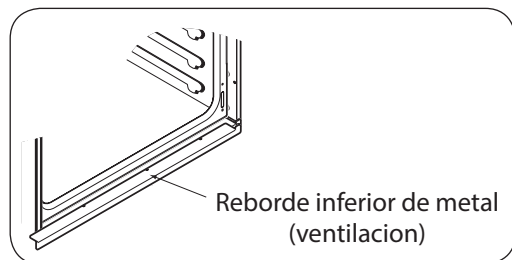
- **Los niños siempre deben estar alejados del horno.**
- **Los accesorios se calientan cuando la bandeja está en uso.**

### ! PRECAUCIÓN

- **No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato. Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de este electrodoméstico.**
- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.** Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.

## SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la junta.
- **No utilice limpiadores de horno.** No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- **Antes de la auto-limpieza del horno.** Quite la asadera, todas las bandejas del horno, sonda para carne y cualquier otro utensilio del horno.
- **Nunca tenga pájaros como mascotas en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible al humo liberado durante el ciclo de auto-limpieza del horno. El humo puede ser dañino o fatal para los pájaros. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante.** Si apareciera un código F de error de auto-limpieza, y sonidos de melodía de error, el horno no funciona bien en el modo de auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o interruptor y llame a un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de la limpieza.**
- **NO obstruya la ventilación del horno durante el funcionamiento.** Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente. El reborde inferior de metal (ventilación) debe colocarse correctamente en la parte frontal inferior del horno antes de instalar la puerta del horno.



## ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS



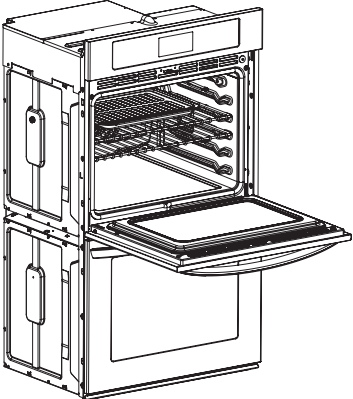
### ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese bien las manos después de su manipulación.**

# DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PRODUCTOS

## ACCESORIOS

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



**Accesorios para cocinar**

Rejilla

Bandejas estándar  
(4 cada uno)

Asadera

**Accesorios para la instalación**

6 tornillos para madera  
para montaje  
(4 necesarios para la  
instalación y 2 extra)

**Accesorios para Limpieza**

Botella con Atomizador  
(1 de cada uno)

Espuma limpiadora  
que no raya  
(1 de cada uno)

**Manual**

Manual del usuario

Manual de instalación

### ! NOTA

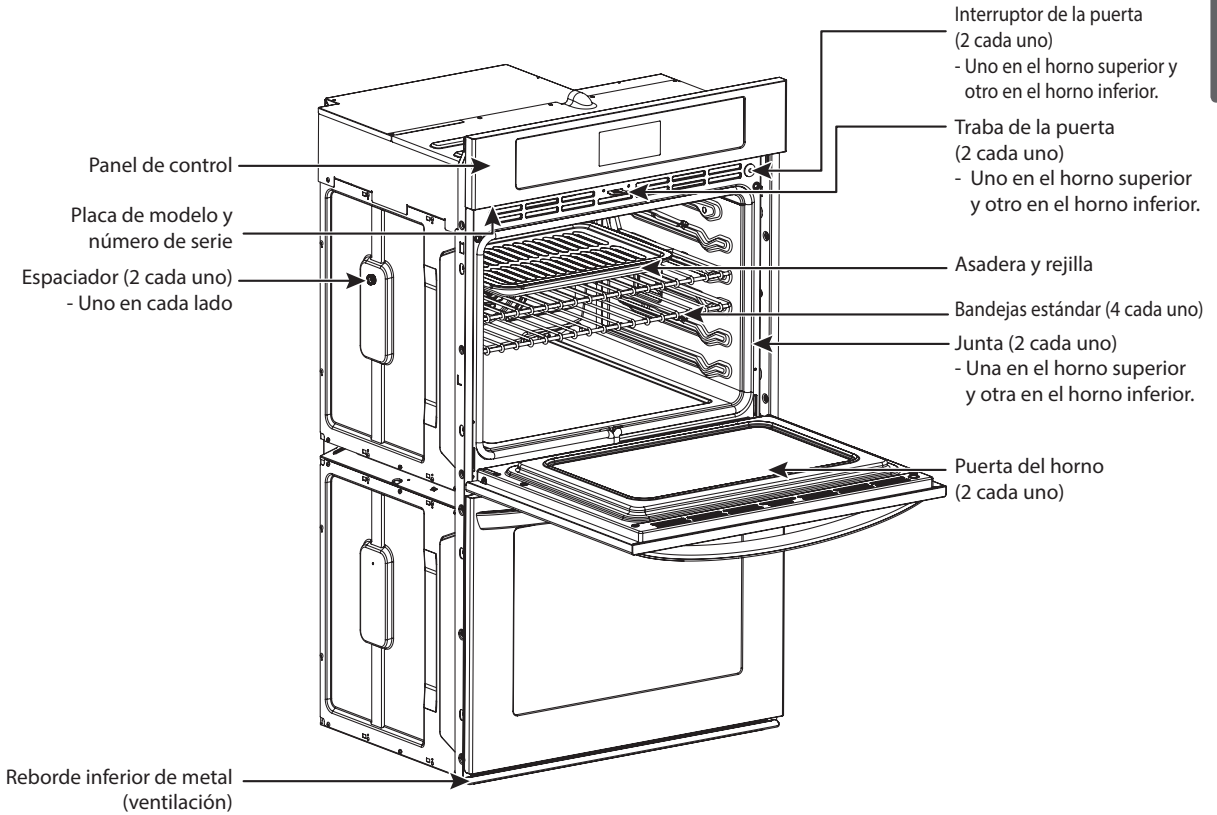
- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de LG en caso de que falte algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes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



## DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COCINA

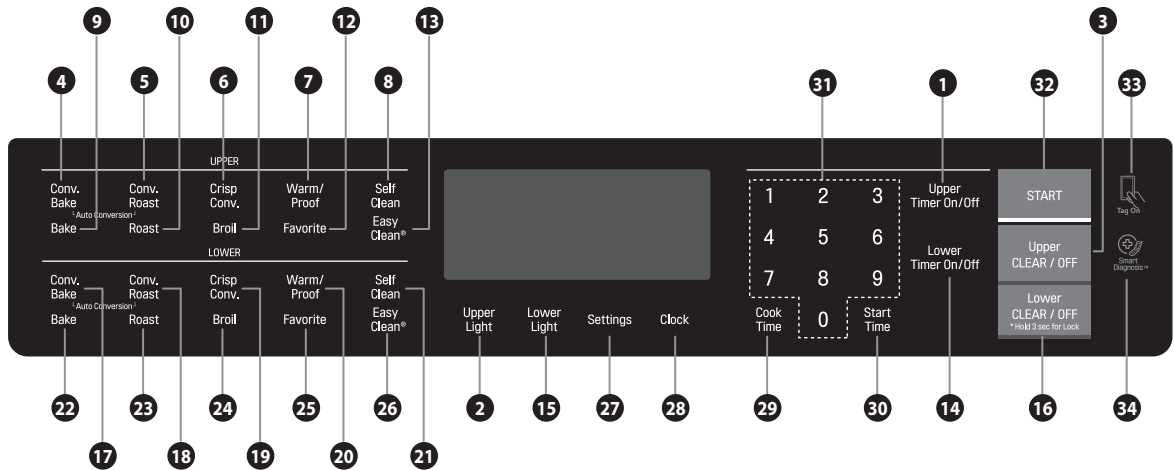
Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.

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



## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

**LEA LAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.** Para un uso satisfactorio de su horno, familiarícese con las diferentes características y funciones del horno descritas a continuación. **Las instrucciones detalladas de cada característica y función se encuentran listadas en este Manual del Propietario.**



### HORNO SUPERIOR

Nombre	Descripción
<b>1</b> UPPER TIMER ON/OFF (Temporizador encendido / apagado)	Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador del horno superior.
<b>2</b> UPPER LIGHT (Luz superior)	Se utiliza para encender y apagar las luces del horno superior.
<b>3</b> UPPER CLEAR/OFF (Borrar apagado superior)	Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes del horno superior.
<b>4</b> CONV. BAKE (Convección para hornear)	Se utiliza para seleccionar la función de convección para hornear del horno superior.
<b>5</b> CONV. ROAST (Rostizado por convección)	Se usa para seleccionar el modo de rostizado por convección del horno superior.
<b>6</b> CRISP CONV. (Convección tostar)	Se usa para seleccionar el modo de convección tostar del horno superior.
<b>7</b> WARM/PROOF (Calentar / Leudar)	Se utiliza para seleccionar la función calentar/leudar del horno superior.
<b>8</b> SELF CLEAN (Autolimpieza)	Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza del horno superior.
<b>9</b> BAKE (Hornear)	Se utiliza para seleccionar la función de horneado del horno superior.
<b>10</b> ROAST (Rostizar)	Se usa para seleccionar el modo de rostizado normal del horno superior.
<b>11</b> BROIL (ASAR)	Se utiliza para seleccionar la función de asado del horno superior.
<b>12</b> FAVORITE (Favorito)	Se utiliza para seleccionar la función de favorito del horno superior.
<b>13</b> EasyClean®	Se utiliza para seleccionar la función de Easy Clean del horno superior.

## HORNO INFERIOR

Nombre	Descripción
<b>14</b> LOWER TIMER ON/OFF (Temporizador encendido / apagado)	Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador del horno inferior.
<b>15</b> LOWER LIGHT (Luz inferior)	Se utiliza para encender y apagar las luces del horno inferior.
<b>16</b> LOWER CLEAR/OFF (Borrar apagado inferior)	Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes del horno inferior.
<b>17</b> CONV. BAKE (Convección para hornear)	Se utiliza para seleccionar la función de convección para hornear del horno inferior.
<b>18</b> CONV. ROAST (Rostizado por convección)	Se usa para seleccionar el modo de rostizado por convección del horno inferior.
<b>19</b> CRISP CONV. (Convección tostar)	Se usa para seleccionar el modo de convección tostar del horno inferior.
<b>20</b> WARM/PROOF (Calentar / Leudar)	Se utiliza para seleccionar la función calentar/leudar del horno inferior.
<b>21</b> SELF CLEAN (Autolimpieza)	Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza del horno inferior.
<b>22</b> BAKE (Hornear)	Se utiliza para seleccionar la función de horneado del horno inferior.
<b>23</b> ROAST (Rostizar)	Se usa para seleccionar el modo de rostizado normal del horno inferior.
<b>24</b> BROIL (ASAR)	Se utiliza para seleccionar la función de asado del horno inferior.
<b>25</b> FAVORITE (Favorito)	Se utiliza para seleccionar la función de favorito del horno inferior.
<b>26</b> EasyClean®	Se utiliza para seleccionar la función de Easy Clean del horno inferior.

## FUNCIONES COMUNES

Nombre	Descripción
<b>27</b> SETTING (Ajustes)	Acceda a la configuración del horno y haga los ajustes. Consulte la página 14 y 15.
<b>28</b> CLOCK (Reloj)	Se utiliza para poner en hora el reloj.
<b>29</b> COOK TIME (Tiempo de cocción)	Se utiliza para seleccionar el tiempo de cocción.
<b>30</b> START TIME (Tiempo de inicio)	Se utiliza para seleccionar el tiempo de inicio diferido.
<b>31</b> NUMER PADS (Botones numéricos)	Se utiliza para introducir una temperatura y todos los tiempos.
<b>32</b> START (Inicio)	Se utiliza para iniciar todas las funciones del horno. Se activa el CONTROL LOCK (bloqueo de control) sosteniendo durante 3 segundos.
<b>33</b> SMART FEATURES (Funciones inteligentes)	Utiliza el icono Tag On para activar los Smart Features (Funciones Inteligentes)
<b>34</b> SMART DIAGNOSIS™ (Diagnóstico inteligente)	Uso durante la función de Smart Diagnosis.

 **NOTA**

**Si aparece F- y un número en la pantalla y las señales de control del horno, indica un código de error de función.** Consulte la página 38.

- Toque el botón **CLEAR/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR**.
- Deje enfriar el horno durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
- Si se repite el código de error, desconecte la alimentación eléctrica y llave a un servicio técnico.
- **Si el horno se había programado y se ha producido un corte de suministro eléctrico**, deberán volver a ajustarse el reloj y todas funciones programadas.
- **Parpadeará la hora en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.**

# CARACTERÍSTICAS

## RELOJ

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen correctamente. La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de auto-limpieza.

### Cómo configurar el reloj

1. Presione el botón **CLOCK** (reloj) una vez para configurar.
2. Presione el botón **numérico** para ingresar la hora. Presione los botones numéricos con la hora correcta. Por ejemplo, para configurar 12:34, presione los botones **1, 2, 3 y 4**. Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 25 segundos después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione el botón **CLOCK** y vuelva a ingresar la hora actual.
3. Presione **START** (iniciar). Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

### Cómo cambiar el modo de hora en el reloj (12HR o 24HR)

Sus controles están configurados para usar un reloj de 24 horas. Si usted prefiere un reloj de 12 horas, siga los pasos siguientes.

1. Presione el botón **SETTING**.
2. Presione el botón del número **1** para 12 horas, el botón **2** para 24 horas.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

### Corte de energía

Si puede verse una hora destellando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj. Presione el botón **CLOCK** una vez para configurar. Ingrese la hora correcta presionando los botones numéricos adecuados. Presione el botón **START** (iniciar).

### Configuraciones Mínimas y Máximas Predeterminadas

Todas las características listadas cuentan con configuraciones de tiempo y de temperatura mínimas y máximas que pueden ingresarse en el control. Se escuchará un pitido de aceptación de ingreso cada vez que se presione un botón de control. Un tono de error (una melodía corta) se oír si el ingreso de temperatura o de tiempo se encuentra por debajo de las configuraciones mínimas o máximas para la característica.

CARACTERÍSTICA	TEMP. MÍN. / TIEMPO	TEMP. MÁX. / TIEMPO
HORNEAR / ROSTIZAR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
ASAR [Lleno / Centro]	BAJA (350°F)	ALTA (550°F)
CONVECCIÓN PARA HORNEAR / ROSTIZADO POR CONVECCIÓN / CONVECCIÓN TOSTAR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
LEUDAR	100°F	
CALENTAR	BAJA (140°F) / 3 horas	ALTA (200°F) / 3 horas
AUTOLIMPIEZA	3 horas	5 horas

## TEMPORIZADOR ENCENDIDO/ APAGADO

**TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** sirve como temporizador adicional en la cocina y emitirá una señal acústica cuando se haya agotado el tiempo. No se inicia o deja de cocinar. La función **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** se puede usar durante cualquiera de las funciones de control del horno. El **TEMPORIZADOR SUPERIOR** e **INFERIOR** se puede utilizar de forma independiente para cada uno de ellos.

### Para configurar el temporizador (ejemplo para seleccionar 5 minutos):

1. Pulse **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** una vez. **0:00** y **HR** dentro de **O** 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 pulsa, el temporizador volverá a la hora del día.

4. Cuando el tiempo configurado haya terminado, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos del indicador sonarán cada 6 segundos hasta que se pulse **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR**.

### ! NOTA

Si no se muestra el tiempo restante en la pantalla, recupérela pulsando **TIMER ON/OFF INFERIOR** o **SUPERIOR**.

- Si pulsa **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** dos veces, podrá introducir el tiempo en segundos. (Por ejemplo: Si presiona 50, significa 50 segundos)



- Si pulsa **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** una vez, podrá introducir el tiempo en minutos. (Por ejemplo: Si presiona 5, significa 5 minutos)



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

1. Pulse **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** una vez. La pantalla volverá a la hora actual.

## CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales. siguientes páginas describen esas características y la manera en que usted puede activarlas. Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora. Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos.

Las características especiales se conservarán en la memoria aún después de un corte de energía.

- Ajuste de la función

Función	Tocar
Reloj	1 vez
Conversión automática	2 veces
Temperatura del horno (inferior)	3 veces
Temperatura del horno (superior)	4 veces
Seleccione el idioma	5 veces
Alarma de precalentamiento	6 veces
Volumen del zumbador	7 veces
Seleccione grados Fahrenheit o Centígrados	8 veces

### Cómo configurar la función de auto conversión de convección

Cuando utilice horneado y asado por convección, la característica de auto conversión de convección convertirá automáticamente las temperaturas de horneado ingresadas a temperaturas de horneado por convección. Esta característica se activa para que la pantalla muestre la temperatura convertida real (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta tradicional de 350°F y se presiona la función **START** (iniciar), la pantalla mostrará la temperatura convertida a 325°F.

1. Pulse **SETTING** dos veces. Se mostrará **AUTO** 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.

### Cómo ajustar la temperatura del horno

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente al que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato. No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

#### ! NOTA

- Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de autolimpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta en 35°F or 19°C.
- Una vez que la temperatura se ha aumentado o disminuido, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se vuelva a ajustar.
- El ajuste del termostato para **Bake** (horneado) también afectará el horneado por convección, el rostizado por convección, rostizar o convección tostar.

### (Sólo para el horno inferior)

1. Pulse **SETTING 3** veces para el horno inferior y se mostrará "L-AJ" en la pantalla.



2. Con el teclado numérico, introduzca la corrección de temperatura que desee ajustar. Ejemplo: para ajustar la temperatura del horno HASTA 15 grados, pulse 15.
3. Pulse **START** para aceptar el cambio.
4. Para bajar la temperatura del horno, introduzca **15** y pulse **SETTING** para bajar la temperatura, (para valor -).
5. Pulse **START** para aceptar el cambio.

**(Sólo para el horno superior)**

1. Pulse **SETTING 4** veces para el horno superior y se mostrará "U-AJ" en la pantalla.



2. Con el teclado numérico, introduzca la corrección de temperatura que desee ajustar.  
Ejemplo: para ajustar la temperatura del horno HASTA 15 grados, pulse 15.
3. Pulse **START** para aceptar el cambio.
4. Para bajar la temperatura del horno, introduzca **15** y pulse **SETTING** para bajar la temperatura, (para valor -).
5. Pulse **START** para aceptar el cambio.

**Cómo seleccionar el idioma**

El control del horno se encuentra configurado para verse en inglés, pero usted puede cambiarlo para visualizarlo en español o francés.

1. Pulse el botón **SETTING 5** veces. Se mostrará "Lng" en la pantalla.



2. Presione el botón **# 1** para inglés, el **# 2** para español y, el **# 3** para francés.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

**Cómo ajustar la alarma de precalentamiento**

El control del horno está configurado para ajustar la alarma de precalentamiento. Esto puede cambiar el sonido de la alarma.

1. Presione el botón **SETTING 6** veces y "PrE" aparecerá en la pantalla.



2. Presione el botón **#1** para encender y Presione el botón **#2** para apagar.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

**Cómo ajustar el volumen de la alarma sonora**

La característica de volumen de sonido permite regular el volumen a un nivel más aceptable. Hay cuatro niveles de volumen posibles: alto, normal, bajo y mudo.

1. Pulse **SETTING 7** veces y se mostrará "BEEP" en la pantalla.



2. Presione el botón **#1** para FUERTE, Presione el botón **#2** para Bajo y Presione el botón **#3** para SILENCIO.
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

**Cómo seleccionar la temperatura en Fahrenheit o Centigrade**

El control del horno se encuentra configurado para usar la temperatura en grados Fahrenheit, pero puede cambiarse a Centigrade.

1. Pulse **SETTING 8** veces y se mostrará "UNIT" en la pantalla.



2. Presione el botón **# 1** para F (Fahrenheit) o el **# 2** para C (Centigrade).
3. Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

# USO DEL HORNO

## HORNEAR

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura desde 170°F (80°C) hasta 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

### Para poner el horno en HORNEADO y la temperatura en 375°F

1. Pulse **BAKE SUPERIOR** o **INFERIOR**.
2. Configure la temperatura del horno.  
(Presione **3**, **7** y **5**)
3. Presione **START**.

Aparecerá **PREHEATING** en la pantalla y se mostrará 100°F. Según el horno se vaya calentando, se mostrará la temperatura en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma.

### PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción.

4. Cuando haya terminado, pulse **CLEAR/OFF INFERIOR** o **SUPERIOR**.
5. Quite los alimentos del horno.

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

1. Pulse **BAKE SUPERIOR** o **INFERIOR**.
2. Configure la temperatura del horno.  
(Presione **4**, **2** y **5**)
3. Presione **START**.

### 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 obtener los mejores resultados, hornee los alimentos. Alimentos en una sola bandeja con un mínimo de 1 a 1/2" de espacio 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.

### Pantallas del modo de HORNEADO



Sólo horno superior



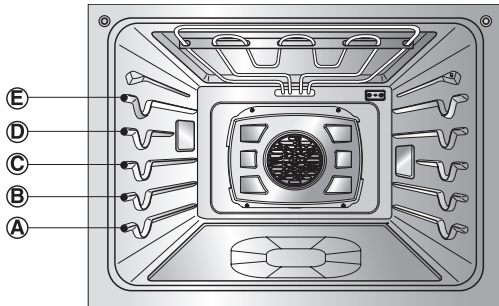
Sólo horno inferior



Horno inferior y superior al mismo tiempo

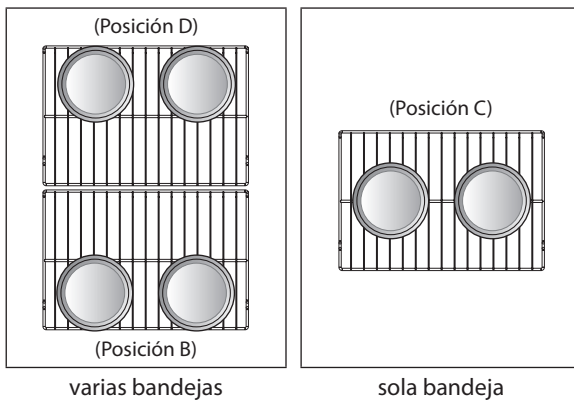


## HORNEADO DE PASTELES DE CAPAS



- El horno tiene 5 posiciones de bandejas.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 -1/2". Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones B y D (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig.



### ! NOTA

- El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la melodía de precalentamiento sonará una vez.
- Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.
- Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar **BAKE** (hornear) en cualquier momento.

Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Pastel "Angel food", pasteles congelados	A
Pasteles Bundt o de libra	B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	C
Estofados	C
Pavo, asado o jamón	A
Pizza congelada	C
Pollo rostizado	B

## COCCIÓN TEMPORIZADA (Para los hornos inferior y superior)

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

**Para que el horno comience a cocinar inmediatamente y se apague automáticamente: (ejemplo para horneado a 300°F durante 30 minutos.)**

1. Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta.
2. Pulse **UPPER** o **LOWER BAKE**, aparecerá **350°F** en la pantalla.
3. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **0** y **0**).
4. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** (temporizado) destellará en la pantalla. **BAKE** (hornear), **0:00** y **300°F** aparecerán en la pantalla.
5. Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **3** y **0**).

### ! NOTA

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

6. Presione **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción.  
El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **WARM** (calentar).  
Consulte la sección *Cómo configurar la característica WARM* (calentar) en la página 25.
7. Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar esta función en cualquier momento.

**Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento del horno.  
(ejemplo para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora 30 minutos.)**

1. Presione **Cook Time** (tiempo de cocción).
2. Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **1**, **3** y **0**).
3. Pulse **START** para aceptar el cambio o pulse **CLEAR/OFF** para reiniciar el tiempo introducido.

**Cuando finaliza la cocción temporizada:**

1. **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.
2. El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior).

### ! NOTA

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

## COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA (Para los hornos inferior y superior)

El temporizador automático de la cocción temporizada diferida encenderá y apagará el horno en el tiempo que se selecciona por adelantado.

**Para configurar el horno para un inicio diferido. (ejemplo para ajustar el horneado a 300 °F durante 30 minutos y poner el horno en funcionamiento en el modo de horneado a las 4:30).**

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Arregle las parrillas internas del horno y coloque los alimentos en el horno.
3. Presione **BAKE** (hornear). **350°F** aparecerá en la pantalla.
4. Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 0 y 0**).
5. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción).
6. Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **3 y 0**)

### ! NOTA

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

7. Presione **START TIME** (tiempo de inicio).
8. Configure el tiempo de inicio deseado (Presione **1, 6, 3 y 0**).
9. Presione **START** (iniciar). Al llegar al tiempo establecido, sonará un pequeño pitido. El horno comenzará a hornear.
10. Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado temporizado diferido en cualquier momento.

Cuando la cocción temporizada diferida finaliza:

1. **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.
2. El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior).

### ! NOTA

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

### ! PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado temporizado) o DELAYED TIMED BAKE (horneado temporizado diferido). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren frías, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
  - Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.

## ASAR

El asado utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Los elementos de asado tanto internos como externos se calientan durante el asado completo. Sólo el elemento de asado interno se calienta durante el asado de centro. Los elementos se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda de carne no puede utilizarse en este modo.

### ! NOTA

Su horno está diseñado para asado con **PUERTA CERRADA**.

### Para configurar el horno para asar.

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de la asadera.
2. Presione **BROIL**.
3. Presione el botón **#1** para **LLENO**, el **#2** para **CENTRO**.
4. Presione el botón **#1** para **ALTA**, el **#2** para **MEDIANA**, el **#3** para **BAJA**.
5. Presione **START**. El horno comenzará a asar.
6. Ase sobre un lado hasta que los alimentos se doren; dé vuelta y cocine del otro lado.

### ! NOTA

Siempre tire de la bandeja hacia afuera hasta la posición de detención antes de girar o quitar los alimentos.

7. Cuando haya terminado de asar, presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el asado en cualquier momento.

### ! NOTA

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundos después de que se cierre la puerta.

Presione el botón **BORRAR/APAGAR SUPERIOR** o **BORRAR/APAGAR INFERIOR** para cancelar la función de Asar en cualquier momento.

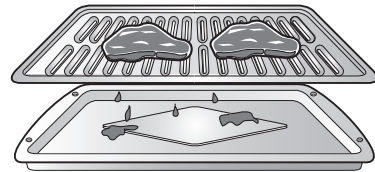
### ! NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

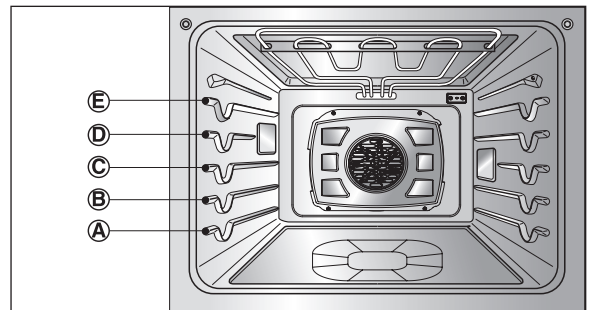
## GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

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. Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos en el horno.

Para mejores resultados durante el asado, utilice una bandeja diseñada para asar.



una asadera y rejillas



## Cuadro de Asado a la Parrilla

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

**PRECAUCIÓN**

- Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. 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.

**PRECAUCIÓN**

- NO utilice la asadera sin la rejilla.
- NO cubra la rejilla con papel de aluminio.

## ROSTIZAR

El horno puede programarse para rostizar.

### Para configurar la característica de rostizado (ejemplo carnes que se cocinan a 375°F)

1. Pulse **ROAST SUPERIOR** o **INFERIOR**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**).
3. Presione **START**.

#### ! NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

### Para cambiar la temperatura durante la cocción (ejemplo cambia de 375°F a 425°F)

1. Pulse **ROAST SUPERIOR** o **INFERIOR**.
2. Configure la temperatura del horno. (Presione **4**, **2** y **5**).
3. Presione **START**.

#### ! NOTA

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta.

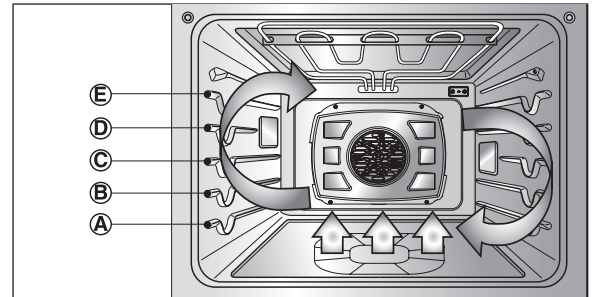
Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Roast (rostizar) en cualquier momento.

## CONVECCIÓN PARA HORNEAR

### Beneficios del horneado por convección

- Algunos alimentos se cocinan hasta un 25-30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- Horneado en bandejas múltiples.
- No se necesitan recipientes de horneado especiales.



El horneado por convección utiliza un ventilador 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 resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinan más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección. 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. Los panes y los pastelitos se doran en forma más pareja.

### 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 C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D.
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.

#### ! NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

## Para configurar el horno para convección para hornear y temperatura a 375°F

1. Presione **CONV. BAKE** (convección para hornear). En la pantalla destellará **350 °F**.
2. Configure la temperatura del horno (Presione **3**, **7** y **5**).
3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV BAKE** (Convección para hornear) 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. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 °F**, **CONV BAKE** y el ícono del ventilador. Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.
4. Pulse **CLEAR/OFF INFERIOR** o **SUPERIOR** para cancelar el convección para hornear en cualquier momento.

### ! NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundos después de que se cierre la puerta.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Convection Bake (horneado por convección) en cualquier momento.

### Pantallas del modo de convección para hornear



Sólo horno inferior

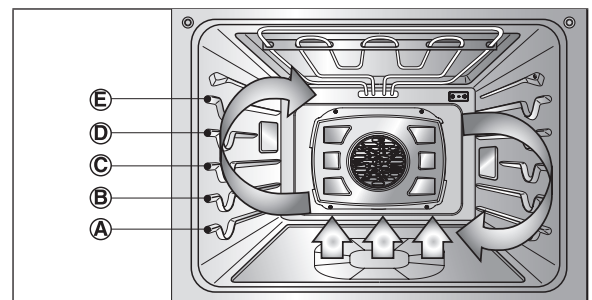


Horno inferior y superior al mismo tiempo.

## CONVECCIÓN TOSTAR

### Beneficios de la convección tostar

La característica de convección tostar es mejor para productos horneados claros y delicados tales como pasteles, tarteletas, galletas, hojaldres, scones, muffins, bizcochos, panes sin levadura, etc. El aire caliente que circula mediante un ventilador distribuye el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente mantiene la cocción de los alimentos más uniforme, sellando la humedad y generando panes con una corteza más gruesa. La capacidad térmica baja del elemento calentador hace posible acortar el tiempo de cocción en hasta un 30%.



### Consejos para una convección tostar

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Elija bandejas para galletas sin lados y asaderas 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 la convección tostar con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas del horno en la posición B y D.
- Es importante destapar los alimentos para que las superficies de los alimentos permanezcan expuestas al aire que circula, por lo que los alimentos quedarán dorados y crujientes.
- Mantenga la pérdida de calor a un mínimo al abrir el horno sólo cuando sea necesario.



**Para configurar el horno para convección tostar y temperatura a 375°F**

1. Presione **CRISP CONV.** (convección tostar). En la pantalla destellará **350 °F**.
2. Configure la temperatura del horno (Presione **3, 7 y 5**).
3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV.** 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. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 °F, CONV.** y el ícono del ventilador. Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.
4. Pulse **CLEAR/OFF INFERIOR** o **SUPERIOR** para cancelar el convección tostar en cualquier momento.

**! NOTA**

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta. Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Crisp Convection (horneado crujiente) en cualquier momento.

**! NOTA**

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

**ROSTIZADO POR CONVECCIÓN**

Esta característica de rostizado por convección se encuentra diseñada para brindar un desempeño de cocción óptimo para rostizar carnes de res y de ave. No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes de res y de ave. 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. La sonda para carne puede utilizarse con esta característica.

**Para configurar la característica de rostizado por convección (ejemplo de carnes cocinadas a 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 °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. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 °F, CONV ROAST** (Rostizado por convección) el ícono del ventilador.
5. Pulse **CLEAR/OFF INFERIOR** o **SUPERIOR** para cancelar esta función en cualquier momento.

**! NOTA**

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta. Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa. Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Convection Roast (rostizado por convección) en cualquier momento.

**! NOTA**

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

**Pantalla del modo ROSTIZADO por CONVECCIÓN**



Sólo horno inferior



Horno inferior y superior al mismo tiempo



## WARM (calentar)

La función WARM mantendrá la temperatura del horno menor a los 200°F(93.3°C). No utilice esta función para recalentar los alimentos. Esta función mantendrá los alimentos calientes para servirlos hasta 3 horas después de su cocción.

Después de 3 horas, la función WARM se apagará automáticamente. Esta función puede utilizarse sin ninguna otra operación de preparación o cuando se ha terminado la cocción con HORNADO TEMPORIZADO (HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN o ASADO TEMPORIZADO DIFERIDO).

### Para ajustar la función de calor:

1. Pulse **WARM/ PROOF** una vez.
2. Presione el botón **#1** para ALTA, el **#2** para Mediana, el **#3** para BAJA.
3. Pulse **START**.
4. Para apagar la función de calentar, pulse **UPPER** o **LOWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.

### ! NOTA

La característica de calentar cuenta con tres niveles de temperatura:

**Alta = 200°F, Med = 170°F, Baja = 140°F**  
**(Alta=93.3°C, Med=76.7°C, Baja=60°C)**

### Para ajustar la función de calentar tras una cocción programada

1. Seleccione la función que desea utilizar: **PROGRAMADA (HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN, CONVECCIÓN TOSTAR, ROSTIZADO), DIFERIDA (HORNEADO, HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN, CONVECCIÓN TOSTAR, ROSTIZADO)** consulte la página anterior correspondiente.
2. Pulse **START**.
3. Pulse **WARM/PROOF** una vez. El modo de cocinado y calentar se activará automáticamente tras completarse el cocinado programado o el cocinado diferido.
4. Para desactivar este modo, pulse **CLEAR/OFF**.

### Pantallas del modo de WARM (calentar)



Sólo horno superior



Sólo horno inferior



Horno inferior y superior al mismo tiempo

## PROOF (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.

### ! 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).

### Para configurar la función Proof: (ejemplo de 1 hora)

1. Presione **WARM/PROOF** (calentar/leudar) dos veces.
2. Presione **1, 0 y 0**.
3. 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.
4. 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).

### Pantallas del modo de PROOF (leudar)



## PARA ENCENDER O APAGAR LA LUZ DEL HORNO (Para los hornos inferior y superior)

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también puede encenderse (ON) o apagarse (OFF) manualmente presionando la característica **OVEN LIGHT** (luz del horno).

### ! NOTA

La luz del horno no puede prenderse si está activa la función de autolimpieza.

## CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROLES (Para los hornos inferior y superior)

El botón **START** controla la característica **CONTROL LOCKout**. La característica **CONTROL LOCKout** bloquea la puerta del horno automáticamente e impide que ni la mayoría de los controles del horno puedan activarse. Esta función se aplica al horno inferior y superior al mismo tiempo. No se desactiva el reloj, el temporizador de la cocina y la lámpara interior del horno.

### Active la función de bloqueo:

1. Presione **LOWER CLEAR** (Borrar inferior) durante 3 segundos.
2. Sonará la melodía de bloqueo. Se visualiza **CONTROL LOCKOUT** comienza a destellar.

### Cómo desactivar el funcionamiento normal del horno:

1. Presione **LOWER CLEAR** (Borrar inferior) durante 3 segundos. Sonará la melodía de desbloqueo. **CONTROL LOCKOUT** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno.
2. El horno queda nuevamente en condiciones de funcionamiento.

### ! NOTA

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

## 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 favorite 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** (favorite) 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	Presione el botón de res 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.

# SMART FEATURES (CARACTERÍSTICAS INTELIGENTES)

## ANTES DE USAR TAG ON

La función Tag On le permite utilizar convenientemente la aplicación LG Smart Horno para comunicarse con su aparato directamente desde su propio teléfono inteligente. Para utilizar la función Tag On:

1. Baje la aplicación LG Smart Oven en su teléfono inteligente.
2. Active la función NFC, Comunicación de Campo Cercano por sus siglas en Inglés en su dispositivo inteligente. La función Tag On solo puede ser usada con teléfonos inteligentes equipados con la función NFC y aquellos que tienen como base un OS, Sistema Operativo por sus siglas en Inglés, base Android.

## ACTIVANDO LA FUNCIÓN NFC EN EL TELÉFONO INTELIGENTE



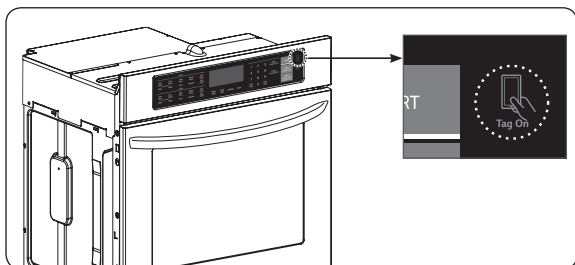
1. Entre al menu "Settings/Ajustes" de su teléfono inteligente y seleccione "Share & Connect/Compartir y Conectar" debajo de "WIRELESS & NETWORKS/INALAMBRICA & REDES"
2. Active "NFC" y "Direct/Android Beam" en ON y seleccione NFC.
3. Active "Use Read and Write P2P receive / Usar Lectura y Escritura/ P2P recibir".

### ! NOTA

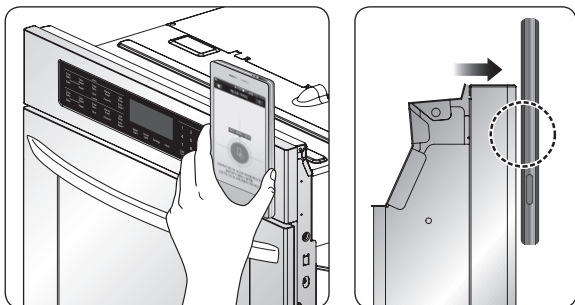
Dependiendo de la marca de su teléfono inteligente y la versión del sistema operativo Android. El proceso de activación de la función NFC puede ser diferente. Para más detalles refiérase al manual de usuario de su teléfono inteligente. Para operar la función NFC en este electrodoméstico se requiere un teléfono inteligente que tenga al menos un cierto nivel de funcionalidad en el reconocimiento de NFC. → En algunos casos, los teléfonos equipados con NFC pueden ser incapaces de transmitir exitosamente.

## ANTE DE USAR TAG ON

ICONO TAG ON 



Busque el icono Tag On a lado del la pantalla en el panel de control. Es ahí donde usted tiene que poner el teléfono inteligente para usar la función Tag On y las funciones "LG Smart Diagnosis™", fijar el modo de cocinado y la función EasyClean® junto con la aplicación LG Smart Oven (Horno Inteligente LG)



Si la aplicación no logra localizar el objetivo, trate de posicionar la parte central trasera del dispositivo, frente al icono Tag On. Si la conexión no se logra inmediatamente, rote el dispositivo inteligente hacia los costados hasta que se verifique la conexión.

Por las características del NFC, si la distancia de transmisión es muy larga, si existe una calcomanía metálica o una carcasa gruesas para el teléfono, la transmisión no será buena.

Presione [ ? ] en la aplicación inteligente LG para información detallada de cómo usar la función Tag On.

## POSICIÓN DE LA ANTENA NFC

Cuando utilice la función Tag On, coloque su dispositivo inteligente de tal manera que la antena NFC, que está localizada dentro de la parte trasera de su teléfono, coincida con la posición del icono Tag On del electrodoméstico. Debido a que no puede saber la posición exacta de la antena, la aplicación inteligente LG tratará de buscar el objetivo y mostrarlo en la pantalla del dispositivo inteligente.

## USO DE PLICACIONES TAG ON

Use la función Tag On cuando toque el icono en su horno con un teléfono inteligencia equipado con NFC para utilizar las funciones de la aplicación LG Smart Oven.

### Smart Diagnosis™ (Diagnostico inteligente.)

Le permite diagnosticar y reparar problemas con en su horno.

### Easy Clean® (Limpieza fácil)

Permite al usuario configurar Easy Clean®, lea la guía de instrucciones, y el simulador y comparar el consumo de energía al usar Easy Clean® en comparación con la función de autolimpieza.

### Ajustes del Horno (Settings Oven)

Permite al usuario cambiar los ajustes del horno, incluyendo el modo de hora, precalentamiento luz de alarma, volumen de la alarma, unidades de temperatura, la conversión automática de convección, y el ajuste del termostato.

**IMPORTANTE:** Cuando la aplicación LG Smart Oven se actualice, algunos funciones pueden ser añadidas o eliminadas. Los datos guardados en la aplicación LG Smart Oven podrían perderse con las actualizaciones de aplicaciones o cambios al teléfono inteligente del usuario.

# MANTENIMIENTO

## AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas de cocción superiores a lo normal para limpiar automáticamente la parte interior del horno.

Si el horno está muy sucio, es normal que se produzca humo durante la limpieza. Es mejor limpiar el horno regularmente en lugar de esperar hasta que haya una gran acumulación de suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe ventilarse bien para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

La auto-limpieza sólo puede activarse en un horno por vez. Mientras la auto-limpieza está funcionando no puede utilizarse el otro horno para ninguna otra función.

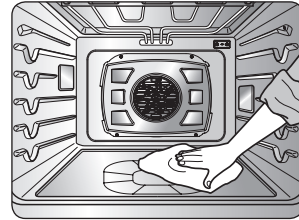


### PRECAUCIÓN

- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del de la puerta aparato.**
  - Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.
- **Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.**
  - Las emanaciones producidas durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
  - Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **NO fuerce la puerta del horno.**
  - Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de auto-limpieza.**
  - Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente.

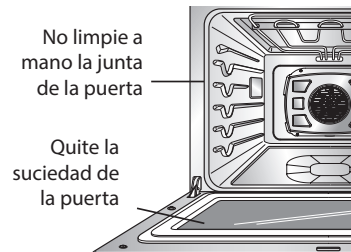
### Antes de un ciclo de auto-limpieza

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza. Quite las bandejas del horno, la asadera, la rejilla, todos los recipientes de cocción y el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.



### NOTA

Quite todas las bandejas incluyendo la bandeja plegable antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza.



- Las bandejas del horno plateadas pueden limpiarse con auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y será difícil deslizarlas. Se recomienda quitar todas las bandejas antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza.
- La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y afuera de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub; Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.
- Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.
- Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno se encuentre apagada.
- No deje una piedra para pizza en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

El botón **UPPER & LOWER SELF CLEAN** se utiliza para iniciar un ciclo de auto-limpieza. Al usarlo junto con el botón **START TIME**, puede programarse también un ciclo de auto-limpieza retardado. La función de auto-limpieza tiene tiempos de 3, 4 o 5 horas.

**Para iniciar un ciclo de AUTO-LIMPIEZA SUPERIOR o INFERIOR inmediato y pararlo automáticamente.**

### ! NOTA

Antes de realizar un ciclo de auto-limpieza, asegúrese de que retirar todas las bandejas y accesorios.

1. Asegúrese de que el reloj esté en hora, los hornos vacíos y las puertas cerradas.
2. Pulse **UPPER** o **LOWER SELF CLEAN** una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas, dos veces para un tiempo de limpieza de 5 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 3 horas. Se recomienda usar un ciclo de auto-limpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, que contenga derrames. Se recomienda un tiempo de auto-limpieza de 5 horas para hornos muy sucios.
3. Pulse **START**. El icono **DOOR LOCKED** parpadeará.
4. Cuando haya ajustado la auto-limpieza superior o inferior, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.

### Durante el ciclo de auto-limpieza

- Puede verse humo y registrarse olores las primeras veces en que se limpia el horno. Esto es normal y desaparecerá con el tiempo. También puede generarse humo si el horno está muy sucio o si se ha olvidado una asadera dentro del horno.
- A medida que el horno se calienta, pueden oírse sonidos a piezas de metal que se expanden y contraen. Esto es normal y no daña el horno.
- No fuerce la puerta del horno cuando se vea bloqueado en la pantalla. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que baje la temperatura del horno. Tratar de abrir la puerta a la fuerza la dañará.

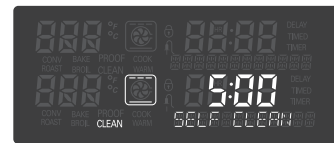
### Para ajustar un período de inicio retardado

1. Pulse **UPPER** o **LOWER SELF CLEAN**. Seleccione el tiempo de auto-limpieza deseado con **UPPER** o **LOWER SELF CLEAN**.
2. Pulse **START TIME**. **DELAY** está parpadeando.
3. Configure el tiempo de inicio deseado.
4. Pulse **START**. **DELAY** y **CLEAN** permanecerán activados.
5. El ciclo de auto-limpieza se pondrá en marcha automáticamente en el período ajustado.

### Pantalla del modo de AUTO-LIMPIEZA



Sólo horno superior



Sólo horno inferior

### ! NOTA

La auto-limpieza puede efectuarse sólo en un horno por vez. Si un horno está realizando la auto-limpieza, el otro no puede configurarse o encenderse.

Si resulta necesario detener o interrumpir el ciclo de auto-limpieza debido a humo excesivo o un incendio dentro del horno, presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar en cualquier momento la auto-limpieza. La puerta se desbloqueará automáticamente y la puerta del horno podrá abrirse después de que el horno se haya enfriado.

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a la existencia de humo o fuego excesivo en el horno:

1. Pulse **UPPER** o **LOWER CLEAR/OFF**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado, el **BLOQUEO DE LA PUERTA** se liberará automáticamente permitiéndole abrir la puerta del horno.

### **NOTA**

Cuando utilice la característica de auto-limpieza:

- No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la característica de bloqueo de control se encuentra activada.
- Una vez que se ha configurado **Auto-limpieza**, la puerta del horno se bloqueará de manera automática. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado el horno. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado la luz indicadora **Puerta bloqueada** dejará de destellar y permanecerá encendida. Deje pasar alrededor de 15 segundos para que la traba de la puerta del horno se cierre.

### **Después del ciclo de auto-limpieza**

- No podrá abrirse la puerta del horno hasta que se haya enfriado la temperatura del horno.
- Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.  
En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.
- Si se dejaron bandejas en el horno y no se deslizan bien después del ciclo de limpieza, limpie las bandejas y soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen mejor.
- Pueden aparecer pequeñas líneas en la porcelana porque sufrió calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afecta el desempeño.



## EasyClean®

El nuevo horno de LG con tecnología EasyClean® le otorga dos opciones de limpieza para el interior de su estufa. La función EasyClean® toma ventaja de la nueva tecnología de esmalte de LG para ayudar a remover suciedades sin químicos severos, y funciona tan solo usando AGUA por tan solo 10 minutos a bajas temperaturas para ayudar a soltar suciedades LIJERAS antes de ser limpiadas manualmente.

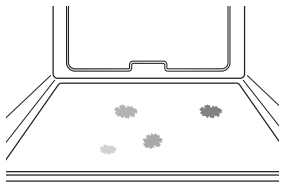
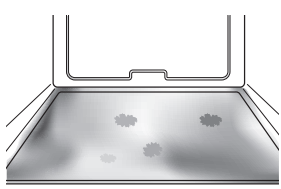
Mientras que EasyClean® es rápido y efectivo para pequeñas y LIJERAS suciedades, la función de auto-limpieza (Self Clean) puede ser usada para remover suciedades PESADAS acumuladas. La intensidad y alto calor del ciclo de auto-limpieza (Self Clean) puede tener como resultado humo que hará que se requiera abrir ventanas para proveer ventilación. En comparación con el proceso de auto-limpieza más intensa (Self Clean), su horno LG le ayudará a limpiar con un MENOR CALOR, MENOR TIEMPO, y prácticamente SIN HUMO O GASES.

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

### BENEFICIOS DE EasyClean®

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

## CUANDO USAR EasyClean®

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

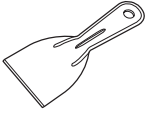
\* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

## CONSEJOS DE LIMPIEZA

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

## GUÍA DE INSTRUCCIÓN EasyClean®

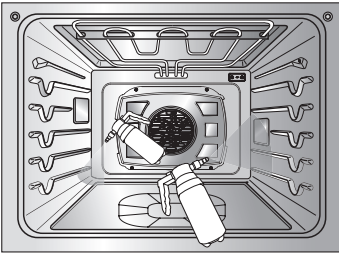
1. Retire bandejas y accesorios del horno.
2. Talle y remueva cualquier resto quemado con la espátula de plástico.



Espátulas de Plástico Sugeridas:

- Paleta de plástico duro
- Espátula de plástico de cocina
- Espátula de plástico para pintura
- Tarjeta de crédito antigua

3. Llene el rociador con 1¼ de taza (10 oz o 300 ml) de agua y úselo para rociar completamente las superficies internas del horno.



4. Use al menos ¼ de taza (2 oz o 50 ml) de agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y esquinas del horno.
5. Rocíe o vierta la restante 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua sobre el centro de la base de la cavidad. El desnivel en la parte inferior debe estar completamente cubierto de tal manera que las suciedades queden sumergidas. Añada agua si es necesario.

### ! NOTA

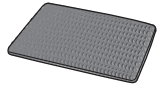
Use el ajuste de niebla en la botella con atomizado para una mejor cobertura. 1¼ taza completa (10 oz o 300 ml) de agua se debe utilizar para cada cavidad del horno. No rocíe agua directamente sobre la puerta. Si lo hace, goteará agua y caerá en el piso.

6. Cierre la puerta del horno. Presione el boton **EasyClean®** para el horno SUPERIOR O INFERIOR. Presione el boton **START** (iniciar)

### ! PRECAUCIÓN

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

7. Al finalizar el ciclo de 10 minutos se oirá un tono. Presione el boton **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) el horno SUPERIOR O INFERIOR.**
8. Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, suficiente agua debe de permanecer en la base del horno de tal manera que todas la suciedades queden sumergidas completamente. Añada agua si es necesario. Ponga una toalla en el suelo enfrente del horno para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza a mano de su horno. Si usted esta limpiando la cavidad superior en un horno doble, lo mejor es cubrir los huecos en la parte superior de la puerta del horno inferior con una toalla para capturar cualquier liquido que se derrame durante la limpieza manual.
9. Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo EasyClean® frotando con una esponja mojada contra ralladuras o una fibra. (El lado fibroso no dañará el acabado superficial), algo de agua podría derramarse dentro de las ventanas del la base durante la limpieza, sin embargo el agua será atrapada por una cacerola debajo de la cavidad y no dañará los quemadores.



### ! NOTA

NO use estropajos de acero, estropajos abrasivos o limpiadores ya que estos materiales pueden dañar.

10. Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar las bandejas y accesorios del horno.
11. Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de empapar a fondo las áreas sucias. Si quedan manchas rebeldes después de múltiples ciclos EasyClean®, ejecute el ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Asegúrese de que la cavidad del horno está vacío de bandejas y accesorios del horno, y que la superficie de la cavidad del horno está seca antes del ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

### ! NOTA

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

## REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 10 vatios para hornos.

**Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:**

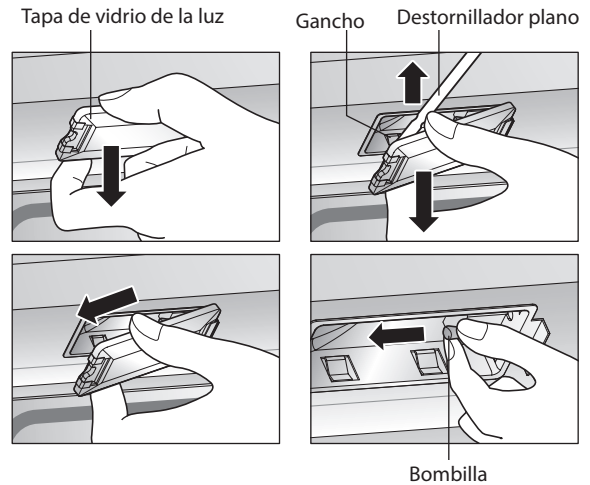
- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**
1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
  2. Quite las bandejas del horno.
  3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
  4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
  5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
  6. Quite la bombilla del enchufe.
  7. Cambie la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz ajustándola en su lugar a presión.
  8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



**Para reemplazar una lámpara ubicada en la pared superior:**

- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**
1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
  2. Quite las bandejas del horno.
  3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
  4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
  5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
  6. Quite la bombilla del enchufe.
  7. Reemplace la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz trabándola en su lugar y empuje el gancho para sostener bien la tapa de vidrio.

8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



### ⚠ ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla del horno, DESCONECTE la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**
- **Usar guantes mientras se cambia el foco lampara del horno.** Pedazos de vidrio de un foco quebrado pueden causar lesiones.

## LIMPIEZA EXTERIOR

### Piezas pintadas y reborde

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y acumulación de grasa, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Deje sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales; pueden rayar las piezas y el reborde.

### Superficies de acero inoxidable

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

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable en un paño húmedo o toalla de papel húmeda.
2. Limpie un área pequeña, frotando en dirección de la veta del acero inoxidable.

3. Seque y pule con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

### ! NOTA

Si un limpiador de artefactos de acero inoxidable mineral a base de aceite se ha utilizado antes de limpiar el aparato, limpie la superficie con líquido lavaplatos y agua antes de utilizar el limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable.

## Asadera y rejilla de la asadera

### No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpiante.

Después de asar, quite la asadera del horno. Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.



### Limpie y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente jabonosa o esponjilla plástica.

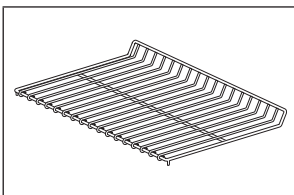
Si los alimentos se han pegado, rocíe la rejilla con limpiador cuando todavía está caliente y cubra con toallas de papel o un repasador. Al sumergir la asadera, se eliminan los alimentos pegados.

### La asadera y la rejilla pueden lavarse con un limpiador de horno comercial.

También pueden lavarse en el lavaplatos.

## Bandejas del horno

Quite las bandejas del horno antes de operar el ciclo de auto-limpieza. Dejar las bandejas en su lugar puede provocar decoloración.



Si las bandejas se limpian en el ciclo de auto-limpieza, el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará opaco. Después de que haya finalizado el ciclo de auto-limpieza y que el horno se haya enfriado, frote los lados de las bandejas con papel encerado o un paño con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

## Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno. NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; esto provocará saltado o agrietamiento (rajaduras pequeñas del tamaño de un cabello). Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A temperaturas elevadas, los alimentos reaccionan con la porcelana y pueden provocarse manchas opacas permanentes. Cuando limpie una mancha, utilice limpiadores o estropajos no abrasivos.

## Puerta del horno

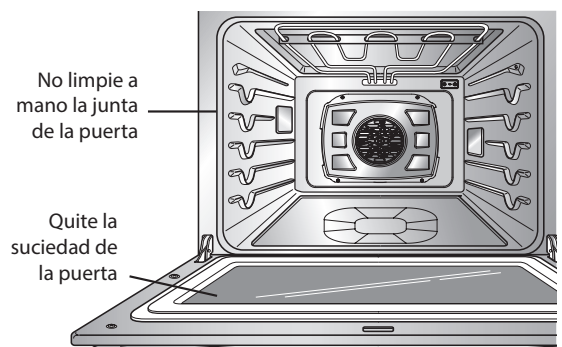
Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio sobre el vidrio exterior de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe agua o permita que ésta o limpiador de vidrio ingrese a las ventilaciones de la puerta.** **NO utilice limpiadores de horno**, polvos limpiadores o ningún material de limpieza abrasivo en la parte externa de la puerta del horno.

**NO** limpie la junta de la puerta del horno. La junta del horno está hecha de material tejido que resulta esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

### ! PRECAUCIÓN

- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**

– Puede provocar la rotura del vidrio.



## CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

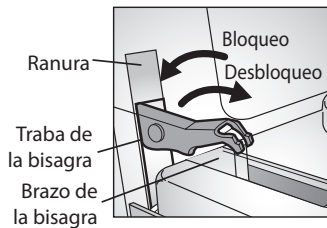


### PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.
- **NO levante la puerta de la manija.**
  - La puerta es muy pesada.

### Para quitar la puerta:

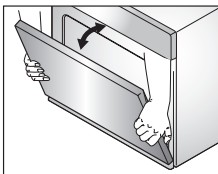
1. Abra la puerta por completo.
2. Tire de las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabárlas.



Cerrojo de bisagra abierto

3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción de la puerta, que es aproximadamente a los 5 grados.

Cerca de 5°



5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

### Para reemplazar la puerta:

1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.



Bisagra bloqueada

5. Cierre la puerta del horno.

## INSTRUCCIONES DE CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse.
  1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las bandejas del horno se encuentren en su lugar.
  2. No golpee el vidrio con cacerolas, sartenes o cualquier otro objeto.
  3. Rayar, golpear, hacer vibrar o tensionar el vidrio puede debilitar su estructura provocando un riesgo elevado de rotura con el paso del tiempo.

# DETECCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS FRECUENTES

Mi nuevo horno no cocina como el viejo.

**¿Hay algún problema con la configuración de la temperatura?**

No, Su horno está previamente probado y calibrado de fábrica. Para los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas cuidadosamente. Si usted todavía cree que su nuevo horno es demasiado caliente o demasiado frío, usted puedes ajustar la temperatura del horno para cumplir con las necesidades de cocción que requiera. Consulte la sección "Ajustes para la Temperatura del Horno" para obtener instrucciones sencillas sobre cómo ajustar su termostato.

**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?**

Nunca use papel aluminio para el fondo o los lados del horno. La lámina se fundirá, se pegará en la superficie inferior del horno, y no podrá ser removido. Utilice una bandeja sobre la rejilla inferior del horno para atrapar la grasa en su lugar (Sí el papel aluminio ya se ha fundido en la superficie inferior del horno, no interferirá con el rendimiento de este)

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

No cubra bastidores con papel de aluminio. Cubriendo bastidores completos con papel restringe el flujo de aire, lo que lleva a resultados de cocción pobres. Utilice una bandeja forrada con papel de aluminio debajo de pasteles de frutas u otros alimentos ácidos o azucarados para evitar derrames dañen el acabado del horno.



### PRECAUCIÓN

El aluminio se puede utilizar para envolver los alimentos en el horno, pero no permita que la hoja entre en contacto con los elementos de calefacción / asar expuestas en el horno. La lámina podría derretirse o inflamarse y provocar humo, fuego o lesiones.

**¿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.

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

Su cocina eléctrica ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. Si se utiliza la función asar (Broil) con la puerta abierta, puede dañar los mandos del horno y de la pantalla.

**¿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 PROBE durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y UNLOCKING (DESBLOQUEO) aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

**Mi estufa sigue sucia después de ejecutar el ciclo EasyClean®. ¿Qué más debo hacer?**

El ciclo EasyClean® sólo ayuda a aflojar la suciedad ligera del horno de su estufa con el fin de ayudar a la limpieza manual de su horno. Esto no elimina automáticamente todas las manchas después del ciclo. Después de ejecutar el ciclo EasyClean® se requiere tallar el horno de su estufa.



### He intentado tallar mi horno después de ejecutar EasyClean®, pero algunas manchas permanecen intactas. ¿Qué puedo hacer?

La función EasyClean® trabaja de la mejor manera cuando la suciedades están completamente saturadas o sumergidas en agua antes de comenzar el ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano. Si las suciedades no están completamente saturadas en agua, el desempeño de limpieza puede verse afectado negativamente. Repita el proceso EasyClean® usando suficiente agua. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si permanecen algunas suciedades difíciles de quitar, use la función de auto-limpieza (Self Clean) para limpiar completamente su horno.

### La suciedad en la pared de mi horno no se limpia. ¿Cómo puedo tener mis paredes limpias?

Las suciedades en las paredes laterales y traseras de su horno quizá sean más difíciles de sumergirse en agua. Se recomienda que trate repitiendo el proceso EasyClean® rociando más de 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) de agua.

### ¿La función EasyClean® limpiara toda la suciedad y las manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasa son especialmente difíciles de limpiar. También, si las suciedades no están lo suficientemente sumergidas en agua, el desempeño de la limpieza puede verse afectado negativamente. Si suciedades difíciles de quitar o suciedades acumuladas permanecen en el horno, use la función de auto-limpieza (Self Clean). Refiérase a la sección auto-limpieza (Self Clean) de su manual de usuario.

### ¿Hay algún truco para limpiar algunas de las manchas rebeldes?

Se recomienda raspar la suciedad con una espátula de plástico antes y durante la limpieza manual. Se recomienda saturar la suciedad con agua. Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros.

Para estas manchas rebeldes, se recomienda la función de autolimpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

### ¿Es seguro que mi ventilador de convección, asador o elemento de calentamiento se moje durante EasyClean®?

Si. El ventilador de convección, el asador o el elemento de calentamiento pueden llegar a mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, rociar directamente en el asador o los elementos calentadores no es necesario ya éstos se auto-limpian durante el uso común.

### ¿Necesito usar todas las 1-1/4 de taza (10 oz o 300 ml) de agua para EasyClean®?

Si. Es altamente recomendado que se rocíe o vierta 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y que se rocíen 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) adicionales de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar las suciedades para un mejor desempeño de limpieza.

### Veo "humo" que sale de la chimenea de la hornilla de mi estufa durante EasyClean®.

#### Es esto normal?

Esto es normal. Esto no es "humo". En realidad, es vapor de agua (vapor) proveniente del agua en la cavidad del horno. A medida que el horno se calienta brevemente durante EasyClean®, el agua de la cavidad se evapora y se escapa a través de la chimenea de la hornilla de su estufa.

### ¿Con qué frecuencia debo usar EasyClean®?

La función EasyClean® puede ejecutarse tan seguido como usted desee. La función EasyClean® trabaja de la mejor manera cuando su horno esta LIJERAMENTE sucio de cosas como manchas de grasa LIJERA y pequeñas gotas de queso. Por favor refiérase a la sección EasyClean® en su manual de usuario para más información.

### ¿Se puede usar EasyClean® en ambos hornos?

Una botella llena con 1 ¼ de taza (10 oz o 300ml) de agua, una espátula de plástico, una fibra anti-rayas, y una toalla. No debe de usar fibras abrasivas como fibras de uso rudo o de acero. A excepción de la toalla, todos los materiales que necesita están incluidos en el kit especial con su nueva estufa.

## 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									
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione <b>UPPER CLEAR/OFF</b> (borrar/apagado superior) o <b>LOWER CLEAR/OFF</b> (borrar/apagado inferior) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione <b>UPPER CLEAR/OFF</b> (borrar/apagado superior) o <b>LOWER CLEAR/OFF</b> (borrar/apagado inferior) y comuníquese con un técnico calificado.</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="908 403 998 440">CODIGO</th> <th data-bbox="1004 403 1274 440">CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="908 448 998 537">F-3</td> <td data-bbox="1004 448 1274 537">Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito</td> </tr> <tr> <td data-bbox="908 544 998 602">F-9</td> <td data-bbox="1004 544 1274 602">El horno superior no calienta</td> </tr> <tr> <td data-bbox="908 610 998 668">F-19</td> <td data-bbox="1004 610 1274 668">El horno inferior no calienta</td> </tr> </tbody> </table>	CODIGO	CAUSA	F-3	Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito	F-9	El horno superior no calienta	F-19	El horno inferior no calienta
CODIGO	CAUSA									
F-3	Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito									
F-9	El horno superior no calienta									
F-19	El horno inferior no calienta									
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El enchufe del horno no está introducido del todo en el tomacorriente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.</li> </ul> </li> <li>Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos.</li> </ul> </li> <li>Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver la sección Cómo usar el horno.</li> </ul> </li> <li>El horno está muy caliente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul> </li> </ul>									
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos.</li> <li>El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato.</li> <li>Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.</li> </ul>									
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace o ajuste la lámpara. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno en la página 35.</li> </ul>									
El horno produce humo excesivo durante el asado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.</li> <li>La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.</li> <li>No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen, pero no la deje sin nada de grasa.</li> <li>La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera.</li> <li>Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.</li> </ul>									



Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver la sección Cómo usar el horno.</li> </ul> </li> <li>• La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver la sección Cómo usar el horno.</li> </ul> </li> <li>• Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver la sección Cómo usar el horno.</li> </ul> </li> <li>• El sensor del horno debe ajustarse.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.</li> </ul> </li> </ul>
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Asegúrese de presionar la tecla BROIL (asar).</li> </ul> </li> <li>• Se está usando una posición de bandeja inadecuada.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver la Guía de asado, página 20.</li> </ul> </li> <li>• Los recipientes no son los adecuados para asar.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Use la asadera y rejilla que vinieron con su horno.</li> </ul> </li> <li>• El papel metálico 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"> <li>– Ver la sección Cómo usar el horno.</li> </ul> </li> <li>• En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Precaliente el elemento de asado durante 10 minutos.</li> <li>– Ver la Guía de asado, página 20.</li> </ul> </li> </ul>
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El sensor del horno debe ajustarse.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.</li> </ul> </li> </ul>
El horno no efectúa la auto-limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno están mal configurados.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver la sección Cómo utilizar el horno auto-limpiante.</li> </ul> </li> <li>• No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la puerta está abierta.</li> </ul>
Ruido de crujidos o chasquidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Esto es normal.</li> </ul> </li> </ul>
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad excesiva.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.</li> </ul> </li> </ul>
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de auto-limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está muy caliente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</li> </ul> </li> </ul>
El horno no queda limpio después de un ciclo de auto-limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están configurados correctamente.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ver la sección auto-limpieza, página 30~32.</li> </ul> </li> <li>• El horno estaba muy sucio.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.</li> </ul> </li> </ul>

Problema	Causas / Soluciones posibles
El ícono DOOR LOCKED (puerta bloqueada) se enciende cuando desea cocinar	<ul style="list-style-type: none"><li>• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior del horno se encuentra por debajo de la temperatura de bloqueo tras la autolimpieza del horno.</li></ul>
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.<ul style="list-style-type: none"><li>– Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección auto-limpieza, página 30~32.</li></ul></li></ul>
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de que se apaga el horno	<ul style="list-style-type: none"><li>• El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.<ul style="list-style-type: none"><li>– Esto es normal.</li></ul></li></ul>
Sale aire caliente de la ventilación después de que se apaga el horno.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se necesita una salida del aire caliente para mantener y reducir las temperaturas del horno. Se apaga automáticamente cuando la temperatura baja a un nivel seguro.<ul style="list-style-type: none"><li>– Esto es normal.</li></ul></li></ul>

# SMART DIAGNOSIS™ (DIAGNÓSTICO INTELIGENTE)



Si su horno llegará a fallar, ésta tiene al capacidad de transmitir información a su teléfono usando la Aplicación de Horno Inteligente de LG. Puede hacer también una llamada al centro de servicio telefónico LG.

El diagnostico inteligente no puede ser activado si la horno no está encendida. Encienda presionando el botón START. Si su horno no enciende, entonces la falla no podrá ser resuelta con el diagnostico inteligente.

## USO DEL DIAGNÓSTICO INTELIGENTE

### SMART DIAGNOSIS™ USING YOUR SMART PHONE

1. Baje la aplicación del horno inteligente LG a su teléfono inteligente.
2. Abra la aplicación. Presione la opción "Smart Diagnosis™/Diagnóstico inteligente"> "para avanzar a la siguiente ventana.
3. Siga las instrucciones. Se recomienda usar Tag peri si hubiera algún problema, la aplicación mostrará como usar un diagnóstico audible.
4. Presione [ ? ] en la aplicación inteligente LG para información detallada de cómo usar la función Tag On.

#### ! NOTA

- La calidad de la transmisión dependiendo de la región puede llegar a afectar la función.
- Use un teléfono fijo para un mejor desempeño en la comunicación.
- La transmisión de datos puede ser afectada por una señal de baja calidad desde su teléfono, causando que la función de diagnóstico inteligente no funcione bien.



## DIAGNÓSTICO INTELIGENTE MEDIANTE EL CENTRO DE SERVICIO TELÉFONICO.

1. Llame al centro de servicio telefónico LG : (LG U.S.) 1-800-243-0000 (LG Canada) 1-888-542-2623.
2. Cuando el agente de servicio se lo indique, sujete el teléfono frente el logotipo de diagnostico inteligente LG. Mantenga sujeto el teléfono no más de una pulgada lejos de la máquina (sin tocarla).

#### ! NOTA

No presione ningún otro botón o icono en la pantalla.

3. Presione y mantenga presionado el START durante 3 segundos.
4. Mantenga el teléfono en la posición indicada hasta que el tono de transmisión haya terminado. Esto toma aproximadamente 5 segundos y después una cuenta regresiva aparecerá en la pantalla.
5. Una vez que la cuenta regresiva haya terminado y los tonos hayan finalizado, reanude la conversación con el agente de servicio, quien estará habilitado para asistirle mediante el análisis de la información transmitida.

#### ! NOTA

- Para mejores resultados, no retire el teléfono mientras los tonos se están transmitiendo.
- Si el agente de servicio no puede obtener los datos de forma exacta mediante la transmisión, le pedirá que intente otra vez.

## GARANTÍA (EE.UU.)

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

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
<b>Un año</b> Desde la fecha de compra original	<b>Cualquier pieza</b> del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta <b>garantía total de un año</b> , LG también ofrece, <b>en forma gratuita</b> , la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

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

### ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

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

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

### INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	<b>Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición.</b> Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	<b>Llame al 1-800-243-0000</b> (Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio Web: <b><a href="http://www.lg.com">http://www.lg.com</a></b>

# NOTA







**LG Customer Information Center**

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

**Register your product Online!**

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